

PREPARATION AU CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

EMPLOYE(E) TECHNIQUE DE RESTAURATION (CODE RNCP : 13397)

Public concerné

Entreprises, salariés, demandeurs d'emploi
Formation en alternance accessible aux :

- Contrats de professionnalisation
- Périodes de professionnalisation

Durée et modalités d'organisation

120 heures de formation (selon les modalités contractuelles)
6 à 12 participants

A savoir

Cette formation peut être réalisée en sur-mesure en intra

Prérequis :

Cette formation ne nécessite pas de connaissance préalable, hormis la maîtrise des savoirs de base en matière de lecture et calculs

Profil des formateurs :

Spécialistes de la restauration collective et hygiène alimentaire

Moyens techniques :

Ordinateur, vidéoprojecteur, tableau blanc, plateaux techniques

Lieu de formation :

Nous consulter

Tarif :

Nous consulter



Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables :

- De participer à l'élaboration des préparations froides en respectant les règles d'hygiène
- De participer au briefing de production et de service
- D'organiser sa production et l'intégrer dans celle de l'équipe
- De dresser les assiettes, les plats
- De tenir une caisse au moment du service et accueillir le convive



Contenu de la formation :

- La participation à la production froide : contrôles à réception, organisation du poste de travail, respect des normes H.A.C.C.P, tâches préliminaires de transformation des produits, plan de production et anticipation, respect des protocoles
- La distribution : techniques de dressage, signalétique, mise en place de la salle, réassort, encaissement
- La remise en état des locaux et du matériel : plan de nettoyage des locaux et du matériel, protocoles d'utilisation des produits, E.P.I, réaction en cas d'accident
- La relation avec les convives et l'équipe : tenue vestimentaire et hygiène, écoute, formules de politesse, maîtrise de soi, recommandations client, intégration au sein de l'équipe, transmission d'informations

Sont intégrées dans le programme : 1 semaine de stage en restauration scolaire, 1 semaine de stage en restauration santé et 1 semaine de stage en restauration d'entreprise



Moyens et méthodes pédagogiques utilisés :

- Support Power Point remis aux stagiaires pour faciliter la prise de notes, remises de fiches pédagogiques pour approfondir certaines thématiques
- Des exercices ou quizz sont proposés afin de dynamiser l'apprentissage
- Contrôle des connaissances théoriques réalisé au début de la formation (état des connaissances qui permet de mesurer la progression du stagiaire durant la formation)
- Evaluation des savoirs faire en cours de formation, lors de la réalisation des exercices
- Evaluation des acquisitions de connaissances en fin de formation



GERESFORMATION
Formation Professionnelle aux Métiers de la Restauration