

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

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin
2026)

Données insuffisantes