

# Conseil métier

## La mise en valeur des animations



<b>Durée</b> 3,5 heures (1/2 journée)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 320 € HT /personne 500 € HT : tarif groupe

### Public concerné

Toute personne travaillant en restauration collective.

### Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

### Objectifs de formation

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

- Créer une dynamique d'animation dans le cadre des repas.
- Elaborer des menus de fête ou des menus à thème adaptés aux convives.

### Objectifs pédagogiques

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

- Concevoir un calendrier de repas à thèmes. Mettre en valeur la prestation.
- Développer sa créativité.
- Optimiser la qualité de la prestation offerte aux convives en améliorant les techniques de production et de présentation des recettes.

### Contenu

- Les critères de qualité d'un repas (qualité affective, qualité nutritionnelle, qualité organoleptique).
- **Intérêt des repas à thèmes et de fête :**
  - Les besoins et envie des convives accueillis.

- Les objectifs des repas à thèmes et de fêtes : donner du plaisir, retrouver des repères et créer un climat particulier.
- La dimension « animation » des repas.
- **Déroulement d'une production :**
  - L'élaboration du menu.
  - Les documents à mettre en place. Ressources internes et externes.
  - La recherche d'information.
  - Planification et préparation d'un évènement dans son restaurant.
  - Rôle et importance des prévisions.
- **Organisation du service :**
  - Organisation du personnel et du matériel.
  - La mise en scène de la distribution.
  - La salle : affichages des menus, présentation des plats.
  - Les équipements et la décoration en fonction des objectifs de qualité de services recherchés.
- **Respect des règles d'hygiène.**
- **Réalisation des recettes à thème :**
  - Les entrées et les desserts.
  - La mise en valeur des recettes du jour.

### 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 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.