

# Cuisiner des repas adaptés aux besoins des publics

## Objectifs

- Gérer le service restauration (commande, stockage ...)
- Préparer les repas en utilisant du matériel culinaire
- Assurer le respect des règles d'hygiène

## Contenu

- Rappel des règles d'hygiène (HACCP, Marche en Avant ...)
- Réception et le stockage des produits alimentaires.
- Gestion des stocks et conservation des denrées
- Besoins nutritionnels spécifiques
- Travaux pratiques : techniques culinaires, matériels professionnels
- Présentation des repas

## Evaluation

- Auto-évaluation lors des travaux pratiques



### Public :

- Salariés d'associations, d'établissements sanitaires et sociaux
- Personnes en réinsertion professionnelle
- Personnel de restauration collective

### Durée :

2 journées  
(2 x 7 heures) dont  
7 heures de TP

Suivi individualisé  
pendant l'action  
et 6 mois après  
l'action



**MFR**

SAINT FLO

1, chemin d'Avaud - Saint Florent des Bois  
BP 17 - 85310 RIVES DE L'YON

Tél. : 02 51 31 99 99

[ireo.st-florent@mfr.asso.fr](mailto:ireo.st-florent@mfr.asso.fr)

Contact

**Sabine RAVON LE GALL**

[sabine.ravonlegall@mfr.asso.fr](mailto:sabine.ravonlegall@mfr.asso.fr)

[www.mfr-st-florent.com](http://www.mfr-st-florent.com)