



DURÉE

De 6 à 18 mois (environ 1 semaine de formation par mois)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de céréale
- Préparer les ingrédients des garnitures
- Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire
- Graisser les crêpières, étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles, répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Prendre des commandes, accueillir la clientèle, emballer pour la vente à emporter

ÉLÉMENTS DE CONTENU

Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation :

- Etablir un contact efficace et adapté au client
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réceptionner et stocker des marchandises, des produits :

- Réceptionner les marchandises,
- Contribuer à gérer les stocks,
- Stocker les marchandises.

Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits :

- Procéder à l'approvisionnement des marchandises,
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits.

Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail :

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection.

Réaliser les préparations culinaires de base froides :

- Travailler les produits,
- Transformer les produits pour des préparations froides.

Promouvoir une offre de service :

- Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service,
- Commercialiser l'offre de service,
- Promouvoir l'offre de service.

Gérer l'encaissement :

- Procéder à l'ouverture de la caisse.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- La formation est individualisée et personnalisée en fonction du niveau du candidat ;
- Les durées par domaine de formation sont ajustées au fil de la formation en tenant compte de la progression des apprentissages ;
- Les évaluations sont mises en place tout au long de la formation en fonction de la progression des apprentissages ;
- L'apprenant est accueilli et accompagné par un formateur référent qui sera son interlocuteur. Le formateur référent centralise les informations en lien avec l'équipe pédagogique et réalise des entretiens de suivi des apprentissages avec le tuteur en entreprise.
- Les résultats sont suivis à partir d'une fiche de progression (date, acquis, non acquis, en cours, signature), elle permet à l'apprenant de suivre la progression de sa formation ;
- Les méthodes pédagogiques utilisées sont, selon les contenus : le



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un processus évaluatif complet de la réussite des objectifs de la formation :

• Recueil écrit et oral des attentes

• Feed-back tout au long de la formation

• Évaluation des connaissances acquises en fin de formation



• Bilan oral de la formation
Questionnaire de satisfaction

• Compte rendu individuel du formateur
(envoyé à l'établissement)

Le client dispose d'un interlocuteur pour échanger à tout moment sur l'ingénierie de la formation, les objectifs, les modalités de réalisation et d'organisation, les conclusions de la formation.

DÉLAIS D'ACCÈS ET ACCESSIBILITÉ AU PUBLIC

- **Pour nos formations INTRA**, les délais d'accès à la formation et l'accessibilité des publics en situation de handicap sont définis par l'établissement accueillant.
- **Pour nos formations INTER**, le planning de nos formations est accessible sur le site de l'IRFA et permet l'inscription et l'entrée en formation des publics jusqu'à la veille du démarrage de l'action.

L'ensemble de nos lieux d'accueil sont accessibles aux personnes en situation de handicap, par ailleurs un référent handicap est identifié au sein de l'organisme.

TARIFS

L'IRFA est exonéré de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code Général des Impôts.

- **Pour nos formations Intra** : à titre indicatif, 1250 euros par jour selon les besoins de l'établissement et le profil du formateur, pour un groupe de 15 personnes maximum.
- **Pour nos formations Inter** : 240 euros par jour et par apprenant.



UN PROJET DE FORMATION DANS VOTRE RÉGION ?

Contactez-nous pour une mise en relation avec nos conseillers et responsables de formation



02 33 29 66 51



infos@irfa-formation.fr