

OPTIMISER SON ORGANISATION EN CUISINE

PR8160093251

Définir une organisation de travail plus efficace pour sa structure.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Définir une organisation de travail plus efficace pour sa structure.
- Mettre en place une gestion de production rigoureuse.

Contenu de la formation

- CONNAÎTRE ET DÉFINIR LE RÔLE DE CHACUN
 - Mise en place des fiches de poste.
- 1ère ÉTAPE D'UNE JOURNÉE BIEN ORGANISÉE : LA GESTION DES STOCKS
 - Une réception des marchandises rigoureuse.
 - Un stockage " intelligent ".
 - Le respect de la chaîne du froid et du FIFO.
- 2ème ÉTAPE D'UNE JOURNÉE BIEN ORGANISÉE : LES SORTIES JOURNALIÈRES À FAIRE LA VEILLE POUR LE LENDEMAIN, POSTE PAR POSTE
 - La maîtrise du coût alimentaire par la mise en place de fiches techniques spécifiques, élaborées en cours de formation.
 - Concilier la multiplicité des tâches et le temps de travail par une organisation rationnelle.
 - Utilisation systématique des fiches techniques.
 - Organisation et utilisation optimales des matériels et des nouveaux équipements.
- LA GESTION DE LA PRODUCTION
 - Mise en place de plans hebdomadaires de fabrication et de cuisson.
- LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
 - Traçabilité rigoureuse de la réception à la consommation.
- LA MAIN D'ŒUVRE
 - Réalisation des fiches de postes .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, un ordinateur par stagiaire équipé du ou des logiciels étudiés

Documents supports de formation projetés.

Méthode démonstrative, interrogative et active

Etude de cas concrets

Orientation dans la prise de notes

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1600.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42
Date de création : 3 mars 2024