

RESTAURATION ET HYGIÈNE

Perfectionnement du personnel de restauration

À définir selon le parcours

Présentiel

Renforcer les gestes professionnels, la coordination et la qualité du service à partir des situations rencontrées dans son établissement.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Décrire la séquence d'un service.

02 Réaliser une tâche suivant une méthode partagée.

03 Transmettre une information de commande sans ambiguïté.

04 Analyser des écarts avec des critères explicites.

Public concerné

Personnel de cuisine, de salle ou de restauration polyvalente.

Prérequis

Avoir une première expérience ou des missions dans un établissement de restauration.

Méthodes pédagogiques

Apports ciblés à partir des références et des situations professionnelles étudiées. Démonstrations, exercices progressifs et retours argumentés sur les productions. Étude de cas finale avec observation des décisions et correction commentée.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Perfectionnement du personnel de restauration

Ateliers choisis après positionnement et mises en situation de coordination ; la priorité est donnée aux difficultés réellement rencontrées dans les fonctions du groupe.

01 Analyser l'organisation du service

- Prévisions d'activité, mise en place, répartition des rôles et disponibilité des produits.
- Circulation des commandes, produits, ustensiles et informations entre cuisine et salle.
- Attentes qualité, prévention des risques et gestion des temps d'attente sans abandon des contrôles sanitaires.

MISE EN PRATIQUE

Cartographier un service fictif et proposer une modification de l'organisation appuyée sur les faits du dossier.

02 Fiabiliser les gestes du poste

- Lecture d'une fiche technique, préparation des quantités et rangement des ingrédients.
- Régularité de présentation, portions, conservation et limitation du gaspillage.
- Autocontrôles au poste et adaptation des exercices aux fonctions cuisine, comptoir ou salle.

MISE EN PRATIQUE

Réaliser une séquence de mise en place ou de service sur une fiche technique puis comparer résultat et critères attendus.

03 Coordonner l'équipe et répondre au client

- Messages courts, confirmations et repérage des priorités pendant l'affluence.
- Information sur les produits et allergènes à partir des documents validés, sans promesse improvisée.
- Rupture produit, réclamation, erreur de commande et désaccord : analyse, proposition et relais au responsable.

MISE EN PRATIQUE

Jouer une modification de commande avec une demande allergène et une rupture de produit pendant un service simulé.

04 Évaluer un service et préparer les progrès

- Observation du temps, de la qualité, de la coordination et des pratiques d'hygiène.
- Différence entre erreur individuelle, consigne inadaptée et manque de moyens.
- Débriefing factuel, essai d'une amélioration et indicateurs simples de suivi.

MISE EN PRATIQUE

Réaliser un service pédagogique puis rédiger un bilan avec une action personnelle et une action d'équipe.

Matériel et conditions de pratique

- Fiches techniques, commandes fictives et plan d'un restaurant.
- Plateau et matériel de mise en place adaptés aux fonctions, produits pédagogiques et grilles d'observation.

Documents de fin de formation

- Fiche de méthode au poste.
- Bilan de service et plan de progrès individuel et collectif.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Auto-positionnement et observation d'une première séquence adaptée au métier du groupe.

Évaluation finale

- Réaliser un service simulé, expliquer ses contrôles et présenter des améliorations fondées sur l'observation.

Critères d'acquisition

- La tâche suit la fiche et les contrôles prévus.
- Les informations critiques sont confirmées.
- Le plan de progrès cible des écarts observés.