

GESTION ET TRAITEMENT DES CHAMBRES FROIDES EN RESTAURATION

7 heures

RESTAURANT BIND



ALIGNÉ

Organisme Aligné Certifié QUALIOP1

OBJECTIFS ET PROGRAMME DE FORMATION

OBJECTIFS

- Identifier et comprendre les enjeux d'une bonne gestion des chambres froides.
- Savoir réagir en cas de dysfonctionnement des chambres froides.
- Respecter les règles de composition et organisation des chambres froides.

PROGRAMME

1. Analyse du poste de travail

- Etat des lieux précédent le service du midi sur la gestion des chambres froides
- Observation et évaluation pré-formation du collaborateur désigné durant le service du midi sur sa gestion des chambres froides
- Mise en place des étapes par le formateur lors de l'entretien post-observation.

Présentation des objectifs :

- Savoir vérifier les chambres froides avant le service (Identifier les points critiques)
- Effectuer les actions correctives nécessaires et adaptées
- Savoir manipuler les chambres froides pendant le service en respectant les normes d'hygiène
- Effectuer la remise en place des chambres froides post-service.

2. Déroulement :

- Interrogation du collaborateur sur comment pense-t-il remplir ses objectifs
- Démonstration du formateur pour chacun des objectifs
- Observation du collaborateur durant le service

3. Phase Réflexives :

→ 3.1

- Retour sur la démonstration du collaborateur et feed-back du formateur sur le service observé
- Phase réflexives 1 : Le collaborateur a-t-il su préparer sa chambre froide avant le service ?
- Phase réflexives 2 : Le collaborateur a-t-il su apporter les actions correctives nécessaires ?
- Phase réflexives 3 : Le collaborateur a-t-il su manipuler les chambres froides pendant le service en adéquation avec les exigences demandées ?

→ 3.2

- Analyse de pratique : Entretien et prise de notes sur les Succès, Réussite, Axes d'amélioration, Difficultés rencontrées et Solutions proposées.

→ 3.3

- Evaluation intermédiaire : Entretien d'évaluation oral sur la bonne compréhension des objectifs à atteindre pour la prochaine observation.

→ 3.4

- Observation d'un deuxième service et échange autour d'une seconde phase réflexive.

→ 3.5

- Evaluation finale : Questionnaire écrit sur l'accueil et la gestion clients et sessions de Questions / Réponses avec le formateur sur les exigences du poste et les améliorations à apporter.

4. Bilan

- Bilan avec l'employeur sur les différences pré-formation AFEST et l'impact observé durant les services.





AFEST

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Toute personne exerçant une activité dans le domaine de la restauration devant gérer les chambres froides et stocks

Prérequis : Aucun demandé.

Formateur : Mohamed-Amine Ben Mahmoud

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Questionnaire sur les règles de gestion des chambres froides (extrait du GBPS)
- Fiches de rappel sur les normes à respecter en cuisine

DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- **Bilan final :** Évaluation écrite et session de questions / réponses avec le formateur.

TARIF : POUR RECEVOIR VOTRE DEVIS MERCI DE NOUS CONTACTER À CONTACT@ALIGNÉ.FR

ILS NOUS FONT CONFIANCE

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

SUBWAY

WAFFLE
factory

SHISO
BURGER

ONYXIA


ALIGNÉ