



La vie dans la cuisine

Transformer son espace de travail en cohérence avec une cuisine santé et sauvage

Objectifs pédagogiques :

- Revisiter l'organisation de l'espace de travail en considérant rigueur fonctionnelle et principes organisationnels organiques
- Transformer et améliorer les relations au sein d'une cuisine tout en gardant une cohérence exécutive

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 de la brigade avant et pendant un service

Prérequis conseillés :

Une cuisine santé

Pour aller plus loin :

La vie autour de la cuisine
Formation longue

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 : cuisine