

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 6^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR20
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 ŒUVRE DES PLANNINGS DE PRODUCTION EN CONDITIONS RÉELLES DE FONCTIONNEMENT.

Fluidifier la production
Organiser la continuité de l'information

Les prérequis :

Pas de prérequis.

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 :

- ✓ Évaluer 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 :

- ✓ Élaborer un planning de production adapté à votre cuisine.
- ✓ Organiser des productions journalières et hebdomadaire avec des plannings ou une GPAO selon vos menus.
- ✓ Rédiger des plannings de production de façon autonome.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.