



PUBLIC

Chef de cuisine encadrant
une équipe, responsables
de secteurs, agents en unité



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

1 jour - 7 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Cette formation se fixe comme objectif l'accompagnement de l'établissement lors d'une restructuration d'établissement, par la conceptualisation et la réalisation des procédures de travail, afin d'optimiser la productivité et l'organisation des postes.

» RÉSULTATS ATTENDUS ET OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- De se situer par rapport à la nouvelle organisation
- Mettre en œuvre des procédures performantes face à une situation de production-distribution dans un contexte donné.

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et exercices de mise en situation- Construction d'outils



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Yannick MASSON
Organisation et production
culinaire - ingénierie de
restauration



Lieux aménagés et modalités adaptées
pour faciliter l'accès et l'usage aux
personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

LA DEMARCHE GLOBALE FORMATION ACTION

- Les principaux axes de travail seront la mise en place ou l'optimisation d'outils organisationnels et la correction des dysfonctionnements techniques.
- La mission se fixe par conséquent comme objectifs :
 - D'étudier les conditions de fonctionnement et d'organisation de la production et/ou de la distribution des repas,
 - De formuler des propositions relatives à la création des fiches de poste
 - Ces lignes d'optimisation et création de fiches de poste prendront en compte les axes majeurs que sont :
 - La conformité hygiène (respect du cadre réglementaire)
 - L'organisation générale des cuisines (de l'arrivée des marchandises à la distribution)
 - La performance productive de l'établissement par rapport aux contraintes de production / distribution
 - La gestion des contraintes fonctionnelles liées aux spécificités de l'établissement

REALISATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

- L'optimisation se réalisera sous forme de de formation - action par grand secteur d'activité, à savoir :
 - Réception - stockage
 - Légumerie- déboitage- déconditionnement
 - Préparations froides
 - Préparations chaudes- pâtisserie- poste des mixés
 - Refroidissement- conditionnement -allotissement
 - Laverie plonge - distribution
 - La formation- action de terrain peut couvrir tout ou partie des thèmes suivants :

L'ORGANISATION RATIONNELLE DE PRODUCTION DE DISTRIBUTION

- La réception des matières premières
- Les règles de stockage
- L'organisation du déconditionnement
- L'organisation de la légumerie
- Le travail des préparations froides
- L'organisation de la cuisson
- La maîtrise du refroidissement
- La distribution des repas
- L'expédition des repas
- L'organisation de la plonge et de laverie

LES FICHES DE PROCEDURES TECHNIQUES PAR CUISSON OU MODES OPERATEOIRS PAR FONCTION

- Analyse des prestations et fiches techniques,
- Fiches de contrôle des températures et de suivi produit,
- Outils organisationnels (planning de production, de refroidissement, bons de gestion ou de transfert...),
- Fiches d'organisation par secteur,
- Plan de nettoyage et de procédures hygiène,
- Suivi des analyses et échantillons.

PROGRAMME

LES FICHES DE POSTE

- Phase 1 : Analyse et relevé les opérations réalisées dans une journée type de travail, sur chacun des postes concernés
 - Analyse des supports existants et /ou à développer
 - Observations et recherches des éventuels gains de productivité ou des déplacements de charges de travail.
 - Analyse des choix stratégiques : Polyvalence ou technicité ; temps complet ou partiels, nettoyer ou faire nettoyer, encadrement vertical ou horizontal, management participatif, responsabilisation par secteurs opérationnels...
 - Formation sur le rôle et les fonctions de la fiche de poste
- Phase 2 :
 - Analyse et validation avec l'équipe de cuisine des propositions d'optimisation du travail afin de construire une nouvelle organisation
 - Analyse des durées des tâches
 - Validation des fiches de postes

A NOTER : dans le cadre de ce travail, les fiches de poste ne seront pas rédigées par le formateur ; leurs trames seront travaillées pendant la formation, la rédaction devra être assurée en interne. Le formateur peut prendre en charge cette rédaction mais la proposition financière présente n'intègre pas ce coût.