

Services des Aliments et Boissons

Durée maximale: 180 jours

Contenu du cours

Version: Français

1. Le métier et ses trois cadres
2. Hygiène et HACCP au quotidien
3. La formation hygiène de 14 h
4. Allergènes
5. Mise en place et dressage de table
6. La séquence de service, du guéridon à sa juste place
7. Le service des boissons
8. Affichage et information du client
9. Encaissement, pourboire et caisse
10. Loi AGEC et gaspillage
11. Stage professionnel
12. Projet final

Inscription en ligne:

<https://www.htlescueladeempresaonline.com/fr/inscription-en-ligne/>