

THE FOOD CAMP

Nom de la formation :

FORMATION CUISINE

DESTINATAIRE DE LA FORMATION : Directeur, manager, chef, cuisinier, commis de cuisine

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Savoir travailler en brigade
- Savoir travailler de manière productive et efficace en cuisine
- Savoir mettre en place les outils nécessaires pour gagner en intégration pour tout membre de la cuisine

DUREE : 35h

LIEU DE LA FORMATION :

THE FOOD CAMP, 49 Avenue de Clichy, 75017 PARIS - Métro La Fourche

PRE REQUIS : Aucun

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

PARTIE 1 : FOOD GESTES TECHNIQUES DU TRAVAIL EN BRIGADE :

- Savoir organiser un poste de travail de manière productive
- Savoir organiser les zones de stockage de l'établissement
- Savoir travailler les produits bruts
- Maîtriser parfaitement la découpe
- Maîtriser parfaitement les cuissons des produits
- Connaître les justes assaisonnements
- Dresser les plats de manière esthétique et productive

PARTIE 2 : LE TRAVAIL D'EQUIPE EN BRIGADE ET SON ORGANISATION :

- Savoir faire un inventaire des zones de stockage
- Savoir faire le point sur les commandes et les produits manquants
- Savoir définir les niveaux quotidiens de production
- Savoir bien dispatcher le travail préparatoire de service au quotidien
- Savoir lire une fiche technique / fiche recette et l'exécuter

- Communiquer de manière efficace en brigade lors d'un service
- Organiser en brigade le rangement / le nettoyage de la cuisine

Support : PowerPoint, Edapp, et fiches pratiques

MOYENS PEDAGOGIQUES :

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client et la moitié de la formation est sur la pratique. De nombreux outils (check-list, documents vierges d'auto contrôles, plan de nettoyage hebdomadaire...) seront fournis au stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

EVALUATION :

Evaluation tout le long de la formation par des exercices, des mises en situations techniques

Procédure d'évaluation proposée en fin de session, avec cas pratique de recette à préparer et QCM

PRIX :

1000 € HT / personne (3 personnes minimum)

DELAIS D'ACCES :

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

MODALITES PRATIQUES :

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

CONTACT :

- Par mail : adrien@sophadrien.fr et contact@sophadrien.fr
- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

Actualisé le 31/08/2022