



## ~ L'ORGANISATION DE LA CUISINE ~

**INTERLOCUTEUR** À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

**INTERVENANT :**

Jean Luc GERMOND Chef de Cuisine Consultant

**PUBLIC CONCERNÉ :**

Cuisiniers ou futurs cuisiniers

**PRÉREQUIS :**

Etre en activité sur un poste en cuisine

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :**

Connaître l'ensemble des règles qui régissent le travail en cuisine, et gérer la production tant dans l'organisation que dans les règles d'hygiène à respecter

|                     | INTER ENTREPRISE            | INTRA ENTREPRISE                       |
|---------------------|-----------------------------|--|
| <b>DURÉE</b>        | 14h                         | selon positionnement avec l'entreprise |
| <b>TARIFS</b>       | 700 Euros HT                | 1500 Euros HT la journée de 7h         |
| <b>PARTICIPANTS</b> | minimum 6<br>maximum 12     | minimum 2<br>maximum 12                |
| <b>DATE</b>         | contacter l'école des chefs | selon vos disponibilités               |

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :**

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation de ces techniques par les stagiaires, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

**ÉVALUATIONS :**

Réalisation des fiches techniques et dégustations des plats + Quizz d'évaluation

### PROGRAMME

#### LES DIFFÉRENTS POSTE EN CUISINE

- ~ Définir l'organigramme de la cuisine
- ~ Déterminer les rôles et fonctions de chacun
- ~ Organisation du travail

#### LES OUTILS DU CUISINIER

- ~ La tenue professionnelle
- ~ Les couteaux et le petit matériel
- ~ Le gros matériel

#### LES DIFFÉRENTS PRODUITS TRAVAILLÉS, LEURS SPÉCIFICITÉS, ET LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE CONSERVATION

- ~ Légumes
- ~ Viandes
- ~ Poissons
- ~ Crèmerie
- ~ Pâtisserie

#### ORGANISATION DE LA CARTE ET DES DIFFÉRENTES OFFRES

- ~ Choix des produits
- ~ Quelles sont les compétences présentes en cuisine
- ~ Réaliser les fiches techniques et comprendre leur utilité

#### BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation, et échanges entre les participants et l'intervenant sur les acquis et le déroulement

à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com

