

SE PERFECTIONNER EN CUISINE

Suggestions et organisation du travail

(Valant objectif professionnel) Page 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Proposer et réaliser des suggestions autour de différentes recettes originales
- * Identifier, maîtriser et valider le choix de recettes pour l'équipe en place (groupes, ...)
- * Enrichir son potentiel de propositions journalières en mettant une valeur ajoutée à sa préparation du quotidien à partir de produit de base.
- * Optimiser le fonctionnement actuel (de la réception à l'envoi sans oublier le stockage)
- * Pouvoir mettre en place une organisation du travail permettant une meilleure gestion du service (pratique)

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Déroulement du programme avec des possibilités d'aménagements en fonction de la demande des stagiaires et de la direction.
- * Alternance de parties théoriques et pratiques
- * Travailler sur une proposition existante et pouvoir mieux la maîtriser
- * Proposer de nouvelles idées autour de recettes originales
- * Travailler sa créativité et son originalité dans les plats du jour tout en alliant la faisabilité à la qualité de produit proposé aux clients.
- * Effectuer un travail avec le personnel en place prévu en formation permettant d'optimiser la transmission des connaissances (savoir technique et théorique)
- * Mettre en place une organisation permettant une uniformisation et une régularité des productions (optimisation et maîtrise quel que soit la personne en poste) avec l'utilisation de certaines techniques de cuisson et la notion d'anticipation
- * Confectionner des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes HACCP »
- * Dégustation et analyse critique de la production

Questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires.

Remarque : Un descriptif de programme est affiné en amont de la formation afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. CFMB GESTES PRO tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, cuisiniers, ...

Dates, durée, rythme : 2 journées, 2 x 7 heures soit 14 heures

Matin de : à déterminer / *Après-midi de* : à déterminer

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour x participants

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024

SE PERFECTIONNER EN CUISINE

Suggestions et organisation du travail

(Valant objectif professionnel) Page 2/2

Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (matériels divers, sans oublier des produits adaptés, ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une cuisine équipée et une salle mises à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques et pratiques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage, un autre à froid dans les mois à suivre

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contact@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024