

TECHNIQUE PRÉPARATEUR



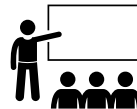
7 heures



8/10 personnes



Attestation de formation



En présentiel

Public cible : Préparateur débutant

Prérequis : Avoir pour projet de se perfectionner dans son poste

OBJECTIFS

Cette formation a pour objectif, de se rendre compte que le préparateur est un maillon essentiel de la production. Son rôle repose sur trois piliers :

- L'hygiène et l'apparence, gages de sérieux et de professionnalisme.
- La maîtrise des bases, comme la viennoiserie, la lecture des feuilles de production et des gammes restantes.
- L'organisation, avec un déroulé clair de la journée : tarterie, snacking et premium.

Son efficacité dépend aussi du respect de l'hygiène au quotidien : nettoyage, rangement et rigueur dans chaque geste.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

- Questionnaire d'entrée et de fin de formation
 - Évaluation des acquisitions via un quizz
- Etudes de cas sous forme de gamification
Apport pratique et théorique sur la thématique

300€

Par pers



Rappel : Financement possible via OPCO