

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

Deux à 5 jours selon le projet.

Qui est concerné?

Chef de cuisine ou responsable de production en prise de poste ou devant progresser dans leurs fonctions.

Les stagiaires :

1 à 6 Maxi.

Réf.: INTR15

Intra-entreprise

Programme de formation :

Le temps de formation dépend du profil du ou des stagiaires concernés. Une évaluation préalable est nécessaire pour définir les modules appropriés à l'atteinte des objectifs.

- MODULE 1 / PLANIFICATION ET GESTION DE PRODUCTION.
- MODULE 2 / DÉFINIR UNE ORGANISATION ET DE PLANNINGS POUR LE PERSONNEL.
- MODULE 3 / IDENTIFIER LES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS ADAPTÉES À LA RESTAURATION COLLECTIVE.
- MODULE 4 / DÉFINIR UN PROJET DURABLE POUR SON SERVICE RESTAURATION.
- MODULE 5 / TECHNIQUES CULINAIRES POUR L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES ET DYSPHAGIQUES.
- MODULE 6 / INITIER UNE DÉMARCHE QUALITÉ POUR LE SERVICE RESTAURATION (PRODUCTION ET DISTRIBUTION).
- MODULE 7 / MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX DE L'ACHAT (LOTS, CRITÈRES TECHNIQUES, SOURCING,...) ET DU RESPECT DE LA CODE DES MARCHÉS PUBLICS.
- MODULE 8 / S'APPROPRIER SON PMS OU DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE AFIN DE LE FAIRE ÉVOLUER COMME UN OUTIL DE MANAGEMENT.

Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser.
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

L'efficience des organisations.

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production.



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815

