

Organisation & optimisation de la production

Version 1 — Mise à jour le 13/07/2026 · Maîtrise Culinaire

7 h · 1 journée

Intra-entreprise

Présentiel

Éligible OPCO · AFDAS · AKTO · FIFPL

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- organiser les postes de travail pour fluidifier la production ;
- planifier et prioriser les tâches de production selon l'activité ;
- identifier et réduire les ruptures, pertes de temps et gaspillages ;
- standardiser les méthodes de travail pour gagner en régularité et en efficacité.

PUBLIC VISÉ

Brigades de cuisine, chefs de production, responsables de production d'établissements des métiers de bouche.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis technique obligatoire. Travailler en production alimentaire est recommandé.

CONTENU DE LA FORMATION

- Organisation des postes : implantation, ergonomie, flux de travail
- Planification et priorisation de la production
- Identification des ruptures, pertes de temps et sources de gaspillage
- Standardisation des méthodes : process, rituels, outils de suivi
- Plan d'action d'optimisation adapté à l'établissement

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Formation intra-entreprise, réalisée dans vos locaux. Accès sur demande : échange préalable d'analyse du besoin, devis, puis signature de la convention de formation. Délai d'accès : **2 à 6 semaines** après validation du devis, selon disponibilités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentiel. Apports théoriques, observation et analyse des postes réels de l'établissement, mises en situation, exercices pratiques, échanges. Supports remis aux participants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement en début de session · exercices pratiques en cours de formation · évaluation des acquis en fin de session · feuille d'émargement par demi-journée · attestation de fin de formation remise au participant.

TARIF

1 480 € nets de taxes la journée, en intra-entreprise.

Formation éligible aux financements OPCO, AFDAS, AKTO et FIFPL selon votre statut — dans la majorité des cas, aucune avance de frais. Devis personnalisé gratuit sur demande.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Formation accessible. Tout besoin spécifique est étudié en amont afin d'adapter les modalités, l'organisation ou les supports.

Orientation possible vers l'Agefiph, Cap emploi ou la MDPH si nécessaire.

Référent handicap : Bastien Froment — 06 81 87 22 27 — maitriseculinaire12@gmail.com

INDICATEURS DE RÉSULTATS

100 %

Satisfaction

100 %

Recommandation

0 %

Abandon

0

Réclamation

Données issues des actions de formation réalisées en 2025-2026, mises à jour après chaque session.

Maîtrise Culinaire — Bastien Froment, Chef consultant

06 81 87 22 27 · maitriseculinaire12@gmail.com · SIREN 944 828 656

Occitanie · Corse · Déplacement sur demande partout en France — maitriseculinaire.fr