



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Connaissances et utilisation des différentes gammes de produits

OBJECTIFS

- Utilisation des produits selon leurs gammes
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité selon les produits

PUBLIC CONCERNÉ

Chef
Gérant
Chef de cuisine
Cuisinier
EPR

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Diaporama, fiche de traçabilités
- Questionnaire de fin de stage

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

- Définition des gammes de produits (1^{er} à 5^{ème})
- Protocole d'hygiène
- Réception, stockage
- Mise en œuvre de chaque gamme
- Gestion des restes
- Traçabilité et réglementation
- Gestion des coûts

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