

# Optimiser sa productivité en cuisine



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Analyser les process de production
- Rationaliser les méthodes afin d'optimiser le temps d'exécution, la productivité et la rentabilité de l'établissement

## PROGRAMME

### 1. Organisation du personnel de la cuisine

- Briefing avant et après le service
- Délégation, répartition des tâches en fonction du carnet de commandes

### 2. Organisation physique de la cuisine

- Approvisionnement / Stockage
- Zones de travail, zones de circulation

### 3. Rationaliser la production

- Le matériel
- Créer des recettes adaptées aux besoins de la production
- Gagner du temps et du goût par des gestes simples

### 4. Organisation de la production

- Liaison froide
- Liaison chaude
- Le conditionnement

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire  
cuisinier

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon  
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et  
techniques

-Accueil des stagiaires dans une  
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

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

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la  
formation.

-Certificat de réalisation de  
l'action de formation.



Mise à jour

Jun 2024



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

97%

# PROGRAMME

