LA RESTAURATION RAPIDE

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE
- Rome : G1602
- Format code : 42708
- Réf IFREC : IFR21

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS
A l'issue de la formation, le stagiaire saura maîtriser les techniques e production liées à la restauration rapide, optimiser son organisation de travail et favoriser la créativité culinaire

DURÉE / TYPE DE FORMATION
- 2 jours
- Présentiel ou Distanciel
- 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS
- Cuisinier
- Avoir des bases en cuisine

TARIF
- 850€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

- Organisation de son poste de travail

Avant
Pendant
Après

- Fabrication des différentes recettes

(Lors d'une formation en vos locaux, nous nous adaptons à votre carte)
Mise en place
Mise en œuvre

- Utilisation des matériels

Fours, micro-ondes, paninis, friteuse, trancheurs, etc….
Sécurité

- Développer votre connaissance des produits
- Trouver de nouvelles recettes grâce à la créativité culinaire
  Elaboration de 5 fiches techniques originales (salades, panini, sandwich...)

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION
Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs.
Satisfaire au test de positionnement.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES
Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION
La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES
Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET
Formateur expert
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
43 ans d'expérience en restauration.

LIEU DE FORMATION
En intra entreprise
Selon les modules, la formation peut se dérouler sur différents plateaux techniques.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP
Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT
Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com