

PARCOURS DE FORMATION

Devenir commis de cuisine chez
Savane & Mousson

Informations sur le parcours de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vise à doter les nouveaux commis de cuisine des compétences essentielles pour réussir dans leur poste au sein de l'entreprise Savane & Mousson

DATES CLÉS

Le parcours de formation est individualisé, les dates vous seront communiqués lors de votre entretien.

DURÉE

Le parcours de formation dure 175heures soit 5 semaines de formation de préparation préalable à l'embauche.

LIEU DE LA FORMATION

La formation aura lieu :

- en distanciel via la plateforme teacheazy
- en présentiel sur site

PUBLIC CIBLE

Demandeurs d'emploi inscrits chez France Travail souhaitant se former préalablement à son embauche au poste de cuisinier polyvalent au sein du restaurant Savane & Mousson

PRÉQUIS

Aucun prérequis

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation est conditionnée par un entretien préalable avec l'entreprise et le candidat.

PARCOURS DE FORMATION

Devenir commis de cuisine chez
Savane & Mousson

Informations sur le parcours de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vise à doter les nouveaux commis de cuisine des compétences essentielles pour réussir dans leur poste au sein de l'entreprise Savane & Mousson

DATES CLÉS

Le parcours de formation est individualisé, les dates vous seront communiqués lors de votre entretien.

DURÉE

Le parcours de formation dure 175heures soit 5 semaines de formation de préparation préalable à l'embauche.

LIEU DE LA FORMATION

La formation aura lieu :

- en distanciel via la plateforme teacheazy
- en présentiel sur site

PUBLIC CIBLE

Demandeurs d'emploi inscrits chez France Travail souhaitant se former préalablement à son embauche au poste de cuisinier polyvalent au sein du restaurant Savane & Mousson

PRÉQUIS

Aucun prérequis

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation est conditionnée par un entretien préalable avec l'entreprise et le candidat.

PARCOURS DE FORMATION

Devenir commis de cuisine chez
Savane & Mousson

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation proposée par **La Recette by Savane & Mousson** se déroule en distanciel et en présentiel sur site.

Les méthodes pédagogiques utilisées lors de la formation sont diverses :

- **Pédagogie démonstrative** pour laquelle les formateurs et formatrices présentent les points théoriques et sont dans une posture d'experts ;
- **Pédagogie active** avec une forte incitation à la pratique et à la réalisation de tâches et d'activités concrètes afin de favoriser la progression des apprenantes via la pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Nous effectuerons un **suivi et des évaluations** de la montée en compétence tout au long du parcours de formation en ligne par la réponse aux quiz à chacun des modules.

En accord avec le parcours AFEST chacune des ses phases suit une période de debrief et d'évaluation avec le formateur portant sur la période réalisée par l'apprenant.

SANCTION DE LA FORMATION

La validation de la formation est conditionnée par la réussite aux évaluations avec un score minimal de 80%. Un certificat de réalisation nominatif est délivrée aux participants à la fin de la formation.

INDICATEURS DE RESULTATS

- Taux de satisfaction des apprenants formés.
- Taux d'autonomie ressentie par l'apprenant à 3 mois post-formation.

Les indicateurs de résultats sont calculés tous les 6 mois.

CONTACT

 **01.79.73.70.10**

Responsable administratif : Mme DIABY
contact@savane-mousson.fr

Référente handicap : Mme FANE
aissata.fane@savane-mousson.fr

Responsable pédagogique : Mme FANE
consulting@savane-mousson.fr

PARCOURS DE FORMATION

Devenir commis de cuisine chez
Savane & Mousson

Plan détaillé du parcours de formation

Module 1 : Le rôle de cuisinier chez Savane & Mousson

Partie 1 : Présentation de l'entreprise

Partie 2 : Structure organisationnelle de Savane & Mousson

Partie 3 : Comprendre le rôle et l'importance des cuisiniers dans l'expérience client

Partie 4 : L'environnement de travail du cuisinier

AFEST

Faire rencontrer les différents pôles et expliquer leurs interactions.

Faire observer l'impact d'un plat réussi / raté sur la satisfaction client, via retours directs ou échanges avec la salle.

Faire visiter tous les espaces de travail (chaud, froid, plonge, réserve) et montrer les règles de circulation et de posture.

