



~ 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 :

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
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	630 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	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

