

RESTAURATION COLLECTIVE



Organiser la production en atelier restauration

Nombre de jours : 2

Nombre de participants maximum : 6

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.



Préparer des buffets

Nombre de jours : 1

Nombre de participants maximum : 6

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).

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.



Règles d'hygiène

Sensibilisation HACCP

Nombre de jours : 2

Nombre de participants maximum : 8

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.