

# Catalogue formations 2017



Les entrées et desserts en restauration collective

L'innovation culinaire pour les seniors

Les principes HACCP

Cuisine évolutive

Diagnostiquer son service de restauration

Initiation au management

Service & Qualité

A.T.S.

Top Self

Chef gérant

Atout Textures



ATOUT RESTAURATION - 313 LOSTIHUEL BRAZ - 56250 SULNIAC - 06 52 43 32 17 – y.guimard@atoutrestauration.com

TVA : FR 54 791162084 - SIRET 79116208400010 - RCS VANNES 791162084

SARL au capital de 5000 €

Numéro de déclaration d'activité de prestataire de formation : 53 56 08801 56  
(délivré par la préfecture de région de Bretagne)

# Les entrées et desserts en restauration collective

De surprenantes recettes faciles à préparer

## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire saura :

- Reproduire 12 recettes innovantes et spécifiques à la restauration collective
- Maîtriser les techniques de présentation
- Créer de nouvelles recettes
- Optimiser l'organisation de la production
- Parfaire ses connaissances en matière de gestion du prix de revient

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience en restauration  
Spécialiste en techniques culinaires

### Durée de la formation

7 heures (1 journée)

### Personnes concernées

Cuisiniers confirmés ou pas

#### Pré-requis

Expérience en restauration collective

### Nombre de participants

Groupe composé de 8 personnes maximum

### Méthode pédagogique

- Présentation théorique
- Mise en pratique (fabrication en cuisine)

### Contenu de la formation

#### Le marché de la restauration collective

- Comment évolue le marché ?
- Tour d'horizon des tendances alimentaires
- Les attentes convives

#### La fonction des fiches techniques

- A quoi sert une fiche technique
- Les indicateurs de gestion
- Les mercuriales produits

#### Mise en pratique

- Organiser la production
- Optimiser les manipulations
- Anticiper le service
- Techniques de fabrication
- Techniques de dressage

#### Débriefing (clôture de la formation)

- Retour sur formation (identification des éventuels freins)

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis aux stagiaires à l'issue de celle-ci.

- Menus
- Fiches recettes
- Fiches argumentaires des desserts
- Mercuriale produits
- Indicateurs de gestion

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

\C - 06 52 43 32 17 - y.guimard@atoutrestauration.com

TVA : FR 54 791162084 - SIRET 79116208400010 - RCS VANNES 791162084

SARL au capital de 5000 €

## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles connaissances et techniques lui permettant d'engager de nouvelles idées culinaires.

- Comprendre l'environnement alimentaire des seniors
- Savoir s'organiser pour innover
- Maîtriser les nouvelles techniques culinaires
- Découvrir les astuces d'un chef
- Optimiser la présentation des plats
- Evaluer la satisfaction des convives

### Personnes concernées

Cuisiniers, employés de restauration,...

#### Pré-requis

Expérience de 2 ans en cuisine

### Durée

7 heures (1 journée)

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience en restauration  
Spécialiste en techniques culinaires

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

### Nombre de participants

Groupe composé de 8 personnes maximum

### Moyens pédagogiques

Formation pratique dispensée en cuisine

### Contenu de la formation

#### Programme

##### L'innovation culinaire chez les seniors

- *Le bon dosage de l'innovation*
- *Les attentes des seniors*
- *Les paramètres à prendre en compte*

##### L'organisation en cuisine

- *Les menus*
- *Le PRU*
- *Les ordres de production*
- *Le regroupement des marchandises*

##### Les produits

- *Présentation de nouveaux produits*
- *Un produit = plusieurs utilisations*

##### Fabrication

- *Elaboration de 6 plats innovants*
- *(2 entrées, 2 plats, 2 desserts)*
- *Les techniques culinaires*
- *Les plats texturés*
- *Les petites astuces*

##### Présentation

- *Techniques de dressage*
- *Les décorations*

##### La satisfaction convives

- *Indicateurs de mesure*

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire disposera de toutes les connaissances nécessaires pour se conformer à la réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire dans le domaine de la restauration collective.

- Connaître la réglementation
- Comprendre la méthode HACCP
- Savoir détecter les risques alimentaires
- Maîtriser les applications quotidiennes
- Sensibiliser ses équipes aux principes d'hygiène et sécurité alimentaire

### Personnes concernées

Cuisiniers, employés de restauration,...

