

Préparation des repas et service de table

Référence Interne du cours: EF-30

Durée Inter: 14H

Prix Inter: 490€

Durée Intra: 14H

Prix Intra: 490€

Objectif :

Élaborer et préparer les repas en tenant compte des habitudes de l'employeur

Pour qui ?

- Tous public
- Collectivité
- Toute personne voulant se perfectionner
- Jeunes de 16 ans à 25 ans
- Salariés du particulier employeur et assistant maternel

Modalité :

- Avant toute inscription, un entretien personnalisé sera proposé afin d'accompagner l'apprenant dans ses démarches et pour faire le point sur ses motivations.

Lieu :

- 8 rue du Pin Vert 33600 Pessac

Prérequis

- Faire preuve d'une bonne compréhension de consignes écrites et orales,
- Être capable de sociabilité et altruisme envers les autres, d'autonomie dans le travail, de résistance physique, d'équilibre et de maturité,
- S'engager dans une démarche de travail personnel
- Si la formation rentre dans un bloc de compétences pour un titre professionnel obtenue par VAE le (la) candidat(e) doit justifier d'au moins un an d'expérience, continue ou discontinue, en rapport direct avec les objectifs et contenus du Titre Professionnel. Les activités salariées, non salariées et bénévoles peuvent être prises en comptes (justificatifs obligatoires).

Informations complémentaires :

Contenu de la formation

Rechercher et réaliser des menus équilibrés et variés en tenant compte des produits de saison, des goûts et des habitudes.

- Organiser le service de table, assurer le service, desservir.
- Connaître les principaux régimes alimentaires.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Méthode pédagogique

Démarche participative fondée sur :

- Des apports théoriques visant à une compréhension des concepts et permettant une réflexion collective et individuelle des participants
- L'échange à partir des représentations des participants
- L'analyse et le retour sur les pratiques professionnelles à partir des situations vécues

Modalité d'évaluation

Avant l'entrée en formation : Entretien avec la directrice / Echange avec les apprenants en cours de formations afin de visualiser la pédagogie du formateur.

En cours de formation : Des évaluations sont réalisées en continue afin d'évaluer votre acquisition des savoirs et savoir-faire sous la forme de mise en situation, de questionnement oral et écrit.

Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des participants

En fin de formation : Attestation de formation et attestation de Compétences.

Profil des intervenants

Les accompagnements en bilan de compétences sont sous la responsabilité de Mme Dubesset, l'équipe est formée chaque année et diplômé formateur.

Support pédagogique

- Supports papier avec remise de documents
- Supports vidéo