

Formation utilisateurs.

Maîtriser le four mixte iCombi Classic.



Objectifs opérationnels

Connaître et optimiser le bon fonctionnement technique de l'appareil RATIONAL de la gamme iCombi Classic.

Public concerné

Personnel de cuisine

Pré-requis

Aucun

Durée

7h (1 jour)

Tarif

1 200 € HT par jour et
par société participante

Méthodes mobilisées

- Une formation en présentiel
- Une approche pédagogique pragmatique et concrète basée sur de nombreuses mises en situation
- La remise d'une documentation complète
- Une formation assurée par un chef RATIONAL

Formation utilisateurs.

Maîtriser le four mixte iCombi Classic.

Contenu de l'action de formation

- Découverte de la gamme actuelle des appareils RATIONAL, des options et des accessoires
- Description de la mise en service culinaire de l'appareil
- Explication des modes de cuisson manuels et des programmes de lavage
- Enregistrement de programmes et de process
- Navigation dans les différents menus et utilisation des paramètres de l'appareil
- Applications culinaires
- HACCP

Modalités et délais d'accès

Un délai de 3 semaines est requis entre l'inscription et la date de formation. L'inscription se fait uniquement sur le portail de RATIONAL.

Dispositif de suivi / Validation des acquis / Documents délivrés

- En début de formation : recueil des attentes et objectifs individuels des stagiaires par un tour de table
- En fin de formation : tour de table pour relever le niveau d'atteinte des objectifs et réponse aux attentes exprimées par les stagiaires
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires : fiche d'évaluation Qualité à chaud
- Évaluation des acquis de la formation
- Fiche de présence
- Attestation de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Adaptation de l'accueil et de la pédagogie aux besoins spécifiques. Nous consulter.