

CONSEIL MÉTIER



 DURÉE Selon votre besoin	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne travaillant en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par le(s) participant(s).

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

OBJECTIFS DE FORMATION

Définis après la phrase de diagnostique.

CONTENU

- **Diagnostique** : observation des pratiques sur site.
- Formation personnalisée en fonction des besoins identifiés.

Exemples de thèmes abordés :

Les bonnes pratiques en restauration collective :

- Hygiène et sécurité : mise en place concrète des éléments d'autocontrôles.

L'organisation du travail :

- Mise en place de procédures de travail.
- Gestion du temps : temps de la préparation et temps du service.

La prestation (aspects qualitatifs et quantitatifs) :

- Utilisation du matériel.
- Gestion des approvisionnements.
- Réalisation du service.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Définis après la phrase de diagnostique.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES CUISSONS MAÎTRISÉES



 DURÉE Selon votre besoin	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par le(s) participant(s).
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Les recettes des cuissons maîtrisées.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Prendre connaissances des différents appoints de cuisson à cœur des matières premières.
- Maîtriser la température à cœur des matières premières.
- Adapter les techniques de cuissons maîtrisées à votre établissement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur
- Rechercher et appliquer des recettes originales.
- Analyser les pratiques de cuissons exercées sur votre restaurant.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la cuisson du poisson en collectivité.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la cuisson des viandes (en sauce ou à la pièce).
- Prendre conscience et appliquer les appoints de cuisson.
- Optimiser l'utilisation des cuissons au four pour différentes matières premières (viandes en sauté, fruits, œufs...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LA GESTION DES STOCKS



 DURÉE 7 heures (1 jour)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs gérants(tes), Chefs de cuisine.

PRÉ-REQUIS

Connaissances des fondamentaux en cuisine française.

Expérience professionnelle en cuisine traditionnelle ou collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Apports théoriques.
- Echanges de pratique.
- Travaux en sous-groupes et mises en situation concrètes.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

CONTENU

- Déroulement des incontournables de la gestion des stocks de matières premières.
- Cas pratique consommation et ratio.
- Cas pratique PRJ.
- Outil de commande et de gestion du restaurant en place.
- Espace de stockage épicerie en place.
- Espace de stockage froid positif et négatif.
- Fiche de poste du gestionnaire des stocks de matières premières.

OBJECTIFS DE FORMATION

À l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Connaître et comprendre les différents leviers agissant sur la consommation des matières premières.
- Contribuer à la réduction du coût du stock.
- Maîtriser la rotation des stocks.
- Déterminer le stock de sécurité en fonction du taux de service à obtenir.
- Assurer le pilotage de la gestion des stocks dans un restaurant collectif.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Recueillir les informations nécessaires au démarrage de ses activités, en amont de l'action de commande.
- Évaluer les quantités de denrées ou de produits (usage unique, lessiviels) nécessaires au réapprovisionnement selon l'activité, les prévisions, l'état des stocks...
- Réaliser un inventaire pour affiner une commande de réapprovisionnement.
- Adapter une commande de réapprovisionnement selon la diversité de la clientèle, les événements.
- Participer à l'établissement ou établir des comparatifs prévisions-consommations pour affiner une commande de réapprovisionnement.
- Préparer des commandes dans le cadre d'une politique d'établissement.
- Effectuer un approvisionnement en privilégiant certaines règles liées aux produits périssables (produits de saison, traçabilité, origine, de qualité (labels, marques, bio, etc.)).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...