

# Conseil métier



<b>Durée</b> Selon votre besoin	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Toute personne travaillant en restauration collective.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

Définis après la phase de diagnostic.

## Objectifs pédagogiques

Définis après la phase de diagnostic.

## Contenu

- **Diagnostic** : observation des pratiques sur site.
- Formation personnalisée en fonction des besoins identifiés.

Exemples de thèmes abordés :

### 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.

## 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.