



Maitriser Easily, l'outil de gestion en cuisine

APTITUDES

Les stagiaires utilisent le logiciel Easily permettant la gestion d'une cuisine (stock, traçabilité...).

COMPETENCES

À l'issue de la formation, les stagiaires maîtriseront l'outil Easylys. Ils seront capables de définir le Plan de Maîtrise Sanitaire et de déployer une bonne gestion des fournisseurs.

PUBLICS

Cuisinier Espace et Vie

DUREE | 7 Heures*

ACCES A LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année
Formation disponible en présentiel

FORMATEUR

Référent Restauration Espace et Vie

COÛT

À partir de 1500€ HT

DÉLAIS

Accès à la formation estimé à 2 mois

Contexte

Les résidences services senior accueillent les personnes âgées autonomes ou semi-autonomes. Espace et Vie propose à ses résidents la possibilité de manger dans leur propre restaurant. Afin de respecter l'hygiène alimentaire, nos résidences sont équipées d'un logiciel de gestion de cuisine.

Pré-requis

Aucun

Objectifs

- Maîtrise de l'outil EASILYS
- Connaître le module "Plan de maîtrise sanitaire"
- Gestion fournisseur, gestion des fournisseurs
- Module Production

Contenu de la formation

Cadre réglementaire :

- Méthode HACCP
- Plan de maîtrise sanitaire
- Savoir raisonner et repérer les risques physiques, chimiques et microbiens
- Responsabilité des opérateurs

Fonctions et les activités des cuisiniers :

- Mise en production
- Respect des règles HACCP

Approche et pratiques du secteur d'activité :

- Présentation de l'outil EASILYS,
- Installation et mise en application
- Description des situations professionnelles

Mise en pratique :

- Utilisation du logiciel de Gestion

Méthodes Pédagogiques

Cette formation se déroule en formation action sur les horaires de travail des intervenants à domicile et dans les locaux de la résidence service seniors.

Les séances théoriques se déroulent dans une salle de formation de la résidence et les aspects pratiques dans les parties collectives et privées de la résidence.

Échanges interactifs entre les intervenants à domicile et le formateur à partir de situations rencontrées dans la pratique professionnelle

Présentation et mise à disposition de supports de cours

Mises en situation réelle de travail

Modalités d'évaluation

- Évaluation des connaissances
- Attestation individuelle de formation
- Questionnaire de satisfaction (stagiaire et client)
- Formation ne faisant pas l'objet d'une certification



*janv à dec. 2023
échantillon de 3 stagiaires



Nos formations sont accessibles aux personnes en situations de handicap et aux personnes à mobilité réduite

*En fonction des besoins, la durée peut évoluer. Nous consulter.
Ref : formation sur -mesure

** Formateur mis à disposition par Espace et Vie