



## « Cuisinement » optimal



### Proposition de valeur :

Vous sentez le besoin de réduire votre charge de travail ? Cet accompagnement vous permettra de réaliser vos objectifs opérationnels de façon efficace, la rentabilité n'en sera que meilleure. La cohésion d'équipe s'améliorera et vos performances évolueront dans d'autres secteurs .

Vous êtes au four et au moulin, entre la production et le fameux « administratif », l'équipe ne s'investi pas comme vous aimeriez. 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 pédagogiques**

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

### **Programme d'accompagnement**

2 Séquences en distanciel de 30 mn

- Lister les causes de ralentissements opérationnels
- Prioriser vos besoins 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

**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 :**  
nous consulter