



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non
évaluée

Version
01/01/2023

Plan menu et équilibre alimentaire

Objectifs :

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

- Créer un plan alimentaire
- Elaborer des menus
- Maitriser les cycles de fréquence des mets
- Maitriser la gestion des matières premières
- Autocontrôle diététique

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Maitresse de maison

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 :

990 € pour 5 personnes

198 € par personne

Frais de déplacement du

formateur (variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

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

3h



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Création d'un plan alimentaire
- Elaboration des menus
- Gestion des matières premières
- Autocontrôle diététique
- Cycle et fréquence des mets

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 : 27/07/2023

