

OPTIMISER LA PRODUCTIVITÉ EN CUISINE

Objectifs :

Analyser les process de production, rationaliser les méthodes afin d'optimiser le temps d'exécution, la productivité et la rentabilité du site

Personnes concernées :

Toute personne impliquée dans la rentabilité d'une exploitation.
Cuisiniers, chef de partie, second, chef de cuisine

Pré requis :

Notions HACCP

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec l'étude de cas concrets et l'analyse de situations rencontrées par les participants dans leur cadre de travail

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.
Remise d'une attestation de stage

Programme :

Ce stage se déroule en intra-entreprise sur votre site

Organisation du personnel de la cuisine :

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

Organisation physique de la cuisine :

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

Rationaliser la production :

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

Organisation de la production :

- Liaison froide
- Liaison chaude
- Le conditionnement
- Le stockage



Durée : 3 jours
21 heures