



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Réalisation de fiches techniques valorisées

OBJECTIFS

- Maintenir un niveau de qualité constant
- Faciliter le travail en autonomie
- Faciliter la gestion (commandes, budget, coût de revient, etc.)

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
 Chef de cuisine
 Cuisinier
 Employés de restauration

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Support diaporama
- Exercices pratiques (mise en situation)
- Évaluation de fin de formation
- Fiche technique

TARIF

Coût de la formation :
 180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
 (selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

CONTENU DU STAGE

FONCTIONS ET INTÉRÊTS D'UNE FICHE TECHNIQUE

- **Gestion des besoins et des qualités (commande)**
- **Organisation et maîtrise des productions (recettes)**
- **Maîtrise de la sécurité alimentaire**
- **Calcul et gestion du coût des denrées**
- **Maintien du niveau de qualité**
- **Transmission du savoir**

CONCEPTION D'UNE FICHE TECHNIQUE

- **Modèle, rédaction, gestion des coûts**
- **Création d'une fiche technique depuis une recette**
- **Prise en main et utilisation des fiches techniques par les équipes**

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

