

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 399 heures.

I Public

Candidats ayant confirmés le projet d'exercer une activité professionnelle dans ce secteur d'activité.

I Prérequis

Public maîtrisant les savoirs de base (savoir lire s'exprimer correctement en français)

I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

I Méthodologie et moyens pédagogiques

- Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
- Apports théoriques illustrés
- Supports visuels et fiches techniques

-matériels et matières premières fournies

I Objectifs

- Maîtriser des techniques culinaires
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement
- Réaliser des productions culinaires simples
- Dresser avec goût et distribuer avec un accueil adapté au type de client

I Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;
- Validation lors d'une session d'examen final face à un jury ;
 - H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen ;
 - Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi de niveau 3 ;
 - Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences

I Financement

Tarif de la formation : 0,00 € HT soit 0,00 € TTC

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

I Contenu

I. Hygiène et sécurité

- Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur

II. Préparer et dresser des entrées et des desserts(RNCP38663BC01)

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

III. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking (RNCP38663BC02)

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

IV. Accueillir, conseiller et servir la clientèle (RNCP38663BC03)

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

V. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels (RNCP38663BC04)

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels V. Hygiène et sécurité

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes