

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 02/01/26

FORMATION ORGANISER LES PREPARATIONS EN CUISINE

Prérequis :

- Avoir suivie la formation hygiène HACCP ou en avoir fait la demande
- Avoir un restaurant ou un projet de création de restaurant (fast food, gastronomique, entreprise, scolaire, pénitencier...).

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Organiser les préparations en cuisine.

Durée : 7h /de 9h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30.

Modalités et délai d'accès :

A compter de la signature du devis, le délai d'accès est en moyenne de 2 mois.

Le stagiaire doit compléter le questionnaire préalable pour accéder à la formation.

La formation est en présentielle.

Tarifs : 650€ TTC / Personne

Si la formation se fait directement chez vous ou dans votre restaurant, cela n'engendrera pas de frais supplémentaire.

Financement via OPCO ou en fond propre par le client. Nous intervenons en tant que consultante.

Méthodes mobilisées : cas pratique et théorique avec un accompagnement collectif et/ou individuel.

- Supports pédagogiques (fiche mémo mis à disposition par le formateur

Modalités d'évaluation : L'évaluation se fera sous forme de QCM + Cas pratique lors de la formation.

Accessibilité : En cas de situation de handicap, une étude de faisabilité sera effectuée afin de proposer une formation adaptée.

Caline Emilienne Dumas – Formatrice et référente handicap

contact@keha.fr – 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

Organiser les préparations en cuisine - 7H – 650€ - En présentiel

- Se familiariser avec le matériel de cuisine
- Apprendre et reproduire les recettes et techniques de professionnel
- Organiser les préparations en cuisine
- Préparer les boissons
- Gérer les commandes
- Optimiser votre espace et votre temps
- Développer votre sens du détail, visuel et création
- Avoir un plan de nettoyage au restaurant
- Gérer l'hygiène du personnel

Indicateurs de résultats 2025:

- Taux de satisfaction : A venir
- Nombre de stagiaire : A venir