

Mettre en œuvre, cuire, décorée, mettre en vente, préparée la viennoiserie et la sandwcherie

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

Sociétés concernées

*** Tous Sociétés (qui veut créer ,améliorer ,travailler) dans la restauration rapide et terminaux de cuisson a la française.**

Publics concernés

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

Objectifs

*** A l'issue du cours**

*** Votre réussite sera plus vite. Vous coacher pour réussir en restauration rapide, terminal de cuisson, sandwcherie, 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 sandwcherie a 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 / terminale de cuisson, pâtisserie, et sandwcherie a la française.**

VALIDATION

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

Sanction

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