

# 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 ; être 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'agent ; l'entretien de la tenue ; le lavage des mains ; les règles d'hygiène corporelle.

**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.