

PROJET DE CONCEPTION OU DE RESTRUCTURATION DE CUISINE

DNH010

Public

Chef de cuisine encadrant une équipe, responsables de secteurs, agents en unité

Pré-requis

Aucun

Durée

1 jour – 7 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

Dates et lieux

A définir – En vos locaux

Intervenant

Yannick MASSON

Organisation et production culinaire – ingénierie de restauration

Tarifs

Nous consulter

Contexte

Dans un contexte de restructuration d'établissement, cette formation vise à accompagner les équipes dans la réorganisation des processus de travail afin d'optimiser la productivité et l'efficacité des postes. À travers une démarche de formation-action, les participants seront guidés dans la création et l'optimisation de procédures adaptées aux spécificités de leur établissement, tout en assurant la conformité aux normes d'hygiène et en améliorant la performance globale de la production et de la distribution des repas. Cette approche permettra de renforcer l'organisation interne tout en s'adaptant aux nouvelles exigences du contexte opérationnel.

Résultats Attendus

- Cette formation se fixe comme objectif l'accompagnement de l'établissement lors d'une restructuration d'établissement, par la conceptualisation et la réalisation des procédures de travail, afin d'optimiser la productivité et l'organisation des postes.

Objectifs Pédagogiques

- De se situer par rapport à la nouvelle organisation
- Mettre en œuvre des procédures performantes face à une situation de production-distribution dans un contexte donné.

Méthodes Pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et exercices de mise en situation- Construction d'outils

PROJET DE CONCEPTION OU DE RESTRUCTURATION DE CUISINE

DNH010

Programme

§ LA DEMARCHE GLOBALE FORMATION ACTION

- Les principaux axes de travail seront la mise en place ou l'optimisation d'outils organisationnels et la correction des dysfonctionnements techniques.
- La mission se fixe par conséquent comme objectifs :
 - ✓ D'étudier les conditions de fonctionnement et d'organisation de la production et/ou de la distribution des repas,
 - ✓ De formuler des propositions relatives à la création des fiches de poste
 - ✓ Ces lignes d'optimisation et création de fiches de poste prendront en compte les axes majeurs que sont :
 - ✓ La conformité hygiène (respect du cadre réglementaire)
 - ✓ L'organisation générale des cuisines (de l'arrivée des marchandises à la distribution)
 - ✓ La performance productive de l'établissement par rapport aux contraintes de production / distribution
 - ✓ La gestion des contraintes fonctionnelles liées aux spécificités de l'établissement

§ REALISATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

- L'optimisation se réalisera sous forme de de formation - action par grand secteur d'activité, à savoir :
 - ✓ Réception - stockage
 - ✓ Légumerie- déboîtage- déconditionnement
 - ✓ Préparations froides
 - ✓ Préparations chaudes- pâtisserie- poste des mixés
 - ✓ Refroidissement- conditionnement -allotissement
 - ✓ Laverie plonge - distribution
 - ✓ La formation- action de terrain peut couvrir tout ou partie des thèmes suivants :

§ L'ORGANISATION RATIONNELLE DE PRODUCTION DE DISTRIBUTION

- La réception des matières premières
- Les règles de stockage
- L'organisation du déconditionnement
- L'organisation de la légumerie
- Le travail des préparations froides
- L'organisation de la cuisson
- La maîtrise du refroidissement
- La distribution des repas
- L'expédition des repas
- L'organisation de la plonge et de laverie

PROJET DE CONCEPTION OU DE RESTRUCTURATION DE CUISINE

DNH010

🔗 LES FICHES DE PROCEDURES TECHNIQUES PAR CUISSON OU MODES OPERATEOIRS PAR FONCTION

- Analyse des prestations et fiches techniques,
- Fiches de contrôle des températures et de suivi produit,
- Outils organisationnels (planning de production, de refroidissement, bons de gestion ou de transfert...),
- Fiches d'organisation par secteur,
- Plan de nettoyage et de procédures hygiène,
- Suivi des analyses et échantillons.

🔗 LES FICHES DE POSTE

- Phase 1: Analyse et relevé les opérations réalisées dans une journée type de travail, sur chacun des postes concernés
 - ✓ Analyse des supports existants et /ou à développer
 - ✓ Observations et recherches des éventuels gains de productivité ou des déplacements de charges de travail.
 - ✓ Analyse des choix stratégiques : Polyvalence ou technicité ; temps complet ou partiels, nettoyer ou faire nettoyer, encadrement vertical ou horizontal, management participatif, responsabilisation par secteurs opérationnels...
 - ✓ Formation sur le rôle et les fonctions de la fiche de poste
- Phase 2 :
 - ✓ Analyse et validation avec l'équipe de cuisine des propositions d'optimisation du travail afin de construire une nouvelle organisation
 - ✓ Analyse des durées des tâches
 - ✓ Validation des fiches de postes

A NOTER : dans le cadre de ce travail, les fiches de poste ne seront pas rédigées par le formateur ; leurs trames seront travaillées pendant la formation, la rédaction devra être assurée en interne. Le formateur peut prendre en charge cette rédaction mais la proposition financière présente n'intègre pas ce coût.