



Organiser / Ranger sa cuisine

OBJECTIFS

- organiser son rangement avec méthode en fonction de la production journalière, en respectant les règles d'hygiène alimentaire, une certaine ergonomie et une organisation d'économie d'effort (gestes et postures)

PROGRAMME

Bien organiser son rangement implique d'avoir une vision globale...

Introduction aux troubles musculo-squelettiques (TMS), l'ergonomie et la sécurité

Prévention des accidents de travail

Définir les TMS : de quoi parle-t-on ?

Connaître les principales catégories de pathologies (membres supérieurs et inférieurs, pathologies du dos, maladies liées aux vibrations, atteintes articulaires...)

Adopter une méthodologie rigoureuse pour respecter les principes d'hygiène

Prévention des risques microbiologiques

Identifier les sources de contamination pour éviter les contaminations croisées

Les différents circuits et l'analyse des flux en cuisine

Marche en avant dans l'espace et dans le temps

Adapter l'organisation du travail à la configuration des locaux, des matériels et des postes

Principales fonctions en cuisine et différents postes de travail

Stockages froids positifs et négatifs

Préparations froides et chaudes

Distribution alimentaire

Zone de plonge et de lavage vaisselle / batterie

Annexes

Les premières observations et les hypothèses de travail

Analyser la situation de travail (tâche, activité, travail réel, travail prescrit...)

Recherche de solutions pour améliorer les situations de travail

DUREE

1 jour

PUBLIC

Cuisiniers

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Applications pratiques.
Travaux individuels en fonction des locaux, matériels, gammes de produits et de la personne.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

