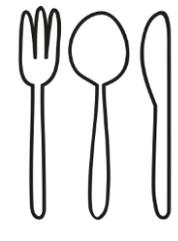


# Bonnes pratiques de travail en cuisine satellite



<b>Durée</b> 7 heures	<b>Date</b> Selon le calendrier de formation
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

## 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.

## Public concerné

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

## 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.

## 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

Quiz, 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.