#### Pré-requis

Aucun

### Durée

7 heures (1 journée)

### Intervenant

Formatrice indépendante  
Expérience de 15 ans en restauration collective  
Spécialisée en hygiène en restauration (HACCP, PMS,...)

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

- Plan de maîtrise sanitaire
- Procédures
- Documents d'enregistrements
- Plan d'actions

### Nombre de participants

Groupe composé de 12 personnes maximum

### Moyens pédagogiques

Formation théorique  
Support de formation power point

### Contenu de la formation

#### Programme

- Accueil et présentation de la formation
- *L'importance de l'hygiène en restauration collective*
  - Pourquoi cette formation ?
  - Les facteurs déterminants
- *Respect des règles d'hygiènes dans l'ensemble de la chaîne alimentaire (textes officiels)*
  - RE 852 et 853 / 2004
  - RE 2073 / 2005
  - GBPH Restauration
- *Les 7 principes HACCP*
- *Le plan de maîtrise sanitaire*
- *Les procédures*
  - Plan de nettoyage
  - Gestion d'une suspicion de TIAC
  - Décontamination des végétaux
  - ...
- *Les seuils critiques et objectifs de maîtrise*
  - Diagramme de fabrication
  - CCP et PRPO
  - ...
- *Les enregistrements*
  - Validation et suivi du nettoyage
  - Maîtrise des températures
  - ...
- *Les plans d'actions*
  - Plan d'action NC températures
  - Plan d'action NC livraison
  - ...
- *L'archivage des documents*

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

## Cuisine évolutive

Techniques et méthodes pour améliorer la performance économique des repas en restauration collective

### Programme de formation

#### Objectifs

A l'issue de la formation, les stagiaires auront acquis de nouvelles connaissances techniques :

- Identification des axes de gestion en cuisine
- Fabrication de recettes innovantes
- Connaissance de nouvelles techniques de cuissons
- Les avantages économiques de certaines pratiques (protéines végétales)
- Renforcer la présentation des plats à moindre coûts

#### Personnes concernées

Cuisiniers confirmés

##### Pré-requis

Expérience de 2 ans en cuisine

#### Nombre de participants

Groupe composé de 8 personnes maximum

#### Durée de la formation

7 heures (1 jour)

#### Lieu de la formation

Cuisine pédagogique à la charge du client (lieu à définir selon la région concernée)

#### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION

30 ans d'expériences

Spécialiste en techniques culinaires

#### Contenu pédagogique

- Présentation des axes de gestion (sensibilisation)
- Mise en pratique (fabrication en cuisine)

#### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis aux stagiaires à l'issue de celle-ci.

- Support de formation (power point)
- Document sur les principes de gestion en cuisine
- Tableau techniques culinaires

#### Programme de la formation

##### *Phase théorique*

8h00/9h30

- Tour de table et présentation
- Rappel des objectifs (pourquoi la formation ?)
- Présentation des axes d'une bonne gestion en cuisine
- Mise en place d'un plan de performance opérationnel

##### *Phase pratique en cuisine*

9h45/13h00

- Cuisson en basse température
- Cuisson évolutive d'un sauté de viande
- Remise en température des plats
- Elaboration d'un menu alternatif à base de protéines végétales
- Présentation de techniques de dressage

##### *Déjeuner*

13h/14h00

##### *Phase théorique*

14h/16h00

- Débriefing
- Rappel des principes de base en cuisine
- Evaluation du potentiel économique
- Présentation des supports

#### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

# Diagnostiquer son service de restauration

Méthode d'auto diagnostic et préconisations opérationnelles

## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, les stagiaires auront acquis de nouvelles compétences leur permettant de comprendre comment fonctionne leur service de restauration et quelles sont les solutions pour le faire évoluer.

- Identifier les paramètres influents sur la qualité et la gestion de son service.
- Organiser l'évaluation de son service.
- Décrypter les signaux faibles.
- Savoir analyser les résultats
- Convaincre son équipe (restitution)
- Formaliser son plan d'actions

### Personnes concernées

Directeurs d'établissements, directeurs de la restauration, gérants....

#### Pré-requis

Connaissances en gestion, organisé et bonne capacité d'analyse.

