



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non évalué

Version
01/01/2023

Réalisation de fiches techniques valorisées

Objectifs :

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

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

Prérequis :

Aucun

Public concerné

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

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 10 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 :

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, réalisation de fiches techniques
- 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

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

Fonctions et intérêts d'une fiche technique :

- Gestion des besoins et des qualités (commande)
- Organisation et maîtrise des productions (recettes)
- 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

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 : 31/10/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

