



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

# Mise en place d'un self ou d'un service

## Durée de vie d'un produit

## Gestion des restes

### OBJECTIFS

- Assurer une prestation de qualité en salle
- Réaliser une mise en place de restaurant
- Maîtriser la sécurité alimentaire tout au long d'un service

### PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant  
 Chef de cuisine  
 Cuisinier  
 Employés de restauration

### NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Support diaporama
- Mise en situation
- Évaluation de fin de formation

### TARIF

Audit préalable de :  
 200 € HT, soit 240 € TTC  
 Coût de la formation :  
 180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur  
 (selon justificatifs)

**DURÉE**  
**3 heures**

+ 2 heures  
 (recueil de l'attente  
 des stagiaires)

### CONTENU DU STAGE

- Tenue professionnelle et hygiène corporelle
- Manipulation du matériel
- Mise en place de la salle et/ou du self
- Durée de vie des produits, températures cibles, plats témoins
- Traçabilité et protocole HACCP
- Maintien en température (froid et chaud)
- Le déroulement d'un service
- Débarrassage (circuit propre et sale, marche en avant)
- Gestion des restes
- Remise en état de la salle (nettoyage et désinfection)

Pour plus d'informations contactez-nous

#### Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113  
 71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

[www.sud-est-restauration.com](http://www.sud-est-restauration.com)

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

