

Choix des Modes de Production

En Restauration Collective

Objectif

- Optimiser les moyens humains
- Planning de fabrication global
- Résultat Qualitatif dans l'assiette

Méthode

- Identification de la demande
- Formation au sein de l'établissement

Durée

- 1 journée d'état des lieux
- 2 à 3 jours de formation
- Séances par journées consécutives ou non.

Moyen

- Audit
- Support de formation individuel
- Résolution de cas pratiques

Intervenant

- AG@P'PRO
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

Programme

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivant en fonction de la demande et de la durée de formation :

- Moyen humain
 - Nombre de couverts
- Planning de fabrication
 - Bonne optimisation du matériel
 - Aménager les menus (4 ou 5 composantes)
 - Adapter le choix des produits (bruts, semi finis, finis)
- Qualité dans l'assiette
- Traitement correct des matières premières