CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Rôle du Chef de Cuisine en Restauration

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.

PROGRAMME

1) **Les préparations et la transformation des denrées alimentaires** :
   - Aspects techniques – évolution des techniques
   - Aspects hygiéniques – réglementation et application
2) **Les ventes**
   - Prévisions - Analyse et maîtrise des ventes
3) **Les coûts**
   - Directs (fixes et variables)
   - Indirects (fixes et variables)
   - Les coûts théoriques et réels – l'incident – écarts
4) **Jargon Gestion**
   - Marge brute
   - Frais de personnel
   - Coût matière
   - Budget – Prévision – Objectif – Ratios
   - Seuil de rentabilité
   - Coulage – démarque ...
5) **Identifier les causes d'inefficacité**
   - Manque de surveillance aux points critiques
   - Manque de formation du personnel
   - Politique d'achat perfectible
   - Produits inadaptés
   - Manque de procédures et d'outils
6) **Identifier les besoins**
   - 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
7) **Mise en place d'outils performants**
   - 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

- **Action du personnel**
  - Comportement pendant la production et pour le service

Gestion du temps (le voleur de temps) – Rationalisation de la production. Faciliter la progression des connaissances dans l'équipe

Personnes concernées : Gérants d'hôtel ou de restaurant – responsables de cuisines - Directeurs – Managers

Pré requis : Connaissance des techniques de service en restauration.

PEDAGOGIE

Le Formateur : professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et de mises en application

Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR003