



RESTAURATION

Restauration collective

Développer des compétences en restauration collective

Objectifs :

- Savoir présenter et réaliser différents plats
- Savoir s'organiser dans son travail

Contenu et déroulé pédagogique :

- Organiser son travail :
 - Connaître la globalité du travail
 - Savoir disposer son plan de travail
 - Se déplacer
 - Comprendre une consigne
- Connaître et utiliser le matériel et les produits :
 - Connaître la terminologie
 - Mettre en route les équipements, repérer leur dangerosité
 - Connaître les produits ménagers, leur dosage et leur utilisation
 - Savoir nettoyer, désinfecter et ranger son matériel selon le protocole
- Préparer et présenter des plats :
 - Les différents modes de cuisson
 - Les règles de conservation
 - Présentation collective ou individuelle
 - Notion d'esthétisme
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité :
 - La marche en avant
 - L'hygiène corporelle et l'hygiène des locaux
 - Gestes et postures de travail
 - Prévention des coupures, intoxications et brûlures
 - Les normes HACCP

Durée :

3 jours soit 18 heures

Prérequis :

Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(es) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Hélène GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helen.giuliano@agap-npdc.fr