

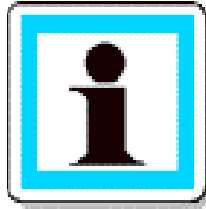
Nos Formations



CAP INITIATION

- Décontamination des marchandises
- Rangement et entretien des locaux
- Hygiène corporelle du personnel
- Stockage système : FI-FO
- Produit en DLC et DLUO

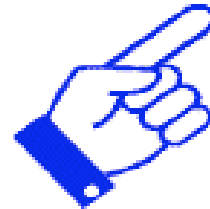
Réf : For00100



CAP ÉVOLUTION

- Marche en avant linéaire et statique
- BPH = Bonnes Pratiques d'Hygiène
- 7 Principes H.A.C.C.P.
- Plan de nettoyage
- Chaîne du froid

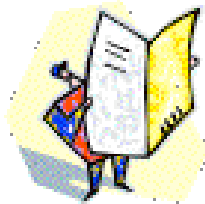
Réf : For00200



CAP EFFICACITÉ

- Optimisation du temps de travail
- Procédures et écrits obligatoire
- Méthodes de stockage
- Production raisonnée
- Gestion des achats

Réf : For00300



CAP SUIVI

- La marche en avant
- Les procédures
- Le personnel
- La sécurité
- Les locaux

Réf : For00400



CAP SOUS-VIDE

- Processus et types d'emballages
- Fonctionnement de la machine
- Cuisson méthodes et matériel
- Conservation des aliments
- Analyse des dangers

Réf : For00500



CAP RECETTE

- Modularité des cartes et menus
- Choix des gammes de produit
- Maîtrise des pertes
- Fiches techniques
- Coûts matières

Réf : For00600

Modalité de formation :

- Un dossier complet de prise en charge doit être soumis à l'organisme concerné, au minimum un mois avant le début de toute formation.
- Sur site aux dates les plus adéquates avec un maximum de 6 personnes par séance
- Prise de contact avec les personnes en formation, pour évaluation de leur niveau de connaissance initiale
- Intervention pour description de la méthode d'interprétation des supports visuels utilisés pour la formation
- Thèmes comportant six règles (interprétées avec supports visuels) expliqués et débattus avec les participants
- Contrôle sur site de l'application concrète des règles (expliquées auparavant)