

Intervenant : Expert gestion de production (cuisines centrales avec des volumes importants, restauration sur place)

Sanction : Attestation de fin de formation

### Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

### Dates :

Nous consulter.

### Tarifs :

Nous consulter.

### Durée :

3 à 5 journée de 7h00, selon vos besoins.

### Qui est concerné?

Cuisine centrale, RIE, Restauration sur place (EHPAD, Restauration scolaire)

### Les stagiaires : 8<sup>maxi</sup>.

Responsable de la restauration, chef de production, chef de cuisine, Agent d'encadrement en production

## Programme de formation :

Réf.: INTR17  
Intra-entreprise

- 1/ Présentation et recueil des attentes des stagiaires
- 2/ Cours théoriques sur la planification de la production journalière
- 3/ Rappels sur les calculs des pourcentages de pertes et des rendements
- 4/ Construire une trame de planning de production journalière pour la production chaude
- 5/ Construire une trame de planning de production journalière pour la production froide
- 6/ Calcul de délais de préparations sur les goulots d'étranglement de la production
- 7/ Trame de planification hebdomadaire
- 8/ Réaliser une planification hebdomadaire
- 9/ Définir les informations à regrouper pour planifier une production journalière
- 10/ Identifier et planifier les interactions entre les ateliers (ex : cuisson haricots verts en production chaude pour une salade réalisée aux préparations froides)
- 11/ Réalisation d'un planning de production en groupe avec animation par le formateur
- 12/ Exercice : Réalisation de plannings de production par les stagiaires
- 13/ Correction et commentaire sur le planning de production (vérification des acquis)
- 14/ Évaluation de la formation par les stagiaires et débriefing.

→ Option jours 4 et 5 : Mise en oeuvre des plannings de production en conditions réelles de fonctionnement.

**Fluidifier la production**  
**Organiser la continuité de l'information**

### Les prérequis :

Connaissances de base en restauration.

### Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

### Matériels :

Votre matériel de laverie – Paperboard – Salle de formation pour le débriefing.

## Axes principaux :

- ✓ Evaluer votre gestion de production journalière et hebdomadaire
- ✓ Identifier les goulots d'étranglement pour fluidifier les organisations
- ✓ Organiser une continuité de l'information entre les différents secteurs de la production

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Construire un planning de production adapté à votre cuisine
- ✓ Organiser des productions journalières et hebdomadaire avec des plannings ou une GPAO
- ✓ Construire des plannings de production de façon autonome