CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR16

Appréhender la fonction de chef de cuisine

2 jours (14h)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 27/09/2023

à partir de 1200 € NET/jour

Définir l'organisation et les outils nécessaires à la fonction de Chef de cuisine.

Objectifs

- L'objectif de cette formation est d'expliquer aux créateurs de restaurant, aux chefs de cuisine et aux cuisiniers souhaitant évoluer, le contexte métier, puis définir l'organisation et les outils de nécessaire du Chef de cuisine pour mener à bien son travail.- Se perfectionner dans la maîtrise de la réglementation (hygiène, HACCP, traçabilité...)
- Se perfectionner dans la connaissance des matériels de cuisine pour choisir le plus adapté à ses - - besoins
- Se perfectionner dans la maîtrise du coût matière et l'élaboration d'une fiche technique pour maîtriser sa rentabilité.
- Disposer d'outil pour calculer rapidement les dépenses alimentaires et les ratios
- Se perfectionner dans la maîtrise des techniques de cuisson et de conservation

Compétences visées

- Assurer une prestation de qualité en respectant les règles d'hygiènes et de salubrités
- Capacité à analyser les besoins matériels et techniques pour son établissement
- Savoir créer une carte et menus tendance en respectant les produits de saisons, les coûts - matières et attentes de la clientèle

Public

Cuisinier et toute personne voulant évoluer vers un poste de chef de cuisine.

Prérequis : Connaitre les bases de la cuisine Une analyse des besoins, réalisée en amont de la formation par notre conseiller et formateur expert, permettra d'adapter le contenu, la durée et le coût à vos attentes et à votre contexte.
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR16

Appréhender la fonction de chef de cuisine

1er jour (matin)

- Présentation du formateur et tour de table afin de cibler les attentes des stagiaires
- Les règles d'hygiène de base et présentation GBPH (restaurateur)
- La méthode HACCP et la traçabilité
- Comprendre les grands principes de la cuisson basse température et la cuisson sous vide

1er jour (après-midi)

- Présentation des matériels de production en restauration
- Initiation aux cuissons de nuit (atelier culinaire)

2ème jour (matin)

- Apprendre à calculer un coût matière : fiches techniques
- Calculer ses penses alimentaires et des ratios
- Optimiser les services en cuisine par la technicité culinaire (ateliers de pratique en cuisine)
- Une cuisine saine, simple et efficace (ateliers de pratique en cuisine)
- Dégustation des plats préparés. Analyse et commentaires

2ème jour (après midi)

- La cuisson et la conservation:
- Connaître les différentes techniques de conservations et comment les appliquer
- Les grands principes d'utilisation de la cellule de refroidissement
- Quelles règles pour prolonger les DLC des plats cuisinés

Repas offert.

Dates & lieux

Formation sur mesure : nous contacter
Angers
€ 1200.00

Formation sur mesure : nous contacter
Cholet
€ 1200.00

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR16

Appréhender la fonction de chef de cuisine

Formation sur mesure : nous contacter
Saumur
€ 1200.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. - Formation en salle pour les thématiques relatives à l'hygiène, et à la gestion. - Partie pratique en cuisine pour la découverte des matériels et des nouvelles techniques de cuissons - Présentation de Power points avec différents exercices (calcul de fiches techniques et atelier/ question)   - Ateliers de pratiques culinaires Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures.

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).
Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59