

GESTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Stage Intra établissement

Public : Equipe de restauration

Objectif : Analyser, améliorer et former l'ensemble du personnel de cuisine et de salle à une meilleur utilisation de la denrée alimentaire.

Contenu :

1] Pour l'Equipe de cuisine

- ⇒ Définition de la journée alimentaire
- ⇒ Analyse des besoins (Grammage, Calibrage, etc....)
- ⇒ Etablir une fiche technique
- ⇒ Déterminer les prix de revient par plat

2] Pour l'équipe de Service en Salle

- ⇒ Connaître les réels besoins des convives
- ⇒ Mieux communiquer avec la cuisine
- ⇒ Avoir une démarche qualité de service

Moyens pédagogiques :

- Table des grammages
- Calendrier des Saisons / Produits
- Fiches techniques de plats
- Fiches approvisionnements

Déroulement :

- Matin : en cuisine avec l'équipe
- Après midi : 1^{er} jour Théorie « Cuisine »
2^{ème} jour Théorie « Salle »

Durée :
2 jours

Effectif :
Equipe de
10 personnes

Dates :
A définir

Horaires :
A définir

Lieu :
Sur site

Intervenant : Cadre Hôtelier