### Nombre de participants

Groupe composé de 6 personnes maximum

### Durée de la formation

21 heures (3 jours)

### Intervenant

Formateur indépendant  
40 ans d'expérience en restauration collective  
Spécialisé en gestion de contrat

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

### Contenu pédagogique

- Présentation de la méthode générale
- Présentation des outils
- Mise en pratique (audit, analyse, préconisations)

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis aux stagiaires à l'issue de celle-ci.

- Support de formation (power point)
- Grilles d'analyses
- Modèle de restitution
- ...

### Programme de la formation

#### 1<sup>er</sup> jour

- Présentation générale de la formation
- Définition des objectifs (pourquoi cette auto-évaluation ?)
- Mise en place de la méthode (anticipation des freins)
- Récupération des données de base
- Présentation et personnalisation des outils de contrôle et d'analyse
- Démarrage de l'audit (après-midi)

#### 2<sup>ème</sup> jour

- Clôture de l'audit (matin)
- Travail de synthèse
- Analyse des données

#### 3<sup>ème</sup> jour

- Identification des opportunités
- Définition des préconisations (scénarios)
- Elaboration d'un plan d'actions (moyens, ressources, délais...)
- Animation de la restitution des données
- Débriefing sur la formation

## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, les stagiaires auront acquis de nouvelles compétences leur permettant de comprendre les fondamentaux du management.

- Comprendre et maîtriser les missions principales du management
- Se sentir à l'aise dans son poste de responsable
- Atteindre le meilleur de ses collaborateurs
- Développer la performance opérationnelle de son équipe

### Personnes concernées

Tout responsable ayant à animer des équipes

#### Pré-requis

Expérience minimum en management

### Durée

7 heures (1 journée)

### Nombre de participants

Groupe composé de 12 personnes maximum

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience  
Spécialiste en management opérationnel

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

- Test (auto-diagnostic)
- Clés du management (présentation power point)

### Moyens pédagogiques

- Synthèse théorique
- Etude de cas
- Mise en situation (exercices)

### Contenu de la formation

#### Programme

Qu'est-ce que le management ?

Diagnostiquer ses capacités managériales

- Test (auto diagnostic)
- Identification des points forts et des points faibles
- Analyse et recommandations

Les clés du management

- Les critères essentiels

Réussir dans ses nouvelles fonctions

- Capitaliser sur ses points forts
- Eloigner ses craintes

Les solutions efficaces

- VDOA
- Objectifs
- Stratégie
- Feuille de route

Le management opérationnel

- Organiser les fonctions
- Elaborer des plans de production
- Tracer les projets
- Développer les indicateurs de performance
- Evaluer la qualité
- Fixer les plans de progrès

Animer la relation

- Animer des réunions
- Les points de reconnaissance
- Gérer un conflit
- Recadrer un collaborateur
- ...

*Débriefing (clôture de la formation)*

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.



## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire bénéficiera des connaissances suffisantes et nécessaires pour accueillir et garantir un service de qualité en salle à manger

- Savoir accueillir
- Savoir servir
- Connaître les points de références qui caractérisent la prestation
- Organiser les actions (méthodes)
- Identifier et travailler sur les leviers de satisfaction convives

### Personnes concernées

Gérant, responsable de salle, agent de service, employé de restauration

#### Pré-requis

Expérience en restauration collective

### Durée

14 heures (2 journées)

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience  
Spécialisé en service & relation convives

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

### Moyens pédagogiques

- ✓ Restitution d'audit (action préalable)
- ✓ Définition d'un plan d'actions personnalisé
- ✓ Mise en situation (formation pratique)

### Contenu de la formation

#### *Pourquoi cette formation*

- Les attentes de la direction  
Présentation de l'objectif
- La qualité perçue (l'audit)
- Le développement des compétences

#### *L'œil du client*

- Sa première vision
- Sa compréhension
- Sa perception
- Son silence

#### *Le marketing du restaurant*

- Les points clef de la prestation
- Le positionnement de la maison
- Les essentiels du service

#### *Les attentes convives*

- Comment les identifier ?
- Anticiper les besoins

#### *Les indicateurs observés*

- Présentation de la restitution d'audit (diagnostic)

#### *Le management des équipes*

- L'importance de l'implication des équipes
- La relation avec la cuisine
- Invitation au changement
- Développement d'idées pour atteindre l'objectif

#### *La future organisation*

- Les objectifs
- Les points d'évolution à développer
- Formalisation des pratiques (protocoles de service)

