

ORGANISER ET GERER SA PRODUCTION CULINAIRE



Programme R07


FORM' ACTIONS
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ETUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

La production culinaire pour un grand nombre de convives avec un choix multiple de préparations distinctes devient de plus en plus complexe. En effet, il faut mener de front la production, la gestion des coûts, le respect de la démarche HACCP et la réduction des volumes de déchets. Cela implique tous les acteurs de la cuisine, depuis le chef jusqu'au plongeur. Il est nécessaire d'organiser et de gérer dès la conception des menus afin de garantir une prestation optimale.

 6 jours soit 42 h en présentiel



Personnel de cuisine et personnel hôtelier en collectivité

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Améliorer la prestation culinaire de son atelier
- ✓ Respecter les principes d'hygiène liés à la fabrication et à la distribution des repas dans le cadre d'une démarche HACCP.
- ✓ Respecter et suivre les prescriptions de la Loi EGAlim et de la Loi Climat et Résilience
- ✓ Concevoir des menus répondant aux contraintes nutritionnelles, qualitatives et réglementaires.
- ✓ Organiser son atelier selon le menu du jour.
- ✓ Planifier son travail pour une prestation optimale
- ✓ Gérer ses productions en tenant compte des règles d'hygiène, de l'objectif de réduction des déchets et de son temps.
- ✓ Interagir avec les autres ateliers afin de gagner en productivité

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Formation transversale concernant l'ensemble des ateliers d'une cuisine collective ainsi que ses multiples points de distribution. Cette formation permet de mettre en place des synergies interateliers.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

APPORTS THÉORIQUES

- **Le Pack Hygiène :**
 - ✓ Règlements Européen 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005
 - ✓ Arrêté du 8 juin 2006, Note de service 2011/8117
- **Microbiologie alimentaire**
 - ✓ Conditions de vie et de survie des micro-organismes
 - ✓ Critères de contamination et de prolifération
 - ✓ La reproduction microbienne : facteurs influents et vitesse
- **Règles d'hygiène élémentaire**
 - ✓ Hygiène corporelle (mains)
 - ✓ Hygiène du linge
 - ✓ Hygiène des locaux
 - ✓ Hygiène des préparations
- **La genèse des lois EGalim et Climat et Résilience**
 - ✓ Le champ d'application avec un focus approfondi sur les compétences portées par les Départements et mises en œuvre au sein des établissements d'enseignement.
 - ✓ Présentation
 - ✓ Objectifs de cette loi
 - ✓ Sanctions
 - ✓ L'actualité des décrets attachés à la loi
- **Les nouvelles obligations : nature/impact/calendrier**
 - ✓ Les denrées : produits durables et produits issus de l'agriculture biologique
 - ✓ La diversification des protéines
 - ✓ La communication et la transparence
 - ✓ Le commerce équitable
 - ✓ Les produits générateurs de déchets
 - ✓ La lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Les conséquences au quotidien au sein des établissements :**
 - ✓ Les produits locaux et les règles de la commande publique : sourcing, mise en œuvre et ancrage territorial
 - ✓ Les nouvelles recettes végétariennes et les nouveaux menus
 - ✓ L'après-plastique
- **Nutrition**
 - ✓ Les Contraintes nutritionnelles de la population scolaire : les contraintes diététiques, les contraintes liées l'enfance et a l'adolescence, les contraintes sociologiques
 - ✓ Les fonctions du repas : la fonction nutritionnelle, la fonction conviviale, la fonction hédonique
 - ✓ Nutrition des enfants et adolescents : repères alimentaires et nutritionnels, les besoins nutritionnels, le GEMRCN
 - ✓ Le menu : composer un menu, choisir les aliments selon la fraîcheur et le coût
- **Productions culinaires**
 - ✓ Conservations des denrées : températures et durée
 - ✓ Les préparations froides : règles de préparation, température, règles d'hygiène
 - ✓ Les différentes cuissons : cuisson par expansion, cuisson par concentration, cuisson a l'avance, cuisson basse température
 - ✓ Les préparations alimentaires de base : comment obtenir du goût et de la tendreté
 - ✓ L'appétence : comment donner envie de manger
 - ✓ Varier les plaisirs : l'assaisonnement, la décoration
 - ✓ Maîtriser le risque allergique
- **Distribution alimentaire**
 - ✓ Règles applicables au transport des repas
 - ✓ Mettre en valeur les aliments
 - ✓ Respecter la maîtrise des températures
 - ✓ Adapter les portions à l'appétit de chacun

APPORTS PRATIQUES

L'ensemble des stagiaires participe aux productions de chaque atelier afin de connaître les tâches, fonctions et rôles de tous.

- **Atelier froid (2 x ½ journée)**
 - ✓ Réalisation d'entrées variées, décorées.
 - ✓ Réaliser différentes entrées sur les mêmes bases afin de réduire les déchets
 - ✓ Réalisation de desserts à bases de fruits
 - ✓ Réalisation de desserts à bases de lait
- **Atelier vente à emporter (½ journée)**
 - ✓ Réalisation, conditionnement et décoration de salade
 - ✓ Réalisation de sandwiches
 - ✓ Réalisation de wraps et autres préparations street-food
 - ✓ Intégration des protéines végétales dans les préparations à emporter
- **Atelier pâtisserie (½ journée)**
 - ✓ Réalisation de pâtisserie par assemblage
 - ✓ Réalisation de pâtisserie végan
- **Atelier chaud (2 x ½ journée)**
 - ✓ Réalisation de plats cuisinés traditionnels avec des moyens de production modernes
 - ✓ Réalisation de plats cuisinés à base de protéines végétales
 - ✓ Utilisation rationnelle des « aides alimentaires » (P.A.I.)
 - ✓ Préparations diversifiées des garnitures de légumes et de féculents (légumes secs, céréales ...)

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expérience

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Exercices pratiques
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Mise en œuvre pratique au sein de la cuisine de l'établissement

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 22/10/2022