



www.ofelia.fr

Accueil de 9h à 12h30 et de 14h à 17h du lundi au vendredi
30 rue de la Baisse 69100 Villeurbanne
Tél 04 37 43 12 07 fax 04 78 68 16 37 email secretariat@ofelia.fr



Un regard différent sur la formation

Organisme de Formation & d'Expérimentation pour L'Insertion par l'Alternance

Hôtellerie Restauration

RESTAURATION NIVEAU 2

Public concerné

Salariés d'entreprises

Demandeurs d'emploi (issus des structures d'insertion par l'économie, des agences du Pôle Emploi, des PLIE, des Permanences Emploi, des Missions Locales)

Pré requis : avoir suivi le 1^{er} module sur les normes d'hygiène HACCP et désirant se perfectionner dans ce secteur

Durée

Module de 35 heures : soit 5 jours de 7h
Dont 14 heures d'immersion en situation réelle dans une cuisine collective

Méthode pédagogique

Alternance de théorie et de travaux pratiques
Livret de formation

Modalités d'inscription

Envoi de la fiche de positionnement et d'un bon pour accord lorsqu'il y a un devis
Participation nécessaire à la réunion d'information collective.

Contacts : Patrick Morel / Fabienne Guillou

Intervenants

Formateur chargé de la filière restauration

Modalités d'évaluation

QCM pour les apports théoriques
Questionnaire d'évaluation pratique complété par le tuteur en entreprise

Objectifs

Acquérir des connaissances techniques afin de donner aux stagiaires les solutions et l'envie d'intervenir de manière durable et efficace comme employé de restauration collective en appliquant la démarche HACCP

Contenu

Connaissance de la restauration
Présentation de la profession
Organigramme de la hiérarchie
Définition du poste

Déroulement d'une journée type (côté cuisine) :
Ponctualité et tenue
Le vocabulaire technique
Réception et contrôle des marchandises
Stockage
Manipulation, transformation et fabrication
Repas du personnel
Service (satisfaction de la clientèle)
Nettoyage d'une cuisine

Déroulement d'une journée type (côté salle) :
La tenue
Mise en place de la table, d'un self
Repas du personnel
Service (satisfaction de la clientèle)

Techniques de base :
Elaborer des plats témoins
Dresser des assiettes et décoration

Connaissance du matériel de la cuisine et de la salle :
Le gros matériel
La batterie de cuisine
La vaisselle

Comportement au sein d'une équipe de travail :
Rapport avec son supérieur hiérarchique

[Retour au menu](#)