

# formation

## Préparation des repas et service à table



### OBJECTIFS

Élaborer et préparer les repas en tenant compte des habitudes de l'employeur



### PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



### PRÉ-REQUIS

Aucun



### DURÉE

24 heures



### NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



### SANCTION DIPLOME

Attestation de fin formation

## Programme de la formation

- ✓ Rechercher et réaliser des menus équilibrés et variés en tenant compte des produits de saison, des goûts, des habitudes
- ✓ Organiser le service de table : dresser une table, assurer le service des repas, desservir
- ✓ Connaître les principaux régimes alimentaires
- ✓ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Cette formation labellisée IPERIA est prise en charge par l'OPCA.