



CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La Restauration en milieu hospitalier et en maison de retraite

Objectifs : Cette formation a pour objectif de permettre aux personnels de restauration en milieu hospitalier et en maison de retraite d'acquérir les connaissances indispensables au service de restauration.	<u>Personnes concernées :</u> Gérant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente
PROGRAMME	
1) Comment mettre en appétit ✚ Rappel des cinq sens ✚ L'attitude, le comportement à adopter ✚ Explication et mise en valeur des qualités organoleptiques 2) Présentation des menus ✚ Disposition du mobilier nécessaire au service ✚ Disposition et agencement des tables ✚ Nappage, décor, gestes techniques ✚ Le dressage et disposition dite, « au menu » des couverts, des assiettes, des verres 3) Gestes techniques ✚ Le service : manipulation des plats et des couverts de service ✚ Présentation des aliments ✚ Distribution des assiettes ✚ Le débarrassage et rangement après le service des assiettes, des couverts, des verres, des plats 4) Les règles d'hygiène ✚ Rappel de la réglementation H.A.C.C.P.	Pré requis : Aucun PEDAGOGIE Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie Pratique 50% Théorie 50%. Vidéo projection, paperboard, exercices théoriques. Démonstration pratique de chaque grand thème. <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne 2 jours 1 050 € Réf : HR075

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France