

Mettre en œuvre, cuire, décorer, mettre en vente, préparer la viennoiserie et la sandwicherie

***Cette formation va aider tout public à être efficace tout de suite pour créer ou reprendre ou être salarié dans la restauration rapide et terminaux de cuisson à la française.**

Sociétés concernées :

*** Toutes sociétés (qui veut créer, améliorer, travailler) dans la restauration rapide et terminaux de cuisson à la française.**

Publics concernés :

*** Toutes personnes (voulant créer, améliorer ou travailler) dans la restauration rapide et terminaux de cuisson à la française.**

Objectifs :

***A l'issue du cours**

***Votre réussite sera plus rapide. Vous coacher pour réussir en restauration rapide, terminal de cuisson, sandwicherie, pâtisserie. De la qualité des produits au marketing, de la cuisson des produits à la finition, de l'accueil à l'hygiène et de la gestion à l'organisation. Nous vous formerons de façon à réussir dans votre magasin. Une à deux semaines de formation, vous donnerons tous les outils pour pérenniser votre activité dans la restauration rapide / terminale de cuisson, pâtisserie, et sandwicherie à la française.**

Connaissance requise

***Aucune au contraire nous formerons a notre image.**

Organisation

***Une à deux semaines de formation, vous donnerons tous les outils pour pérenniser votre activité dans la restauration rapide / terminal de cuisson, pâtisserie, et sandwicherie à la française.**

VALIDATION

***A la fin de chaque journée, un questionnaire à choix multiple permet de vérifier l'acquisition correcte des compétences.**

Sanction

***Une attestation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation.**

DOM COACH_2011