



**Qualiopi**  
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION

 **prestarest**

# Formation professionnelle **continue**

Prestarest accompagne **la montée  
en compétences** des équipes

## Formations sur la sécurité sanitaire des aliments

(présentiel ou e-Learning)



Nos formations intègrent la maîtrise sanitaire dans les pratiques professionnelles et s'adaptent à tout type de public.

## Formations à la gestion



Cette responsabilité dans l'exploitation des restaurants est assumée par les gérants et chefs gérants. Comprendre les enjeux de la gestion des approvisionnements, calculer les indicateurs de gestion, mettre en place une gestion prévisionnelle.

## Formations au management et à l'organisation du travail



Au travers de différents modules, nos formations offrent les outils pour organiser le travail d'une équipe ou de chacune des fonctions d'une équipe.

## Formations sur les thèmes de la production



Organiser une production, planifier des menus, évaluer les attentes des convives et des clients, s'approvisionner en local.

Référentiel National Qualité

Audité par

**BUREAU VERITAS**  
Certification



PRESTAREST CERTIFIÉ

LA CERTIFICATION QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE  
DES CATÉGORIES D'ACTIIONS SUIVANTES :  
ACTIIONS DE FORMATION.

**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**



Datadock

Contactez-nous pour nous faire part de vos besoins en formation : [contact@prestarest.fr](mailto:contact@prestarest.fr)



Pour toutes les personnes en situation de Handicap,  
toute demande spécifique donnera lieu à une étude approfondie.