



La vie autour de la cuisine

Atteindre une haute cohérence d'ensemble autour d'une cuisine santé et sauvage

Objectifs pédagogiques :

- Revisiter l'agencement et l'organisation de la salle, ainsi que les parcours
- Revisiter la relation aux convives

Méthodes et moyens :

- Audit et analyse interactive de l'existant à travers un regard d'experts façonné par la vie végétale et son organisation si unique
- Rapport d'analyse avec plan d'action des grands principes de transformation
- En option : restitution avec l'ensemble des parties travaillant dans les espaces concernés

Prérequis conseillés :

Une cuisine santé

Pour aller plus loin :

La vie dans la cuisine

Durée :

- Base : 4h
- Option : 3h

Lieu : sur le lieu de travail

Quand :

- Base : Pendant et après le service
- Option : avant et pendant le service

Qui :

- Chef, chef exécutif
- Manager de l'établissement
- Chef de brigade réception