

Hygiène - HACCP

Contexte

Application des règles d'hygiène en restauration collective

Objectif

Acquérir une formation en hygiène permettant d'appliquer la réglementation

Contenu

Les fondamentaux de la microbiologie
L'hygiène de base
La réglementation européenne (arrêté du 21.12.2009)
La méthode HACCP / PMS
Mise en place ou rectification du dossier HACCP en votre possession

Durée : 20 heures

Dates : 1^{er} trimestre et 4^e trimestre

Lieu : CFP – Jallais • **Coût :** 27 € de l'heure

Perfectionnement cuisine

Contexte

Production et organisation

Objectifs

Réactualiser les techniques de production
Travailler des produits festifs (ex : menus à thème)

Contenu

Démonstration et présentation de préparations froides et chaudes
Organisation de la production autour de la marche en avant et des normes HACCP

Durée : 20 heures

Dates : 1^{er} trimestre et 4^e trimestre
(en groupe de 6 personnes)

Lieu : CFP – Jallais • **Coût :** 27 € de l'heure

Conception des menus et GEMRCN

Contexte

Mise en œuvre des menus et respect de l'alimentation - santé en intégrant les recommandations du GEMRCN

Objectifs

Connaître les besoins nutritionnels de l'organisme et proposer des menus équilibrés

Contenu

Rappel sur l'équilibre alimentaire et les groupes d'aliments
Les fondamentaux des recommandations du GEMRCN
Analyse des menus ou plan alimentaire des établissements
Construction d'un plan alimentaire sur informatique

Durée : 20 heures

Lieu : CFP – Jallais • **Coût :** 27 € de l'heure

Economat/Informatique

Contexte

Etablir des tableaux opérationnels sur le logiciel Excel

Objectifs

Réactualiser les notions d'économat appliquées en restauration collective
Etre capable d'élaborer des tableaux de bord
Acquérir la maîtrise nécessaire de l'outil informatique

Contenu

Feuille d'effectifs, facturier, feuille journalière
Mercuriale stock, planning personnel
Le micro-ordinateur, Windows
Excel tableaux, formules, graphiques

Durée : 5 jours

(en groupe de 10 personnes minimum)

Lieu : CFP – Jallais • **Coût :** 160 € par jour

Service à table et accompagnement aux repas en maison de retraite

Contexte

Les convives et leur cadre de vie

Objectifs

Proposer un contexte favorable au cours des repas
Faire vivre l'espace restauration
Savoir recevoir et accompagner les convives

Contenu

Connaître son public
Temps de repas = temps de soin
L'hygiène et le service restauration

Durée : 5 jours

Lieu : CFP – Jallais ou au sein de l'établissement demandeur

Coût : 160 € par jour

Gestion d'équipe

Contexte

L'animation d'une équipe

Objectif

Développer un management efficace

Contenu

Etre capable de communiquer
Développer les capacités d'écoute
Organiser et accompagner le travail de son équipe
Etre capable de conduire une réunion
Gérer un conflit
Etre capable de mieux organiser son temps

Durée : 20 heures

Dates : 1^{er} trimestre

Lieu : CFP – Jallais

Coût : 27 € de l'heure

Centre de Formation et de Promotion

Route de Trémentines - BP 7 - 49510 JALLAIS

Tél. 02 41 64 15 65 - Fax 02 41 64 15 27

Email : cfp.jallais@wanadoo.fr