



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Réception, stockage et déconditionnement

OBJECTIFS

- Maîtriser la traçabilité des produits de la commande à la mise en fabrication

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
Chef de cuisine
Cuisiner
Employé de restauration
Agent de service

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 1h :
100 € HT soit 120 € TTC
Coût de la formation :
180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

CONTENU DU STAGE

- **Traçabilité des produits**
- **L'importance des méthodes de contrôle des marchandises**
- **La maîtrise des températures**
- **Déconditionnement et stockage des matières premières**
- **Méthodologie de stockage des produits**
- **Plan de rangement**
- **Décontamination des végétaux**
- **Protocole de nettoyage des zones de stockage**

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

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

