

# Apprendre à mettre en place des modes opératoires en cuisine

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Comprendre et maîtriser les mises en place et les services**
- **Maîtriser les process de fabrication et les mettre en œuvre**

## PROGRAMME

### 1. Les fiches techniques et de progression

- Les fiches techniques
- Les fiches de progression

### 2. L'organisation en cuisine

- La brigade
- Le rôle des collaborateurs
- La gestion du temps

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Restaurateur

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

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

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

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

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos stagiaires (mai 2023 - novembre 2023)

**100%**



Mise à jour

**octobre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (octobre 22- avril 23)

**Données insuffisantes**