



Le confort dans les établissements d'hôtellerie-restauration



Objectifs

Cette formation permettra à votre société de caractériser les paramètres de confort des convives et du personnel à mettre en œuvre dans les établissements d'hôtellerie-restauration.

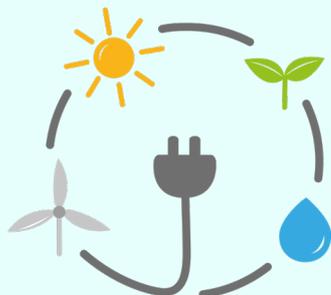
Objectifs opérationnels :

- ⇒ Justifier la maîtrise des températures d'un local professionnel ;
- ⇒ Comprendre les principes de production de froid (ventilation, climatisation, réfrigération) afin de justifier le renouvellement d'air et la maîtrise de l'hygrométrie d'un local professionnel ;
- ⇒ Comparer les caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles pour justifier le choix d'un éclairage adapté ;
- ⇒ Identifier les sources de bruit et en déduire des mesures de prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ Le chauffage des locaux ;
- ⇒ La ventilation et la climatisation ;
- ⇒ La production de froid mécanique ;
- ⇒ L'éclairage des locaux ;
- ⇒ Le bruit.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 350 €

