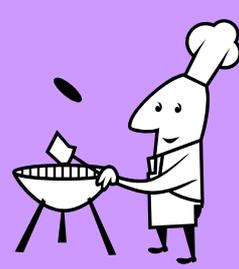


**MANAGEMENT**

**La création de satellites de distribution en restauration collective**

<p><b>Objectifs :</b> Comprendre le fonctionnement d'un satellite de distribution en restauration collective.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Dirigeants ou décideurs ou responsables de la conception et du lancement de satellites de distribution.</p> <p><b>Pré requis :</b> connaissance sur l'organisation d'entreprise.</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p>
<p><b>1) La définition : Qu'est ce qu'un satellite ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ La définition du programme de conception</li> <li>+ Le compte à rebours et la maîtrise des délais</li> <li>+ Les contraintes en fonction du mode de fabrication de la cuisine centrale</li> <li>+ La liaison froide et la liaison chaude. Les principes de fonctionnement</li> <li>+ Les prévisions de couvert servi, les évolutions possibles</li> <li>+ Les matériels : les principales familles, les avantages, les limites</li> <li>+ L'implantation en fonction des locaux disponibles, tolérance possible</li> <li>+ L'implantation à partir de locaux vierges, les surfaces nécessaires, les implantations</li> <li>+ Les niveaux de finition sur le site de distribution. Les conséquences sanitaires, culinaires et en personnel             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Service simple de plats</li> <li>❖ Fabrication de frites</li> <li>❖ Fabrication de grillades</li> </ul> </li> <li>+ Le personnel de distribution, sa formation</li> </ul> <p><b>2) Les contrôles à réception des matières premières</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ La gestion des stocks et des restes</li> <li>+ Les modalités de régénération pour respecter la qualité sanitaire et la qualité culinaire</li> <li>+ Les documents HACCP de fonctionnement et de contrôle</li> </ul>	<p><b>Le Formateur</b> Professionnel de la Restauration, spécialiste de la gestion d'exploitation.</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p>  <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application.</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><b><u>Intra / Inter entreprise France entière.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>3 jours</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>1 450 €</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR072</p>

**Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration**