

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

novembre 2023



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

97%

PROGRAMME

