PRODUCTION et RÉGULARITÉ

maj 01/09/2026

Pour qui ?

Toutes personnes manipulant les denrées alimentaires dans son établissement

Enjeu :

Acquérir les fondamentaux

Prérequis :

Base en sécurité alimentaire

Objectifs :

Optimiser la préparation de la production afin d'améliorer la régularité, la productivité, la qualité des produits et les conditions de travail, tout en maîtrisant les coûts.

Module 1 Préparation de la cuisine et planification

o Les enjeux de l'organisation. Attentes clients et contraintes de production

o Préparation artisanale vs production optimisée.

o Analyse des flux (matières, personnel, produits).Identification des dysfonctionnements courants

o Rappels HACCP . Circulation propre / sale. Gestion des DLC, traçabilité et stockage

o Implantation des zones (réception, stockage, fabrication, cuisson) Ergonomie des postes, Choix et utilisation du matériel, Mise en place efficace (anticipation des tâches)

o Diagnostic d'un laboratoire type, Réorganisation d'un poste de travail, Mise en place des matières premières, Analyse des gains de temps

Module 2 Techniques de production et régularité

o Planification de la production, Élaboration d'un planning journalier et hebdomadaire, Ordonnancement des fabrications, Gestion des effectifs Anticipation des pointes de vente

o Techniques de fabrication adaptées à la production
Travail sur des cas concrets.

Module 3 Performance, coûts et amélioration continue

o Rendement de fabrication, Gestion des pertes et invendus, optimisation des temps de travail, Qualité et régularité dans le temps

o Contrôles qualité en production, Gestion des non-conformités, Vérifier les produits (date de péremption, état de fraicheur).Vérifier la présentation des produits, les températures et l'étiquetage.

2 jours ou 4 demie journées

14 heures
Intra ou Inter-entreprise

COMPETENCES VISEES

Préparer efficacement un laboratoire, Gagner en régularité et en productivité, Réduire les pertes et améliorer la rentabilité
Mise en pratique sur site, dans l'environnement de lieu de travail.