Module 2 : Le cuisinier dans l'organisation du service

Partie 1 : Les postes de travail du cuisinier (différentes zones de travail)

Partie 2 : Comprendre l'organisation et la communication avec la salle afin d'assurer un service fluide

Partie 3 : Gestion du temps et des priorités

Partie 4 : Ajouter des moyens mnémotechnique pour apprendre la carte facilement

AFEST

Faire une rotation sur chaque poste : préparation chaude, froide, envoi, plonge.

Faire vivre un service complet en lien avec le/la responsable de salle ; observer la transmission des commandes, timing, urgences.

Donner une commande à traiter avec un timing serré, pendant un pic d'activité, et observer la réaction/priorisation.

Faire réciter la carte par famille de plats / ingrédients + quizz sur les compositions pendant les moments creux.

PARCOURS DE FORMATION

Devenir commis de cuisine chez
Savane & Mousson

Plan détaillé du parcours de formation

Module 3 : Le service à la clientèle

Partie 1 : La posture à adopter durant le service

Partie 2 : La mise en place de la cuisine

Partie 3 : La réception des commandes clients et l'envoi des plats

Partie 4 : Gestion des commandes à emporter

AFEST

- Filmer ou observer un service du collaborateur pour identifier son attitude (concentration, écoute, rapidité, posture...).
- Le faire préparer seul son poste en début de service et vérifier que tout est en place (produits, bacs, étiquettes, hygiène).
- Faire gérer seul un flux de commandes, avec ou sans aide, et évaluer le respect des consignes (dressage, rapidité, précision).
- Faire préparer un ensemble de commandes à emporter, observer l'organisation, l'emballage, l'ordre de priorité.

Module 4 : Gestion des stocks pour assurer le service

Partie 1 : Responsabilité des cuisiniers par rapport aux stocks

Partie 2 : Formation à la réalisation d'inventaires précis et à la gestion des approvisionnements

Partie 3 : Techniques de gestion pour minimiser les pertes et maximiser l'efficacité

AFEST

Faire constater les conséquences concrètes d'une rupture ou d'un surstock. Montrer où sont les stocks, qui y accède, et à quoi ressemble une gestion rigoureuse.

Faire remplir un inventaire en fin de journée ou de semaine avec le formateur, puis seul. Vérifier que les quantités sont justes, que les produits sont bien identifiés.

Faire trier les produits par date, organiser les frigos et les zones de stockage, identifier les produits à écouler rapidement. Montrer comment réutiliser intelligemment les invendus (ex : soupe avec restes de légumes).

PARCOURS DE FORMATION

Devenir commis de cuisine chez
Savane & Mousson

Plan détaillé du parcours de formation

Module 5 : Aller plus loin dans le rôle de cuisinier

Partie 1 : Utilisation simple de l'outil de caisse Connectill pour gérer seul les commandes à emporter et les tablettes (Uber, Deliveroo)

Partie 2 : Implication dans la création de contenu pour les réseaux sociaux ou supports promotionnels

AFEST :

Faire prendre en main de l'outil de caisse, simuler une commande, puis gérer un vrai flux de commandes seul avec surveillance. Vérifier saisie, traitement, envoi.

Implication dans la création de contenu pour les réseaux sociaux ou supports promotionnels

Faire participer à une mise en scène photo/vidéo d'un plat : choix du dressage, de la lumière, de la présentation. Lui demander de raconter une recette ou un plat en quelques mots, à filmer ou écrire.

Module 6 : Sécurité et conformité réglementaire

Partie 1 : Formation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité alimentaire pour garantir le respect des normes sanitaires

Partie 2 : Conformité aux normes et législation

Partie 3 : Gestion des situations d'urgence, y compris les incendies et les évacuations

AFEST :

Formation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité alimentaire pour garantir le respect des normes sanitaires

Faire appliquer les règles HACCP sur une journée type : lavage de mains, stockage, température, DLC, étiquetage. Vérifier les automatismes.

Conformité aux normes et législation

Faire relire le plan de maîtrise sanitaire, expliquer les règles principales (tenue, allergènes, traçabilité) et valider leur application en service.

Gestion des situations d'urgence, y compris les incendies et les évacuations

Faire repérer les issues de secours, les extincteurs, les procédures d'évacuation. Simuler une alerte ou demander comment il/elle réagirait dans différents scénarios.