



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non
évalué

Version
01/01/2023

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

Durée de vie d'un produit

Gestion des restes

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

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

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Chef de cuisine/gérant
- Cuisinier
- Employé de restauration

Lieu et nombre de stagiaires

- Intra entreprise/Présentiel
- 5 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.

Tarif :

Audit préalable selon la taille de l'entreprise et objectif à atteindre (4 heures) :

200 € HT soit 240€ TTC

Coût de la formation :

198 € HT/ pers soit 238 €

TTC/pers

Frais de déplacement du

formateur (variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants
- Exercice en groupe
- Apport théorique et technique selon les besoins de la structure

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Tenu 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)

Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
 ZA LAVY 01570 Manziat
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
 www.sud-est-restauration.com
 NDA : 84 01 02479 01
 Création : 13/12/2021
 Mise à jour : 21/09/2023