#### *Débriefing (clôture de la formation)*

- Retour sur formation (identification des freins)
- Définition de 3 engagements prioritaires

### Nombre de participants

Groupe composé de 10 personnes maximum



## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire saura :

- Identifier les différents paramètres qui conditionnent le coût matière en restauration collective.
- Déployer les leviers de rentabilité appropriés à son mode de fonctionnement.
  - savoir acheter
  - savoir transformer
  - savoir servir (vendre)
- Développer un moyen de contrôle et suivi de l'évolution du coût matière

### Personnes concernées

Chefs cuisiniers, gérants

#### Pré-requis

Connaissances en suivi de gestion opérationnelle dans le domaine de la restauration collective

### Durée

14 heures (2 journées)

### Intervenant

Formateur indépendant

40 ans d'expérience en restauration collective  
Spécialisé en gestion de contrat

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

### Nombre de participants

Groupe composé de 12 personnes maximum

### Moyens pédagogiques

#### Méthode démonstrative

- ✓ Exposé de la formation sur power point
- ✓ Présentation des outils techniques (supports papier)

#### Méthode participative

- ✓ Exercices collectifs (paper board)

Le prix d'achat ne conditionne pas à lui seul le résultat du coût matière

### Contenu de la formation

#### Pourquoi cette formation ?

- Tour de table
- Identification des attentes des participants
- Rappel des grands principes de gestion en restauration (CM, FP, FG, MCD...)
- Tour d'horizon des raisons d'une mauvaise gestion de la matière première

#### Savoir acheter (quoi, combien, quand)

- Les prix cibles
- Le menu (priorité sur les plats chauds)
- Le contrat d'exigences
- Le rapport produit/moyens
- Les grammages
- Les prix d'achats
- Optimiser ses approvisionnements
- Le prévisionnel de ventes
- Gestion des approvisionnements
- Contrôle à réception

#### Savoir transformer

- Ordre de production
- Les fiches techniques
- Les techniques de cuisson
- Le portionnage
- Le dressage

#### Savoir servir

- Informer le client
- Renforcer l'attractivité de l'offre (merchandising)
- Organiser le service
- Adapter les quantités

#### Optimiser son coût matière

- Calculer sa consommation
- Suivre l'évolution mensuelle de sa consommation
- Comment optimiser son coût matière ?
- Plan d'actions

#### Présentation des outils

- Tableau de grammage par typologie de convives (GEMRCN)
- Les barèmes de cuissons
- Tables techniques
- Outils de gestion (modèle de fiche technique, tableau de bord achats, analyse des ventes...)

#### Débriefing (clôture de la formation)

## Programme de formation

### Objectifs

- Connaître les enjeux du merchandising
- Découvrir les points de références qui caractérisent la prestation
- Développer les techniques de ventes appropriées
- Savoir innover
- Optimiser ses résultats
- Fédérer son équipe autour du projet

### Personnes concernées

Cuisinier, gérant

#### Pré-requis

Expérience en restauration collective

### Durée

14 heures (2 jours)

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience  
Spécialisé en marketing et techniques merchandising

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

### Nombre de participants

Groupe composé de 8 personnes maximum

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

### Moyens pédagogiques

- ✓ Présentation théorique du concept
- ✓ Définition d'un plan d'actions personnalisé
- ✓ Mise en pratique
- ✓ Débriefing

### Contenu de la formation

#### *Pourquoi cette formation ?*

- Le développement des compétences des salariés  
Motivation des équipes,
- Les attentes de la direction  
Présentation de l'objectif
- La qualité perçue par les convives  
Développement de l'activité,

#### *Le merchandising*

- Définition du merchandising  
Comprendre les enjeux du merchandising
- Positionnement des produits  
Appliquer une technique simple du merchandising
- Les techniques de présentation  
Connaître les 5 techniques de présentation des produits
- Le marketing du restaurant  
Comprendre l'importance de l'accueil dans le restaurant
- Les nouvelles tendances de consommation  
Etre informé des attentes de nos clients
- La communication  
Prendre conscience de l'importance des supports de communication dans la vente

#### *Les indicateurs observés*

- Quels sont les points d'amélioration possibles ?  
Restitution de l'audit

#### *Le plan d'action personnalisé*

- Définition d'une feuille de route  
Développement d'idées (orientées par le formateur) pour atteindre l'objectif

