



Se perfectionner en restauration collective

GRETA Lorraine Centre
 GRETA Lorraine Sud
 GRETA Lorraine Nord
 GRETA Lorraine Est
 GRETA Lorraine Ouest

Modalités :

En centre de formation

Correspondant :

Pôle SHRTA

Public visé :

Tout public

Domaine :

Hôtellerie Restauration Tourisme

Type d'action :

Formation non diplômante

Entrées et sorties permanentes :

Non

Rythme :

Temps plein

Niveau d'entrée :

Tous niveaux

Niveau de sortie :

Tous niveaux

Objectifs professionnels

Identifier les nouveautés (produits- matériels- méthodes de productions remarquables) et en apprécier les opportunités pour la restauration collective

Mettre en oeuvre les techniques- produits- matériels pour l'offre en gardant la maîtrise les coûts

Maîtriser l'organisation et la logistique de la production dans le cadre de la maîtrise des risques liés à l'hygiène et la sécurité du travail

Contenu

Les attentes du client et sa fidélisation

La gestion de la production en restauration collective

Les tendances en cuisine gastronomique du côté de la restauration collective

Valorisation des produits et créativité en restauration collective

Démonstration et tests comparatifs de nouveaux produits

Réalisation de plats originaux en cuisine d'assemblage

Pré-requis

Objectifs professionnels

Modalité de validation et reconnaissance des acquis

Méthodes pédagogiques

Mise en situation sur plateaux techniques professionnels

Ateliers en groupe

Simulation/entraînement

Objectifs professionnels

Modalités et délai(s) d'accès

Complément d'informations

Pour les salariés de la branche Hôtellerie restauration cette action peut être prise en charge intégralement

Une participation aux frais annexes de formation est également possible dans certains cas