



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.

Compétences visées :

- Assurer une prestation de qualité en respectant les règles d'hygiène 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.

Les plus pédagogiques :

Animateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Méthodes :

- 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

Validation / Certification :

Exercices de vérification des acquis pendant la formation
QCM à compléter par le stagiaire à la fin de la formation.

ANGERS - CENTRE PIERRE COINTREAU
132 av de Lattre de Tassigny - Siret 13000460900058

CHOLET - EURESPACE FORMATION
Rue Eugène Brémond - Siret 13000460900066

SAUMUR - ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS
Square Balzac - Siret 13000460900074



° Déclaration enregistrée auprès du Préfet
de la Région Pays de la Loire : 52 49 02369 49

INFORMATION

€ sur devis
Formation sur mesure. Nous
consulter.



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.