



« Cuisinement » optimal



Proposition de valeur :

Vous sentez le besoin de réduire votre charge de travail ? Cette formation vous permettra de réaliser vos objectifs opérationnels dans le bien-être, la rentabilité en sera meilleure. Et la cohésion d'équipe en seront améliorés.

Vous êtes au four et au moulin, entre la production et le fameux « administratif », l'équipe ne s'investi pas assez. Vous êtes animé par le sentiment de ne pas pouvoir progresser, L'organisation, l'équipe, le matériel, et ou le budget seraient ils en cause ? Cette formation vous aidera à lever les freins et vous facilitera le quotidien.

Objectifs de la formation

- Être capable d'identifier les causes d'inefficacité
- Optimiser la gestion de la production alimentaire en tenant compte des impératifs

Programme de formation

2 Séquences en distanciel de 30 mn

- Lister les causes de ralentissements opérationnels
- Prioriser vos envies en matière d'efficacité ?

2 jours de 7 h en formation dans votre cuisine

- Participer aux activités préparatoires :
 - ◆ Qui fait quoi ? Comment ? Quand ?
 - ◆ Rappel des normes HACCP
 - ◆ Les achats et leur suivi
 - ◆ Les postes de travail
 - ◆ L'équipe pendant le service
- Organiser le changement en situation de travail :
 - ◆ L'agencement de votre cuisine
 - ◆ Les modes opératoires
 - ◆ L'équipe pendant le service
 - ◆ Échange-débat sur les impressions

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Ref :	C3é-03
Durée :	2 jours (14 h) + activités à distance
Public cible :	Ensemble du personnel de cuisine
Prérequis :	Aucun
Modalité :	À distance, en présentiel
Validation :	Attestation individuelle
Prix HT :	780 €/jour