

# 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

- ✧ 700€

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.

### LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).  
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

### 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

### 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.

**SAS IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues**

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – Déclaration d'activités n°9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA

[www.ifrec13.com](http://www.ifrec13.com) – Courriel : [contact@ifrec13.com](mailto:contact@ifrec13.com)