

RC01 - LE MANGER MAIN

Objectifs de la formation

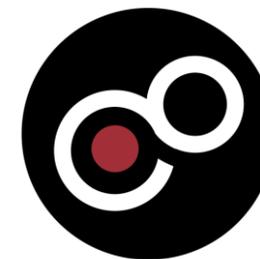


- 🔗 Appréhender les bases du « Manger main »
- 🔗 Savoir reconnaître et différencier les texturants
- 🔗 Initier la pratique du « Manger main »
- 🔗 Préparer des recettes en mettant en avant du « Manger main »
- 🔗 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)



RC01 - LE MANGER MAIN

Durée : 14 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

1. Généralités

- Besoins nutritionnels
- Les différentes pathologies
- Les textures modifiées
- Matériel et organisation

2. Les bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

3. Les texturants alimentaires

- La gélatine
- L'agar agar
- Le blanc d'œuf
- La kapa
- La gomme xanthane

4. Les Faciles à manger froid

Préparation de recettes

- Les hors d'œuvres
 - Crudité
 - Cuidité
 - À base de poisson
- A base de charcuterie
- Les fromages et laitage
- Les desserts à base de fruits
- Les pâtisseries

5. Titre

Préparation de recettes

- Les plats protidiques
- Les féculents
- Les légumes

6. Titre

Préparation de recettes

- Boissons chaudes
- Boissons froides

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation qui optimisera la productivité des structures tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Restauration collective
Thématique	Manger main
Formacode	42729
Modalité	Présentielle
Durée	14 heures soit 2 jours
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande

MODALITÉS TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES & D'ENCADREMENT

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

MODALITÉS D'ÉVOLUTION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS & L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.