



• AUDIT SALLE OU CUISINE

VOUS AVEZ BESOIN D'UN ŒIL EXPERT, VOUS SOUHAITEZ DE L'AIDE ET RÉSOUDRE DES PROBLÉMATIQUES D'ORGANISATION, D'HYGIÈNE OU DE COMMUNICATION.

FORMATEUR :

Marc CHEVALIER
Formateur, ancien
Maître restaurateur

PUBLIC :

Tout professionnel
d'une entreprise
agroalimentaire

PRÉREQUIS :

Aucun

DURÉE :

De 2 à 5 jours (14h à 35h)

DÉLAI D'ACCÈS :

1 à 3 semaines après
acceptation du devis

MODALITÉS :

À distance et sur place

ACCESSIBILITÉ :

Cette formation
est accessible aux
personnes en situation
de handicap

COÛT PÉDAGOGIQUE :

Sur devis
Pris en charge possible
par divers organismes,
nous consulter.

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Faire l'état des lieux avant d'établir une action de formation adaptée aux besoins de votre entreprise

• CONTENU

- À la carte

• MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Communication orale, travail en groupe et en sous-groupe
- Pédagogie active, participative, plénière, interactive, analyse de cas concrets, quizz et questionnaires
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de positionnement en amont ou en début de formation
- Évaluation en cours ou en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction et de suivi, bilan individuel à froid

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

06.17.15.01.22 - WWW.MARCHEVALIERFORMATION.COM

CONTACT@MARCHEVALIERFORMATION.COM