



CONTRÔLER LA PRODUCTION OU PRESTATION CULINAIRE (Contrôle de Restauration)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- I. Préparer et réaliser les productions culinaires
- II. Contrôler la production culinaire
- III. Ajuster ou développer la prestation culinaire

CONTENU DE LA FORMATION

I. PRÉPARER ET RÉALISER LES PRODUCTIONS CULINAIRES

- Mettre en oeuvre ou déléguer tout ou partie des préparations préliminaires au produit
- Faire appliquer les bases culinaires et contrôler leur bonne réalisation
- Déterminer ou contrôler la définition des besoins en produits alimentaires, selon un état prévisionnel et dans le cadre d'un budget défini
- Respecter les fiches techniques en adaptant les quantités, et en utilisant les matériels adaptés
- Respecter des normes, des procédures, un processus de fabrication, les étapes d'un service
- Faire appliquer des procédures et modes opératoires cohérents avec les normes professionnelles
- Goûter les différentes productions, corriger les écarts, vérifier et rectifier les assaisonnements, cuissons
- Agir en autonomie dans les limites des missions confiées ou des responsabilités déléguées
- Anticiper d'éventuels dysfonctionnements par la prise en compte et l'analyse d'éléments contextuels (retard de livraison, afflux de clients)
- Vérifier la qualité des produits

II. CONTRÔLER LA PRODUCTION CULINAIRE

- Superviser l'ensemble de la production et assurer la coordination et la gestion des flux entre les différents postes
- Assurer éventuellement le bon fonctionnement de la distribution de la prestation (respect des normes HACCP, rapidité, température, présentation, continuité de la production)
- Préparer et valider le dressage des assiettes servies aux clients
- Contrôler la bonne fermeture des postes ou des services à la fin du service ou la fermeture de l'établissement
- Contrôler la qualité de la production et sa conformité aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire : appliquer la méthode HACCP ou le guide des bonnes pratiques selon l'établissement (ex. : goûter la production)
- Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels : fonctionnement, sécurité
- Contrôler l'affichage des menus et/ou de la carte dans le respect de la réglementation en vigueur
- Contrôler l'affichage des prix conformément à la législation en vigueur

III. AJUSTER OU DÉVELOPPER LA PRESTATION CULINAIRE

- Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques pour renouveler les menus, à partir des mercuriales et en tenant compte de l'environnement nutritionnel (exemple : PNNS)
- Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente
- Adapter les fiches techniques à partir de l'analyse des résultats antérieurs, des circonstances
- Rechercher de l'information en permanence, être en veille sur sa pratique, son domaine
- Adapter selon les procédures en vigueur la production aux conditions locales ou aux circonstances, en fonction de l'offre des fournisseurs
- Modifier les procédures de réalisation en fonction de commandes particulières
- Contrôler le rendement aux différents stades (produits bruts, produits en fabrication, produits finis)



C.F.A BY CATALYSE