

Conseil Métier : Valorisation de la prestation



| | |
|---|---|
| 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' :

- Acquérir une méthodologie de mise en valeur visible pour le convive.
- Gérer et optimiser la prestation (aspects qualitatifs et quantitatifs : utilisation du matériel, gestion des matières premières, etc.).
- Appliquer les bonnes pratiques de travail et d'hygiène en restauration collective.

Objectifs pédagogiques

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

- S'organiser afin d'optimiser la mise en valeur des plats au restaurant.
- S'approprier des méthodes de dressages pour rendre le visuel de la prestation attrayant.
- Utiliser du matériel adapté.
- Optimiser la prestation qualitative.
- Respecter les bonnes pratiques de travail et d'hygiène en restauration collective.

Contenu

Notre formateur métier adaptera le programme aux besoins de 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.