

39, Rue de la Pâle
Case postale 60
2854 Bassecourt

t +41 32 420 91 00
efej.info@jura.ch



Restauration

DESCRIPTION

Service en salle et au comptoir, préparation d'en-cas et menus du jour dans notre restaurant d'entreprise.

OBJECTIFS DU SERVICE

Dresser les tables

Dresser les tables selon le menu du jour, sets, nappes, napperons tête à tête.

Poser et plier les serviettes.

Disposer les couverts et les verres.

Service

Exécuter le service de midi, accueillir les clients, prendre la commande, servir et desservir les repas.

Servir et desservir correctement.

Exécuter le service au comptoir.

Gestion de la caisse

Enregistrer les commandes.

Encaisser et rendre la monnaie correctement.

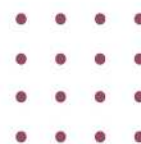
Effectuer la clôture journalière.

Entretien des locaux

Nettoyer les chaises, tables et pieds de tables.

Veiller au maintien de la propreté.

Aspirer et récurer le sol de la salle.



39, Rue de la Pâle
Case postale 60
2854 Bassecourt

t +41 32 420 91 00
efej.info@jura.ch



OBJECTIFS DE LA CUISINE

Travail en cuisine

Utiliser la machine à laver la vaisselle.
Lire, comprendre les recettes et confectionner des pâtisseries.
Manier le couteau et couper les légumes avec aisance.
Reconnaître les différents morceaux de viande et leurs bases de cuisson.
Connaître les bases des sauces, disposer la viande et saucer.
Exécuter les travaux du passe.
Nettoyer divers appareils et désinfecter les plans de travail.
Laver manuellement le sol.

Hygiène au travail

Appliquer les règles de l'hygiène personnelle.
Porter la tenue complète adéquate.
Nettoyer et désinfecter ses mains à chaque manipulation alimentaire.
Prendre soin du matériel et des machines.

Gestion des marchandises

Respecter la chaîne du froid, contrôler les températures.
Stocker judicieusement et contrôler et régulièrement la marchandise.
Réceptionner et contrôler les bulletins de livraisons et les dates de péremption de la marchandise.

Ecologie

Différencier les divers déchets et les trier correctement.
Réduire les déchets et vider les poubelles et le compost.

BUT

Assurer un service simple en restauration et s'intégrer dans une brigade de cuisine.

PRÉREQUIS

Parler et comprendre le français.

DURÉE

6 mois
Horaire : du lundi au vendredi 8h - 11h et 11h30 - 15h

FORMATEURS

Carine Mahon, Laurent Vallat

