

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 11/10/2023

FORMATION EN RESTAURATION

Prérequis :

- Avoir suivie la formation hygiène HACCP ou en avoir fait la demande
- Avoir un restaurant ou un projet de création de restaurant (fast food, gastronomique, entreprise, scolaire, pénitencier...).

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Accueillir et gérer le client.
- Gérer la carte et les menus.
- Organiser les préparations en cuisine.

Durée : 3 jours soit 21h (9h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30)

Modalités et délai d'accès :

A compter de la signature du devis, le délai d'accès est en moyenne de 2 mois.
Le stagiaire doit compléter le questionnaire préalable pour accéder à la formation.
La formation est en présentielle et/ou en visioconférence.

Tarifs : Vous avez la possibilité de suivre l'intégralité de la formation ou choisir par jour.

- Jour 1: 1000€ HT
- Jour 2: 1000€ HT
- Jour 3: 1000€ HT

Une proposition tarifaire sera proposée en fonction de vos attentes et de vos besoins.
Si la formation se fait directement chez vous ou dans votre restaurant, cela n'engendrera pas de frais supplémentaire.

Méthodes mobilisées : cas pratique et théorique avec un accompagnement collectif et/ou individuel.

- Matériels de cuisine (mis à disposition par le formateur)

- Supports pédagogiques (recettes, fiche mémo).

Modalités d'évaluation : L'évaluation se fera sous forme de QCM + Cas pratique lors de la formation.

Accessibilité : En cas de situation de handicap, une étude de faisabilité sera effectuée afin de proposer une formation adaptée.

Caline Emilienne Dumas – Formatrice et référente handicap
contact@keha-academy.com – 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

1 er jour de formation : L'accueil et la gestion du client

- Gérer la réservation client
- Installer le client en salle
- Présenter la carte
- Prise de la commande
- Proposer les apéritifs
- Servir les plats
- Surveiller le déroulement du service
- Proposer un dessert, café, thé, infusion, digestif
- Présenter la note
- Débarrasser une table
- Dresser la table

2 eme jour de formation : Gestion de la carte et du menu

- Créer une carte cohérente
- Créer les menus,
- Gérer l'hygiène du personnel

3 eme jour de formation : Organiser les préparations en cuisine

- Se familiariser avec le matériel de cuisine
- Apprendre et reproduire les recettes et techniques de professionnel
- Organiser les préparations en cuisine
- Préparer les boissons
- Gérer les commandes
- Optimiser votre espace et votre temps
- Développer votre sens du détail, visuel et création
- Avoir un plan de nettoyage au restaurant

Indicateurs de résultats 2023:

- Taux de satisfaction : A venir
- Nombre de stagiaire : A venir