



Définir l'organisation et les outils nécessaires à la fonction de Chef de cuisine.

Objectifs :

- Se perfectionner dans la maîtrise de la réglementation (hygiène, HACCP, traçabilité...)
- Se perfectionner dans la connaissance des matériels de cuisine pour choisir le plus adapté à ses besoins
- Se perfectionner dans la maîtrise du coût matière et l'élaboration d'une fiche technique pour maîtriser sa rentabilité.
- Disposer d'outil pour calculer rapidement les dépenses alimentaires et les ratios
- Se perfectionner dans la maîtrise des techniques de cuisson et de conservation.

Public :

Cuisinier et toute personne voulant évoluer vers un poste de chef de cuisine.
Le but de cette formation est d'expliquer aux créateurs de restaurant, aux chefs de cuisine et aux cuisiniers souhaitant évoluer, le contexte métier, puis définir l'organisation et les outils de nécessaire du Chef de cuisine pour mener à bien son travail.

Pré-requis : Connaître les bases de la cuisine

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un **réfèrent handicap** étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site [CCI Formation 49](#) .

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Compétences visées :

- Assurer une prestation de qualité en respectant les règles d'hygiènes et de salubrités.
- Capacité à analyser les besoins matériels et techniques pour son établissement.
- Savoir créer une carte et menus tendance en respectant les produits de saisons, les coûts matières et attentes de la clientèle.

Points forts :

Indicateurs de satisfaction et de performance :

Une offre riche et diversifiée avec plus de 200 formations sur des thématiques très ciblées.

Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur [notre page CCI Formation Continue](#).

Modalités pédagogiques :

Méthodes :

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, exercices d'application, d'ateliers de travail.

Equipement matériel :

La CCI de Maine et Loire vous accueille en proximité dans ses 3 établissements de Formation à Angers, Cholet et Saumur. Nos équipements, conçus pour répondre à

INFORMATION

€ sur devis
Formation sur mesure. Nous consulter.

Session(s) à Angers, Cholet, Saumur
- Nous consulter



l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur notre site Web [CCI Formation 49](#), nos trois campus, ateliers techniques, laboratoires

- Formation en salle pour les thématiques relatives à l'hygiène, et à la gestion.
- Partie pratique en cuisine pour la découverte des matériels et des nouvelles techniques de cuissons
- Présentation de Power points avec différents exercices (calcul de fiches techniques et atelier/ question)
- Ateliers de pratiques culinaires

Equipe pédagogique :

Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Validation / Certification :

A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).

Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.



Programme :

1ER JOUR LE MATIN

Présentation du formateur et tour de table afin de cibler les attentes des stagiaires.

- Les règles d'hygiène de base et présentation GBPH (restaurateur).
- La méthode HACCP et la traçabilité.
- Comprendre les grands principes de la cuisson basse température et la cuisson sous vide.

1ER JOUR L'APRES-MIDI

- Présentation des matériels de production en restauration :
- Initiation aux cuissons de nuit (atelier culinaire).

2EME JOUR LE MATIN

- Apprendre à calculer un coût matière : fiches techniques.
- Calculer ses penses alimentaires et des ratios
- Optimiser les services en cuisine par la technicité culinaire (ateliers de pratique en cuisine)
- Une cuisine saine, simple et efficace (ateliers de pratique en cuisine)
- Dégustation des plats préparés. Analyse et commentaires

2EME JOUR L'APRES-MIDI

La cuisson et la conservation:

- Connaître les différentes techniques de conservations et comment les appliquer.
- Les grands principes d'utilisation de la cellule de refroidissement
- Quelles règles pour prolonger les DLC des plats cuisinés.

Repas offert.