



SAVEURS
&
GOURMANDISES

PROGRAMME

L'ORGANISATION EN CUISINE & L'ART DU DRESSAGE

Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures, 2 jours

Horaires : 9h00-12h30 et
13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation. Un support de cours sera remis à chaque apprenant. À la fin de la session, un questionnaire à choix multiple permet de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Moyens techniques :

Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur. Les apprenants sont invités à venir avec leur propre ordinateur portable.

Présentation de la formation

Le dressage et la décoration de vos assiettes est un art ! Entrée, hors d'œuvre, plat principal, dessert ou même plateau de fromage, il existe des techniques de présentation permettant de mettre en valeur vos productions.

Ce programme de formation de dressage des plats vous permettra d'appréhender les techniques professionnelles du dressage en cuisine. Vous apprendrez également l'organisation de la production culinaire, mais aussi la planification des tâches, et la mise en place d'outils d'organisation pour chaque secteur de transformation.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Intégrer les attentes du consommateur dans le dressage de vos plats (entrée, plat, dessert)
- Maîtriser les techniques professionnelles permettant de réaliser des dressages de qualité
- Assurer une harmonie globale tant sur la disposition que sur la mise en valeur des produits

Public visé et Prérequis

Public visé :

Les responsables d'établissement et les chefs de cuisine

Prérequis :

Il est recommandé d'avoir une maîtrise des fondamentaux de la cuisine et des notions relatives aux exigences HACCP

Le positionnement des stagiaires sera évalué lors d'un entretien ou via un questionnaire en ligne avec le responsable de la formation

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1 - 9 h à 9 h30 accueil et présentation des stagiaires et déroulement de la formation

Matin 9h30 à 12h 30

Matin

- Performance d'un système de production
- Évolution de la restauration
- Les critères de performances
- Gérer c'est prévoir et organiser
- Restriction des écarts
- Le ratio de productivité
- Traçabilité de l'organisation
- Traçabilité des procédures
- Traçabilité des autocontrôles
- Ordonnancement des prévisions et les outils

12h30 à 13h30 pause repas

Après-midi 13h30 à 17 h

Après-midi

- Les bases de l'organisation de la production
- Les fiches techniques en restauration
- Importance du plan alimentaire générique
- Le plan alimentaire et la constitution des menus
- Construction d'un plan alimentaire et intégration des contraintes de réalisation
Des menus

Jour 2

Matin 9 h à 12h30

Matin

- L'organigramme de travail
- Le planning de fabrication en liaison différée
- Le planning de répartition des charges de travail par secteur
- Les différents documents potentiels
- La répartition et planification des tâches par : secteurs – matériels – charges
De travail
- La gestion des goulets d'étranglement

12h30 à 13h30 pause repas

Après-midi 13h 30 à 17 h

- **La gestion des procédures sectorielles**
- **Organisation des achats**
- **L'évolution des produits**
- **L'importance du cahier des charges**
- **Les plannings livraison**
- **La réception des matières premières**
- **Les règles de stockage**
- **Importance stratégique du local déconditionnement déboîtage**
- **Les plannings de déconditionnement**
- **L'organisation de la légumerie**
- **Le travail des préparations froides**
- **L'organisation de la cuisson**
- **Les techniques de cuisson**
- **Le choix des modes de cuisson**
- **La maîtrise de refroidissement**
- **L'organisation de la plonge et de la laverie**
- **Les plannings de nettoyage**
- **Les plannings de maintenance**

Moyens d'encadrement

Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et de la réglementation sur la restauration commerciale agréé par arrêté du la Ministère de l'intérieur depuis plus de 20 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter Notre référent handicap, Mr Gilardi Stéphane à l'adresse mail : stephane@sgformation.net