

Formation utilisateurs.

Les basiques iCombi Pro - iVario Pro.



Objectifs opérationnels

Connaître et optimiser le bon fonctionnement technique des appareils RATIONAL de la gamme iCombi Pro et iVario Pro.

Public concerné

Personnel de cuisine

Pré-requis

Aucun

Durée

14h (2 jours)

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.

Les basiques iCombi Pro - iVario Pro.

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 des appareils
- Explication des modes de cuisson manuels, des process de cuisson et des programmes de lavage
- Création de bons, enregistrements 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 7 jours 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
- Evaluation des acquis de la formation : questionnaire, exercices sur l'analyse des risques
- 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.