



N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de la formation

Un RDV individuel
possible en complément

Validation

Certification de
réalisation

CONTACTS INSCRIPTON :

claire-marie.mussard@cma-reunion.fr
marie-helene.malaise@cma-reunion.fr

URMA Saint-Denis
roselyne.coindevel@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 28 18 30

42 rue Jean Cocteau BP 10034
97491 Sainte-Clotilde CEDEX
Tél. : 0262 21 04
35

www.artisanat974.re

FCPALI007A

DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION RAPIDE

Perfectionnement technique

URMA : Sainte Clotilde

DATE - DUREE

- Date : 4,5,6 mars 2024
- Durée : 21 heures (dont 10h30 de pratique en plateau technique)
- Horaires : de 8h30 -16h30
- Tarif : 525 €
- Accompagnement aux démarches de financement :
Chef d'entreprise : conseil de formation - FAFCEA
Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE

MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences nécessaires pour développer et concevoir des snacks sains spécialement conçus pour une clientèle adolescente.

PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef d'entreprise du secteur de la restauration rapide, professionnel de la restauration rapide

CONTENUS DE LA FORMATION

- Les bases de la **nutrition** : introduction et définitions, les macronutriments et les micronutriments essentiels, les calories et l'équilibre énergétique. Les différents groupes d'aliments et l'équilibre alimentaire.
- Notion de **diététique** : les conséquences pathologiques d'une mauvaise alimentation.
- Comportement alimentaire et besoins nutritionnels : comportement alimentaire des jeunes, régime alimentaire Réunionnais.
- Notion de **fiche technique** : comprendre l'intérêt d'une fiche technique, comment établir une fiche technique ? Mise en pratique : réalisation d'une gamme de recettes équilibrées
- Introduction à la **maîtrise des coûts de revient** : identification des principaux éléments des coûts de revient, méthode de calcul et mise en pratique
- Qu'est-ce que le **prix juste** des plats : détermination des coûts de vente des produits proposés, retour sur les différentes pratiques de la profession
- Transformer des idées culinaires en réalité commerciale : méthode de gestion de la production, **challenge Batch cooking** en pratique
- **Gestion des biodéchets** et lutte contre le plastique à usage unique : qu'est-ce que les biodéchets ? Méthodes de collecte, tri, et traitement des biodéchets, plastique à usage unique : présentation des alternatives

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Partie théorique : Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation
- Partie pratique : Plateau technique_matière première fournie
- Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement oral : tour de table
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation

Intervenant

Intervenant disposant d'une expertise dans le domaine de l'agro-alimentaire