

ORGANISATION ET MANIPULATION PRODUITS EN CUISINE

7 heures

RESTAURANT BIND



ALIGNÉ

Organisme Aligné Certifié QUALIOP1

OBJECTIFS ET PROGRAMME DE FORMATION



OBJECTIFS

- Organiser et préparer sa cuisine avant la phase de production
- Manipuler les denrées en phase de production avec les méthodologies adaptées
- Gérer et entretenir le matériel de production afin d'éviter toute contamination croisée

PROGRAMME

1. Analyse du poste de travail

- État des lieux : Observation et évaluation pré-formation du collaborateur désigné avant le service du midi sur l'organisation de sa zone de production.
- Mise en place des étapes par le formateur lors de l'entretien post-observation.

Présentation des objectifs :

- Préparer son poste de travail en zone de production avant le service
- Savoir manipuler les différentes catégories de denrées en phase avec les règles d'hygiène
- Identifier et entretenir les ustensiles usés ou sales en zone de production afin d'éviter toute contamination croisée

2. Déroulement :

- Interrogation du collaborateur sur comment pense-t-il remplir ses objectifs
- Démonstration du formateur pour chacun des objectifs pendant le service
- Observation du collaborateur durant le service et prise de notes

3. Phase Réflexives :

→ 3.1

- Retour sur la démonstration du collaborateur et feed-back du formateur sur le service observé
- Phase réflexives 1 : Le collaborateur a-t-il su préparer correctement son espace de travail ?
- Phase réflexives 2 : Le collaborateur a-t-il su manipuler les denrées alimentaires en fonction de leur nature et sur les supports adéquats (exemple : planche viande crue / viande cuites, planche légumes, récipient œufs) ?
- Phase réflexives 3 : Le collaborateur a-t-il su entretenir ses ustensiles tout au cours de la phase de production afin d'éviter toute contamination ?

→ 3.2

- Analyse de pratique : Entretien et prise de notes sur les Succès, Réussite, Axes d'amélioration, Difficultés rencontrées et Solutions proposées.

→ 3.3

- Evaluation intermédiaire : Entretien d'évaluation oral sur la bonne compréhension des objectifs à atteindre pour la prochaine observation.

→ 3.4

- Observation d'un deuxième service et échange autour d'une seconde phase réflexive.

→ 3.5

- Evaluation finale : Questionnaire écrit sur la gestion et l'entretien de la zone de production et sessions de Questions / Réponses avec le formateur sur les exigences du poste et les améliorations à apporter.

4. Bilan

- Bilan avec l'employeur sur les différences pré-formation AFEST et l'impact observé durant les services.



AFEST

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Toute personne exerçant une activité dans le domaine de la restauration en zone de production

Prérequis : Aucun demandé.

Formateur : Mohamed-Amine Ben Mahmoud

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Questionnaire sur les règles de gestion et entretien des zones de production.
- Fiches de rappel sur les méthodes à employer pour chaque type de condiment.

DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- **Bilan final :** Évaluation écrite et session de questions / réponses avec le formateur.

TARIF : POUR RECEVOIR VOTRE DEVIS MERCI DE NOUS CONTACTER À CONTACT@ALIGNÉ.FR

ILS NOUS FONT CONFIANCE

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

SUBWAY

WAFFLE
factory

SHISO
BURGER

ONYXIA


ALIGNÉ