

PARCOURS DE FORMATION

Devenir un cuisinier polyvalent et performant chez Savane & Mousson

Informations sur le parcours de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre le rôle, les responsabilités et l'importance du cuisinier dans l'expérience client.
- Maîtriser l'organisation du travail en cuisine, la coordination avec la salle et la gestion des priorités pour assurer un service fluide.
- Adopter la posture professionnelle du cuisinier Savane & Mousson et garantir la qualité du service, de la préparation à l'envoi des plats.

DATES CLÉS

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

DURÉE

Le parcours de formation dure 175 heures 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

ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

Les formations proposées par La Recette by Savane & Mousson sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (selon leur degré de mobilité) mais ne sont pas accessibles aux personnes malvoyantes et sourdes.

Si vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez vous former au sein de notre organisme, contactez notre **Référente handicap** par mail aissata.fane@savanemousson.fr pour convenir d'un rendez-vous téléphonique et échanger sur vos besoins d'aménagements et leur faisabilité.

PUBLIC CIBLE

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

PRÉRQUIS

Savoir parler et lire le français

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

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

Dès que votre recrutement est finalisé, la Direction pédagogique de Savane & Mousson vous donnera accès au parcours de formation durant votre première semaine d'intégration.

PARCOURS DE FORMATION

Devenir un cuisinier polyvalent et performant 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 apprenants 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 délivré 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 : M.FISSIROU
consulting@savane-mousson.fr

TARIF

Tarif sans prise en charge : 3 700 € ;
La formation est intégralement prise en charge par l'organisme de formation en cas de salarié nouvel entrant chez Savane & Mousson.

PARCOURS DE FORMATION

Devenir un cuisinier polyvalent et performant 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

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

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

PARCOURS DE FORMATION

Devenir un cuisinier polyvalent et performant chez Savane & Mousson

Plan détaillé du parcours de formation

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

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

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 de licences et de permis liés à l'alcool et à la nourriture
- Partie 3 : Gestion des situations d'urgence, y compris les incendies et les évacuations