# Bonnes pratiques de travail en cuisine satellite

| | |
|---|---|
| **Durée**<br>7 heures | **Date**<br>En fonction de vos disponibilités |
| **Lieu**<br>Au sein de votre établissement | **Prix**<br>560 € HT /personne<br>1000 € HT : tarif groupe |

## Public concerné
Personnel en charge de la réception, de la remise en température et de la distribution des plats livrés.

## 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' :

- Maîtriser la remise en température des préparations culinaires.
- Mettre en valeur la prestation.
- Mettre en avant l'aspect qualitatif et diététique des recettes.
- Acquérir des techniques de présentation et de créativité.

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

- Assurer la remise en température de la prestation.
- Dresser harmonieusement la prestation et de développer ses connaissances créatives.
- Proposer une prestation qualitative en mettant en avant l'aspect diététique.

## Contenu
- Présentation des étapes clés d'une journée type d'un restaurant satellite.
- Les points de repères sur le dressage des plats livrés ou préparés en fonction de ce que nous souhaitons mettre en avant.
- Travail sur le volume, la couleur et la nature des produits.
- Choix des contenants adaptés.

## Méthodes pédagogiques
Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par les participants.

## 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.

**Le Savoir Partagé - RESTORIA**
12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1
Tél : 02.41.25.37.11
N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49