

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Rôle du Chef de Cuisine en Restauration

<p>Objectif : Optimiser la gestion de la production alimentaire en terme de coûts en intégrant les frais généraux. Rationaliser les tâches par rapport à la loi de l'offre et de la demande. Respecter la réglementation en vigueur au niveau de l'hygiène des denrées alimentaires distribuées en restauration commerciale, collective et d'hôtellerie.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Gérants d'hôtel ou de restaurant – responsables de cuisines - Directeurs – Managers</p> <p>Pré requis : Connaissance des techniques de service en restauration.</p>
<p>PROGRAMME</p>	
<p>1) Les préparations et la transformation des denrées alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Aspects techniques – évolution des techniques ✚ Aspects hygiéniques – réglementation et application <p>2) Les ventes</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Prévisions - Analyse et maîtrise des ventes <p>3) Les coûts</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Directs (fixes et variables) ✚ Indirects (fixes et variables) ✚ Les coûts théoriques et réels – l'incident – écarts <p>4) Jargon Gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Marge brute ✚ Frais de personnel ✚ Coût matière ✚ Budget – Prévision – Objectif – Ratios ✚ Seuil de rentabilité ✚ Coulage – démarque ... <p>5) Identifier les causes d'inefficacité</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Manque de surveillance aux points critiques ✚ Manque de formation du personnel ✚ Politique d'achat perfectible ✚ Produits inadaptés ✚ Manque de procédures et d'outils <p>6) Identifier les besoins</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Le circuit des marchandises - Le circuit des préparateurs ✚ Le système de surveillance de gestion et d'hygiène – les points clé ✚ L'analyse de l'existant – normes – définition d'objectif - contrôle des résultats ✚ Cahier des charges produits – fournisseurs – clients ✚ Procédure de travail (tâches – postes) ✚ Innovation et créativité culinaires – rationalisation de l'offre / demande <p>7) Mise en place d'outils performants</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Fiches et protocole de fabrication (hebdo et jour) ✚ Fiches techniques et produits ✚ Plannings de travail (plan de production – plan de nettoyage et désinfection) ✚ Fiches de procédures (conditionnement et cuisson sous vide – cuissons – refroidissement...). ✚ Fiches Gestion des déchets (entrants et sortants). ✚ Suivi du matériel ✚ Fiches d'inventaires (fin de production - fin de mois) ✚ Tableau de bord ✚ Gestion prévisionnelle de la production et de la distribution <p>▪ Action du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comportement pendant la production et pour le service <p>✚ Gestion du temps (le voleur de temps) – Rationalisation de la production. Faciliter la progression des connaissances dans l'équipe</p>	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur : professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et de mises en application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>3 jours</p> <p>1 390 €</p> <p>Réf : HR003</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France