

# L'ORGANISATION DE TRAVAIL EN CUISINE

## Les règles à appliquer

### Vos objectifs

- Optimiser l'organisation du travail de la brigade en cuisine, poste par poste
- Ordonner la mise en place en fonction des temps de cuisson et de préparation
- Savoir organiser et travailler plus efficacement à son poste de cuisine
- Respecter les fiches techniques, respecter les produits
- Gagner en productivité en optimisant les cuissons au four mixte
- Savoir augmenter sa marge et maîtriser les coûts matières
- Savoir faire face aux imprévus et aux situations difficiles

### Notre proposition

<b>A qui s'adresse cette formation</b>	Entreprises de restauration.	<b>Durée et tarif</b>	21 heures de formation sur 3 jours. Tarif: Nous consulter.
<b>Public concerné</b>	Manager, gérant, chef de cuisine, cuisinier, pâtissier, commis de cuisine, toute personne travaillant au sein d'une brigade de cuisine.	<b>Modalités</b>	Collectif ou individuel - intra entreprise uniquement. La formation sera dispensée au sein de l'établissement du client.
<b>Pré-requis</b>	Expérience en cuisine.	<b>Nombre de participants</b>	Maximum 4.
<b>Formateur</b>	Chef de cuisine professionnel		
<b>Méthode pédagogique</b>	La formation mêle : - Apports théoriques et pratiques - Mise en application pratique et dégustation - Pédagogie interactive avec démonstration - Échanges actifs formateur/stagiaire - Livret pédagogique remis à chaque participant		
<b>Evaluation</b>	Evaluation pré-formation : une évaluation avant le démarrage de la formation est réalisée afin de connaître le niveau de connaissance dans le sujet traité. Cette évaluation permet de concevoir un contenu pédagogique adapté au public en présence. Des évaluations pratiques en situation d'apprentissage seront effectuées pour évaluer l'acquisition de la compétence.		
<b>Sanction</b>	Une attestation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation.		

## PROGRAMME DETAILLE

### 1/ L'organisation de la production de cuisine

- L'approvisionnement
- La réception des marchandises
- Les conditionnements
- Les principaux documents de la production culinaire
- La valorisation des stocks
- Durée de rotation, produit adéquat ou non à l'établissement
- La marche en avant

### 2/ Le contexte actuel

- Le secteur professionnel de la restauration
- Les tendances, produits, design
- Cibler son offre
- Attirer une nouvelle clientèle

### 3/ La mise au point de son offre

- Des règles de bon sens
- 1ère règle : à clientèle fixe
- 2nd règle : à clientèle variable

### 4/ La composition de l'offre

- Combien de propositions
- Les propositions du jour ou du marché
- Les desserts

### 5/ L'organisation des postes de travail

- Organigramme de l'entreprise, mise en place des fiches de poste

- Organigramme des productions culinaires, répartir la multiplicité des tâches en fonction du temps de travail et du personnel
- Mise en place de plans hebdomadaires de fabrication et de cuisson
- Documents techniques obligatoires de communication

### 6/ Optimiser le temps des préparations

- Modifier la technique des recettes en fonction de l'outil de travail
- Les cuissons en mode nuit et coupure (si votre four est mixte et programmable)
- Optimiser la production et l'envoi
- La conservation optimale des produits
- Détermination des besoins en outils, en personnel

### 7/ La fixation des prix : comment les établir

- Règle 1 : étendue de l'ouverture de la gamme des prix
- Règle 2 : dispersion des prix à l'intérieur de chaque gamme
- Règle 3 : rapport de la demande sur l'offre
- Règle 4 : promotion et mise en avant du menu, des suggestions
- TVA, HT
- La fiche technique et le coût de revient
- Ratios
- Comment apprécier ses performances et gérer les changements de plats ?

## Nos engagements

### DEMARCHE QUALITE

Sogeca Conseil est engagé dans une démarche d'amélioration continue. Nous soumettons un questionnaire de satisfaction à chaud aux participants. Un questionnaire de satisfaction à froid est également soumis 6 mois après, notamment sur la mise en pratique des contenus de la formation. Ces documents nous permettent de nous assurer de la qualité de nos formations, et le cas échéant, de pouvoir mettre en place des actions correctives. Nous réalisons également des suivis qualité auprès des commanditaires.



Sogeca Conseil est organisme de formation certifié QUALIOPi pour les actions de formation et les bilans de compétences.

### ACCESSIBILITE

Nos locaux répondent aux exigences et normes réglementaires d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite à l'intérieur comme à l'extérieur.

Nous vous invitons à prendre contact avec nous afin de nous faire part de vos besoins en lien avec un éventuel handicap. Nous nous engageons à les étudier afin de vous faciliter l'accès à nos services (lieux, horaires, supports pédagogiques, autre...).

SOGECA CONSEIL - 62 avenue du 8 mai 1945 64100 BAYONNE ☎ 05 59 42 26 55 ✉ [rh@sogeca.com](mailto:rh@sogeca.com)

Société à Responsabilité Limitée au capital de 10 000€ - RCS Bayonne 824 806 129 - APE 7022Z

N° TVA Intracommunautaire: FR03824806129 — Organisme de formation N° déclaration activité: 756 404 114 64