

FORMATION EN CUISINE : OPTIMISATION, CRÉATION DE FICHES RECETTES ET APPROCHE HACCP

Optimisez votre cuisine pour une meilleure performance et conformité



Organisation Efficace

Apprenez à structurer votre cuisine pour maximiser l'efficacité.



Fiches Recettes et Techniques

Maîtrisez la création de documents détaillés pour une gestion optimale.



Calculs de Coût

Développez vos compétences en calculs de coûts et prix de revient.

À propos



DLM CONSEIL
Formation - Recrutement

La formation proposée par DLMconseil est conçue pour offrir aux professionnels de la cuisine une opportunité unique de perfectionner leurs compétences en gestion culinaire. Alliant théorie et pratique, cette formation de 35 heures sur 5 jours couvre des sujets essentiels tels que l'organisation efficace de la cuisine, la création de fiches recettes détaillées, les calculs de coût et le respect des normes HACCP.

Conduite par des formateurs experts dans le domaine de la gastronomie, elle vise à optimiser les performances en cuisine tout en assurant une conformité aux normes de sécurité alimentaire, faisant de cette formation un choix incontournable pour les chefs et les professionnels souhaitant élever leurs compétences au niveau supérieur.

Qualiopi
processus certifié

FORMATION EN CUISINE : OPTIMISATION, CRÉATION DE FICHES RECETTES ET APPROCHE HACCP

Optimisez votre cuisine pour une meilleure performance et conformité

Durée et Modalités de Formation :

- Durée : 35 heures sur 5 jours.
- Modules Principaux :
- Élaboration de fiches techniques et recettes.
- Formation aux normes HACCP.
- Calcul ration théorique.
- Approche Pédagogique : Combinaison de théorie et pratique.
- Taille du Groupe : 4 à 8 participants.

Public Cible :

Chefs de cuisine, restaurateurs et professionnels avec au moins 1 an d'expérience.

Financement possible par OPCO.

Contact et Inscription :

- David MULLER
- contact@dmlconseil.com
- 06 18 16 96 94

Objectifs de la Formation

- Organisation Efficace : Apprenez à structurer votre cuisine pour maximiser l'efficacité.
- Fiches Recettes et Techniques : Maîtrisez la création de documents détaillés pour une gestion optimale.
- Calculs de Coût : Développez vos compétences en calculs de coûts et prix de revient.
- Normes HACCP : Assurez la sécurité alimentaire en appliquant rigoureusement les normes HACCP.

Avantages de la Formation

- Renforcement des compétences en cuisine.
- Augmentation de la rentabilité par une meilleure gestion des coûts.
- Conformité aux normes de sécurité alimentaire.

