

PROGRAMME DE FORMATION

Formation Entretien des Machines

Tarif : 685 € HT (10 personnes maximum)

Durée : 3 Heures

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire Public : Employés de restauration, Managers et directeurs

Prérequis : être employé de restauration, manager ou directeur de restaurant. Maîtriser le français

Lieu : Dans votre restaurant

Objectifs pédagogiques

- Entretenir ses équipements, réduire son budget dépannage et réaliser des économies d'énergies.
- Connaître l'utilité de chaque matériel dans l'univers cuisine pour améliorer la performance

Contenu de la formation (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

1. Présentation Henny Penny
2. Pourquoi et comment faire de la pression ?
3. Les friteuses Pression
 - 3.1 Friteuse PFE590
 - 3.2 Friteuse PXE100
4. Les friteuses ouvertes
 - 4.1 Friteuse OXE590
 - 4.2 Friteuse OXE100
 - 4.3 Friteuse Elite
5. Autres équipements de la cuisine chaude
6. Question/Réponses

Organisation de la formation

Formateurs

Une équipe de formateurs sera mise à disposition des apprenants pendant les semaines de formation sous la responsabilité d'un responsable pédagogique.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans votre restaurant.
- Documents supports de formation projetés.

Vial Formation | 3B La Grand Place Bussy Saint-Georges 77600 | Numéro SIRET : 92507041900021 |

Numéro de déclaration d'activité : 11941253294 (auprès du préfet de région de :)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.



- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales
- Mise en situation.
- Un certificat de formation sera remis en fin de session.

Accessibilité et délais d'accès

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Délai d'accès défini à la suite de votre entretien préalable avec l'entreprise.

Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente : RAGOT Sandra Mail : vialformation@alia77.com

Téléphone : 01.60.35.20.36
06.68.30.19.83