

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.

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

Public concerné

Personnel de cuisine

Pré-requis

Aucun

Durée

7h (1 jour)

Tarif

1 200 € HT par jour et par société participante

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
- 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
- Consignes d'entretien de l'appareil et récupération des données de traçabilité 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

Nos équipes sont à votre écoute pour adapter les formats de formation à vos besoins spécifiques, y compris en situation de handicap. Nous vous invitons à nous consulter en amont afin d'identifier les solutions les plus adaptées.