

Optimiser et appliquer l'organisation de la production en cuisine

Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures, 2 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 2 mini – 4 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

A travers cette formation vous optimiserez le fonctionnement de l'unité de restauration, organiserez la production culinaire.

Vous apprendrez à planifier des tâches et à mettre en place des outils d'organisation

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Construire les principaux outils d'organisation en restauration
- Planifier de manière optimale les charges de travail consécutives à une production
- Construire, gérer et appliquer les différentes procédures sectorielles

Public visé et Prérequis

Public visé :

Chef de cuisine encadrant une équipe, responsable de secteurs (préparation chaudes, préparations froides, responsables de services...)

Prérequis :

Avoir une maîtrise des fondamentaux de la cuisine et des notions relatives aux exigences HACCP.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Performance d'un système de production

- Évolution de la restauration
- Les critères de performances
- Gérer c'est prévoir et organiser
- Restriction des écarts

- Le ratio de productivité
- Traçabilité de l'organisation
- Traçabilité des procédures
- Traçabilité des autocontrôles
- Ordonnancement des prévisions et les outils

Après-midi

Les bases de l'organisation de la production

- Les fiches techniques en restauration
- Importance du plan alimentaire générique
- Le plan alimentaire et la constitution des menus
- Construction d'un plan alimentaire et intégration des contraintes de réalisation des menus

Jour 2

Matin

L'organigramme de travail

- Le planning de fabrication en liaison différée
- Le planning de répartition des charges de travail par secteur
- Les différents documents potentiels
- La répartition et planification des tâches par : secteurs – matériels – charges de travail
- La gestion des goulets d'étranglement

Après-midi

La gestion des procédures sectorielles

- Organisation des achats
- L'évolution des produits
- L'importance du cahier des charges
- Les plannings livraison
- La réception des matières premières
- Les règles de stockage
- Importance stratégique du local déconditionnement déboîtage
- Les plannings de déconditionnement
- L'organisation de la légumerie
- Le travail des préparations froides
- L'organisation de la cuisson
- Les techniques de cuisson
- Le choix des modes de cuisson
- La maîtrise de refroidissement
- L'organisation de la plonge et de la laverie
- Les plannings de nettoyage
- Les plannings de maintenance

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, petit matériel de cuisines (pinceau, emporte pièces, siphon, piston, vaisselle adapté ...)

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en organisation en cuisine depuis plus de 13 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.