

Conseil Métier : Organisation du travail



Durée 7 heures (1 journée)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

Public concerné

Toute personne travaillant en lien avec la restauration.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Appliquer les bonnes pratiques de travail et d'hygiène en restauration collective.
- Gérer et optimiser la prestation (aspects qualitatifs et quantitatifs : utilisation du matériel, gestion des matières premières, etc.)
- Gérer et optimiser la gestion du restaurant scolaire (HACCP, Remise en T°C, commande de produits ...)

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Respecter les bonnes pratiques de travail et d'hygiène en restauration collective.
- Utiliser du matériel adapté.
- Optimiser la prestation qualitative.
- Utilisation des outils de gestion informatique.
Gestion des fiches de postes pour l'équipe.

Contenu

Le contenu est indicatif (un audit du site en amont de la formation permettra à notre formateur métier d'adapter le programme à votre établissement).

- **Les bonnes pratiques en restauration collective :**
Hygiène et sécurité : mise en place concrète des éléments d'autocontrôles.
- **L'organisation du travail :**
Mise en place de procédures de travail.
Gestion du temps : temps de la préparation et temps du service.
- **La prestation (aspects qualitatifs et quantitatifs) :**
Utilisation du matériel.
Gestion des approvisionnements.
Réalisation du service.
Mise en valeur de la prestation (de l'assiette aux convives...)

Méthodes pédagogiques

- Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par le(s) participant(s).

Intervenant

Formateur métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.