

PREPARATION AU CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

EMPLOYE(E) QUALIFIE(E) DE RESTAURATION (RNCP 13609)

Public concerné

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

- Contrats de professionnalisation
- Périodes de professionnalisation

Durée et modalités d'organisation

140 heures de formation (demandez notre calendrier)
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, paper board, plateaux techniques

Lieu de formation :

Nous consulter

Tarif :

Nous consulter



Objectifs pédagogiques :

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

- D'assurer la production des préparations froides
- De participer à la production des préparations chaudes
- De manager et animer son équipe
- De contribuer à l'accueil et à la satisfaction des convives



Contenu de la formation :

- La production culinaire : réception des marchandises, tâches préparatoires, mise en œuvre, planning de production
- La gestion de la production culinaire : suivi du plan de production et adaptations, évolution des ventes pendant le service, mise en valeur des produits, affichages, tenue de caisse
- Le management et animation d'équipe : répartition du travail pour les préparations froides, maintien de la cohésion d'équipe, définition des objectifs individuels et collectifs, gestion de conflits, accueil des nouveaux collaborateurs, transmission de consignes, respect de la législation du travail
- La relation avec le client et les convives : application et respect du contrat commercial, suggestions pour amélioration continue de la prestation, critères de satisfaction client.

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



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