

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EAT SALAD SCHOOL  
BAZIN  
05.56.18.18.87  
formation@eatsalad.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(vé) non salarié(e)

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation). Contacter le Service formation

## Prérequis pédagogiques :

Savoir lire et écrire en français Maîtriser les opérations de base en mathématiques

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Acquérir les compétences pour gérer l'hygiène et la sécurité Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration et contrôler leurs réalisations Manager le personnel en restauration Gérer et contrôler le budget en restauration

## Contenu et modalités d'organisation

**Module 1: Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments** \_ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène \_ Distinguer les actions permettant de limiter les risques professionnels \_ Expliquer et appliquer les fonctionnalités de l'outil E-Pack hygiène \_ Réaliser la traçabilité et mettre en place des plans d'actions  
**Module 2: Organiser et gérer les postes de travail en cuisine** \_ Mettre en œuvre les techniques de transformation des aliments \_ Définir les procédures d'approvisionnement et de stockage des marchandises \_ Mettre en œuvre la gestion de l'approvisionnement et de la production \_ Réaliser les commandes et le suivi des stocks via l'outil Adoria  
**Module 3: Contrôler le respect du process et développer l'activité commerciale** \_ Distinguer l'ensemble des différents postes de service \_ Appliquer les méthode de vente, vente additionnelle et fidélisation \_ Utiliser les différentes fonctionnalités des plateformes de commandes en ligne  
**Module 4: Assurer la gestion administrative et opérationnelle** \_ Réaliser le comptage et contrôle coffre et caisse \_ Effectuer les remises de fonds \_ Transmettre les documents administratifs à la comptabilité  
**Module 5: Encadrer et accompagner le personnel** \_ Communiquer et donner des informations claires \_ Respecter et faire respecter la législation en vigueur \_ Réaliser les plannings via l'outil Skello \_ Réaliser les procédures d'embauche  
**Module 6: Analyser, commenter et faire respecter les ratios de gestion** \_ Expliquer un tableau de bord \_ Connaître les indicateurs de gestion \_ Identifier les leviers de gestion de la marge.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

## Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

## Et après ?

## Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00325423	du 10/10/2022 au 20/11/2022	Mérignac (33)	EAT SALAD SCHOOL		Non éligible	