#### *Le management des équipes*

- Invitation au changement
- Les techniques d'accompagnement

#### *Débriefing (clôture de la formation)*

- Retour sur formation (identification des freins)
- Définition de 3 engagements prioritaires

## Programme de formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire aura pris connaissance des principales fonctions dont il a la responsabilité :

- Identification des responsabilités du chef gérant
- Rappel des fondamentaux d'une bonne organisation
- Maîtrise des principaux indicateurs de gestion (PRU)
- Valorisation de l'offre
- Relation convives
- Management des équipes
- Optimisation des règles HACCP

### Personnes concernées

Chefs gérants, chef de cuisine, second de cuisine

#### Pré-requis

Expérience en restauration collective avec plus de 5 ans en cuisine

### Durée

7 heures (1 journée)

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience  
Spécialisé en management opérationnel

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.

### Moyens pédagogiques

#### Méthode démonstrative

- ✓ Exposé de la formation sur power point
- ✓ Présentation des outils techniques (supports papier)

#### Méthode participative

- ✓ Exercices pratiques

### Contenu de la formation

#### Programme

##### Matin

##### *Identification des responsabilités du chef gérant*

- Le cadre de responsabilité
- Le rôle du chef
- Les objectifs

##### *Rappel des fondamentaux d'une bonne organisation*

- Le cadre d'exigences
- Les menus
- Les achats
- Les fiches d'ordonnement

##### *Maîtrise des principaux indicateurs de gestion*

- Les indicateurs de références
- Comment calculer sa consommation ?
- Les plans d'actions pour améliorer son PRU

##### *Valorisation de l'offre*

- Travailler son positionnement (ses différences)
- Formaliser les pratiques
- Valoriser le savoir-faire des équipes

##### Après-midi

##### *Relation convives*

- Structurer le faire-savoir
- Etablir des liens
- Animer une commission

##### *Management des équipes*

- Les objectifs
- Le suivi
- Les zones de confort

##### *Optimisation des règles HACCP*

- Gestion des priorités
- Anticiper les alertes

##### *Débriefing (clôture de la formation)*

### Nombre de participants

Groupe composé de 12 personnes maximum

## Programme de formation

### Objectifs

- Employer les techniques de préparation pour modifier la texture des plats
- Connaître et décliner les différentes textures
- Maîtriser les astuces et techniques de présentation à l'assiette
- Intégrer la production des repas en textures modifiées dans l'organisation globale du site

### Personnes concernées

Cuisinier, employé de restauration,...

#### Pré-requis

Expérience en restauration collective sur le segment médicosocial.

### Durée

7 heures (1 journée)

### Intervenant

Formateur ATOUT RESTAURATION  
30 ans d'expérience en restauration  
Spécialiste en techniques culinaires

### Documentation

Les outils nécessaires au déploiement des différentes techniques abordées lors de la formation sont remis au(x) stagiaire(x).

### Nombre de participants

Groupe composé de 8 personnes maximum

### Moyens pédagogiques

- ✓ Présentation power point
- ✓ Mise en situation (formation pratique)
- ✓ Dégustation

### Contenu de la formation

8h00-9h00 : Les caractéristiques du concept  
9h00-11h30 : Production d'un repas  
11h30 - 12h00 : déjeuner  
12h00 - 13h00 : service  
14h00 - 15h00 : Les particularités techniques de valorisation  
15h00 - 15h30 : débriefing et définition du plan d'action

#### Les particularités du concept

- Contexte global, cible (pourquoi ce concept ?)
- Déclinaison des différentes textures existantes
- La vaisselle
- Le matériel et les accessoires
- Les particularités techniques
- Les produits pour épaissir
- Les produits pour fluidifier

#### Service

- Dressage sur assiettes
- Dégustation

#### Les particularités techniques de valorisation

- La décoration et les astuces
- La déclinaison des menus
- Les appellations de plats
- Les produits pour rehausser les saveurs
- Les produits interdits
- Les règles d'hygiène à respecter

#### Débriefing (clôture de la formation)

- Retour sur formation (identification des freins)
- Définition de 3 engagements prioritaires

### Evaluation de la formation

L'évaluation est effectuée à l'issue du stage et porte sur les acquis de la formation, les objectifs et sur la pratique professionnelle. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle.