



## Service des repas et collation pour les enfants

### OBJECTIFS

Préparer et assurer le service des collations dans les conditions d'hygiène, de sécurité requises et d'ambiance optimale.

### CONTENU

- Service en milieu familial et collectif.
- Procédures de remise ou de maintien en températures des aliments.
- Préparation de l'espace restauration pour le service des repas.
- Présentation des préparations individuelles ou multi-proportions tenant compte des besoins des enfants.
- Conditions optimales d'ambiance.
- Traitement des restes alimentaires.
- Préventions des contaminations.

### EN ALTERNANCE

Non

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Parcours modulaire et personnalisé (durée, rythme, contenus)

### PRÉ-REQUIS

Expérience préalable souhaitable.

### PUBLICS

Tout public adulte

### VALIDATION

Attestation de fin de formation (article L. 6353-1 du Code du travail)

### MODALITÉS DE VALIDATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

### SERVICES VALIDEURS

Le Greta délivre une attestation des acquis

### TARIF

Consulter le Greta

### DURÉE INDICATIVE

14 heures

## Contacts

### GRETA NORD ISERE

#### Bourgoin Jallieu (Transalpin)

33 avenue d'Italie - CS 94002 Le Transalpin 2

38307 BOURGOIN JALLIEU CEDEX

Contact GRETA NORD ISERE

Tél : 04 74 28 04 86