

Améliorer le service des repas et la présentation des plats

Ensemble du personnel de cuisine et de service des repas

2 jours
14 heures



Objectifs pédagogiques

Etre capable de valoriser la prestation repas à travers un service de qualité
Mettre en place une présentation des plats permettant de stimuler l'appétit et satisfaire chaque convive

Contenu du stage de perfectionnement des connaissances

Une évaluation des connaissances sera réalisée en début de stage à l'aide d'un questionnaire afin d'évaluer l'apport nécessaire de connaissances nouvelles.

Hygiène alimentaire et service des repas

Tenue vestimentaire et hygiène des mains
Gestion des offices alimentaires et organisation du nettoyage
Traçabilité des produits entamés, état des conditionnements, lieux de stockage, plats témoins
Règles de conservation, respect des liaisons, remise en température, contrôle des températures, devenir des restes, gestion des repas à texture modifiée

Présentation des assiettes et des plats de service

Dressage d'une table, règles de présentation et de décoration des plats remis au consommateur
Savoir communiquer avec le convive
Service et débarras
Savoir évaluer la prestation

Moyens pédagogiques

Nos supports pédagogiques ne comportent aucune promotion.

Photographies et films pratiques, vidéo projection dynamique, textes réglementaires et guides de bonnes pratiques, études de cas issus des pratiques professionnelles, mises en situation pratique.

A l'issue de la formation

Une attestation de stage sera délivrée à l'ensemble des participants. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis aux stagiaires. Un bilan des acquis du programme et de l'évolution des pratiques sera également réalisé.



Renseignements et inscriptions :
03.87.66.64.53
www.hygides-sante.com

Prix INTRA Etablissement par jour : **1370 euros**
pour un groupe de **12 personnes maximum**.
Hors frais d'hébergement et de déplacement.
Stages de 9h00 à 16h30 avec une pause déjeuner de 30 minutes.

Cette formation sera précédée d'une analyse des pratiques professionnelles afin de construire une formation « sur mesure ».