

FERRANDI ENTREPRENEURS

INGÉNIERIE DE PRODUCTION

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

1 jour (7h)

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session le 06 octobre 2022

MODALITÉS D'ACCÈS

Déposer un dossier d'inscription pour décrire votre projet FERRANDI Entrepreneurs en cliquant sur le lien suivant (*merci de ne remplir qu'un dossier même si vous vous inscrivez à plusieurs modules*) :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc_OpGKFShKINNlIEfyS8zQ/viewform

INTERVENANTS

Yann Rouzeval :

Gérant d' AXYAL, Restauconcepteur

Bureau d'étude d'Ingénierie dans la conception de restaurants

Intervient sur les programmes, les concepts et les travaux jusqu'au opérations de réception en lien avec la maîtrise d'œuvre et la maîtrise d'exécution

Ancien directeur de SCORE CONSULTANTS, Filiale du groupe SCORE, ayant pour vocation: l'ingénierie, les études, le conseil et la formation pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme en France

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation
- Conception de la marche en avant
- Comprendre les modes de fonctionnement d'une cuisine

CONTENU PÉDAGOGIQUE

La réglementation

Les zones d'une cuisine (réception, stockage, préparation Chaude/froide...)

Les zones de distribution

Les modes d'organisation d'une cuisine (eau, électricité, gaz, ventilation/extraction)

Le petit matériel de cuisine, de conditionnement et de distribution

La valeur d'une cuisine (coût des équipements et des travaux).

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,6%

Taux de satisfaction globale de l'ensemble de nos stagiaires en Formation Continue en 2021

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

TARIFS

330 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 31/05/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE