

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC 1 : Préparer des productions culinaires simples et des boissons (160 heures)

Ce bloc comprend des formations pratiques en cuisine et des normes d'hygiène.

Modules :

1. **Techniques de base de la cuisine rapide** (90heures) : Apprentissage des techniques fondamentales de coupe, de pré-cuisson, et de cuisson rapide.
2. **Préparation des boissons** (40 heures) : Techniques pour préparer une variété de boissons, y compris des boissons chaudes et froides.
3. **Respect des normes HACCP** (30 heures) : Formation sur les principes de l'HACCP pour garantir la sécurité alimentaire.

BLOC 2 : Accueillir, orienter et conseiller le client (150 heures)

Ce bloc est axé sur le développement des compétences de service à la clientèle et de vente.

Modules :

1. **Accueil et communication avec le client** (60 heures) : Techniques d'accueil professionnel et communication efficace avec les clients.
2. **Techniques de vente et promotion des produits** (50 heures) : Stratégies pour promouvoir activement les produits et augmenter les ventes.
3. **Gestion des commandes et des paiements** (40 heures) : Utilisation de systèmes de point de vente et gestion efficace des transactions financières.

BLOC 3 : Participer au nettoyage et au maintien en état des locaux et équipements (110 heures)

Ce bloc se concentre sur l'hygiène et la maintenance dans un environnement de restauration.

Modules :

1. **Protocoles de nettoyage et de désinfection** (55 heures) : Méthodes de nettoyage standard et protocoles pour assurer une désinfection efficace.
2. **Maintenance préventive des équipements** (30 heures) : Techniques de base pour la maintenance régulière des équipements de cuisine.
3. **Gestion environnementale et recyclage** (25 heures) : Formation sur la gestion des déchets et les pratiques de recyclage.