



RESTAURATION COLLECTIVE

Organiser la production en atelier restauration

Appliquer les règles d'hygiène élémentaires : hygiène corporelle, tenue vestimentaire, hygiène des locaux. Etre sensibilisé à la norme HACCP (marche en avant, risques de contaminations, relevé de températures, règles de désinfection).

Connaître et utiliser le matériel et les outils de l'atelier restauration : vocabulaire, fonctions et utilisations.

Respecter les règles de sécurité : les équipements de protection individuels, les règles pour éviter les coupures, brûlures et intoxications, les notices d'utilisation du matériel.

Organiser son travail : réfléchir à l'ordre logique de réalisation, évaluer le temps nécessaire à la production, diviser les tâches, demander de l'aide, ranger, disposer sur son poste, nettoyer son poste de travail.



RESTAURATION COLLECTIVE

Pâtisserie

Connaître le matériel et les produits nécessaires à la pâtisserie : les différents moules (à tarte, à manqué, à cake), les maryses, spatules et cuillères, le batteur, les robots ménagers, les pinceaux et couteaux, le four...

Appliquer les règles d'hygiène en pâtisserie : la tenue de travail, l'hygiène corporelle, les normes HACCP, les protocoles de nettoyage et désinfection.

Peser mesurer et cuire pour réaliser de bonnes pâtisseries : vérifier les capacités à dénombrer et à peser, utiliser un verre mesureur, utiliser une balance, vérifier les températures de cuisson.

Préparer les ingrédients : éplucher et tailler les fruits, battre les œufs en neige...

Réaliser des pâtes : pâte feuilletée, sablée et brisée.

Réaliser des pâtisseries : en fonction des habitudes, besoins et propositions de la structure.



RESTAURATION COLLECTIVE

Préparer des buffets

Connaître les notions de base : l'hygiène corporelle et HACCP, sécurité essentielle, les différents types de buffets existants, le matériel de présentation.

Dresser un buffet : mettre en place la vaisselle, l'emplacement sur le buffet, décorer le buffet (harmonie des couleurs, déco en bois, rubans et autres selon le thème).

Préparer des mets salés : savoir peser les aliments et respecter une recette, réaliser des recettes de canapés, verrines, fritures chaudes.

Préparer des mets sucrés : savoir peser les aliments et respecter une recette, réaliser des recettes de crèmes, gourmandises et tartes. Maîtriser les techniques de découpes décoratives, taillage et décoration d'un fruit.

Avoir une attitude professionnelle lors d'un buffet : le langage professionnel, les règles de communication avec le client, la tenue professionnelle, approvisionner les tables, tenir la distance physique et verbale avec le client, renvoyer au moniteur, gérer le stress lié aux impératifs horaires, aux relations avec le client...

Débarrasser le buffet : débarrasser les tables, entretenir le lieu du buffet, laver et ranger le matériel utilisé.



RESTAURATION COLLECTIVE

Réduire les déchets

Comprendre la nécessité de la réduction du gaspillage alimentaire : connaître les impacts écologiques, sociétaux et économiques. Connaître le cadre légal et associatif. Faire un état des lieux des pratiques déjà existantes dans la structure.

Réduire les déchets lors de la préparation : optimiser les réservations, réduire les restes de préparation, acheter des produits de tailles variées, sensibiliser, informer les clients.

Réduire les déchets lors de la distribution des repas : mettre en place des actions pour réduire le gaspillage du pain, adapter la taille et la forme des assiettes, travailler sur la décoration des assiettes, organiser des actions « zéro déchet », adapter les portions, gérer les libres services.

Traiter les éventuels déchets : distribuer autant que possible à l'aide alimentaire, trier les déchets alimentaires : sensibiliser au tri, organiser le tri, traiter les déchets alimentaires (composts, méthanisation, systèmes de collectes).

Echanger autour de pratiques mises en place dans d'autres structures.



RESTAURATION COLLECTIVE

Règles d'hygiène HACCP

Echanger autour de pratiques mises en place dans d'autres structures.

Connaître l'importance de l'hygiène dans le métier : conséquences sur le bien être personnel, risques de contamination, image de marque de la structure, valorisation du travail.

Appliquer les règles d'hygiène corporelle : la tenue de l'ouvrier, l'entretien de la tenue, le lavage des mains, les règles d'hygiène corporelle, les notions d'esthétisme.

Appliquer les règles d'hygiène des locaux : les lieux à entretenir, la fréquence d'entretien, les produits à utiliser, les protocoles de nettoyage désinfection en place et ceux à prévoir.

Connaître la méthode HACCP : la définition de la méthode, la marche en avant, les relevés de température, la traçabilité.



RESTAURATION COLLECTIVE

Service de boissons chaudes et froides

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité liées au poste : l'hygiène corporelle, l'hygiène des lieux de travail, la propreté de la vaisselle, la tenue de travail.

Savoir porter un plateau : disposer les verres, tasses, soucoupes et boissons sur le plateau. Savoir porter le plateau et se déplacer avec.

Servir des boissons chaudes : connaître les différents cafés (arabica, robusta, long, court, allongé...) et les différents thés et chocolats. Savoir se servir d'un percolateur, d'une machine à café, d'une bouilloire électrique.

Servir les boissons froides : différencier les boissons alcoolisées et non alcoolisées. Décapsuler et déboucher des bouteilles, savoir servir au verre des boissons gazeuses, savoir choisir le type de verre adapté à la boisson...



RESTAURATION COLLECTIVE

Service en salle

Connaître le vocabulaire technique : les différents types de service (à l'assiette ou au plat, à la française, à l'anglaise, service au guéridon. Les différents types de restauration (les restaurants gastronomiques, les bistrots, les selfs, la restauration rapide).

Dresser des tables : mettre en place les couverts, les assiettes et les verres, appliquer la procédure de nettoyage, plier des serviettes et décorer des tables.

Respecter les règles d'hygiène : hygiène corporelle, hygiène vestimentaire, les enjeux de la méthode HACCP.

Optimiser la relation client : accueillir et installer le client, montrer et gérer les vestiaires, prendre la commande, adopter un bon comportement en cuisine et en salle, s'adapter aux attentes du client, répondre à leurs demandes, conseiller selon la carte, gérer les éventuels litiges.