

ACADEO  
FORMATION

# Programme de formation

**Pilotage  
opérationnel d'un  
événement de  
dressage et mise  
en scène  
culinaire**

**14  
H**



### **Modalités d'admission et de déroulement**

Pour toutes nos formations, merci de vous inscrire par courrier, par mail, par téléphone. Votre demande d'inscription sera traitée dans un délai de deux jours ouvrés. Toute commande de formation doit faire l'objet d'une confirmation écrite et suppose que le client accepte le contenu du stage et les prérequis, dont il s'engage à avoir eu connaissance. La formation ne pourra débuter qu'au moins après les 10 jours calendaires suivant la réception du bon de commande.

### **Lieu de la formation**

La formation se déroule en présentiel au région parisienne

### **Accessibilité pour les personnes en situation de handicap :**

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent en la matière se tient à votre écoute pour évaluer puis préciser votre projet de formation et anticiper les éventuels aménagements à réaliser pour vous accueillir.

Contact : [acadeo.formation75@gmail.com](mailto:acadeo.formation75@gmail.com)

### **Délai et modalités d'accès**

Le délai d'accès à la formation est de 10 à 20 jours suite à l'inscription auprès du référent pédagogique.

### **Prérequis d'accès à la formation**

Aucun prérequis

### **Public concerné**

Managers, chefs d'équipe, cadres intermédiaires et toute personne en responsabilité d'encadrement souhaitant renforcer ses compétences en leadership et sa posture managériale, appliquées au pilotage d'événements culinaires.

### **Durée**

14 heure

### **Tarif**

640 € TTC



### **Objectifs pédagogiques et compétences visées**

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Concevoir un planning opérationnel détaillé intégrant préparation, dressage et service
- Structurer l'implantation des postes de travail afin d'optimiser les flux et réduire les pertes de temps
- Mettre en œuvre des standards de dressage garantissant cohérence visuelle et qualité perçue
- Coordonner les équipes en temps réel pour respecter cadences et objectifs de productivité
- Analyser les indicateurs de performance et exploiter les retours clients pour améliorer rentabilité et satisfaction

### **Méthodes pédagogiques mobilisées**

- Présentiel interactif : Formation en salle avec aménagement favorisant les interactions et travaux de groupe
- Supports multimédia : Utilisation de vidéos, présentations dynamiques et outils digitaux pour illustrer les concepts
- Documentation personnalisée : Remise d'un livret pédagogique complet et d'outils pratiques adaptés au contexte des participants
- Ateliers pratiques : Simulations de dressage et d'organisation en configuration réelle
- Accompagnement individualisé : Débriefings personnalisés et conseils opérationnels
- Évaluations formatives : Quiz, études de cas, mises en situation chronométrées

### **Programme de formation détaillé**

#### **Jour 1 : Structuration opérationnelle et organisation des flux**

##### **08h00 - 08h30 : Accueil et cadrage des enjeux**

- Identifier les contraintes spécifiques d'un événement culinaire
- Analyser les facteurs de risque organisationnels
- Définir les objectifs opérationnels et indicateurs clés



### **08h30 - 10h00 : Conception du planning opérationnel**

- Décomposer les étapes clés : préparation, dressage, envoi, service
- Élaborer un rétroplanning précis et séquencé
- Déterminer les temps critiques et marges de sécurité

### **10h00 - 10h15 : Pause**

### **10h15 - 12h00 : Organisation des postes et optimisation des flux**

- Cartographier les flux matières, humains et matériels
- Structurer les postes de travail selon les volumes
- Appliquer les principes d'optimisation spatiale et ergonomique

### **12h00 - 13h30 : Pause déjeuner**

### **13h30 - 15h00 : Standardisation du dressage et cohérence visuelle**

- Définir des standards de dressage précis et reproductibles
- Formaliser des fiches techniques visuelles
- Contrôler la conformité des assiettes selon critères qualité

### **15h00 - 15h15 : Pause**

### **15h15 - 17h00 : Simulation chronométrée – Mise en place d'un événement**

- Mettre en œuvre un planning en conditions simulées
- Répartir les rôles et responsabilités en équipe
- Mesurer les écarts entre planification et exécution

## **Jour 2 : Pilotage en temps réel et optimisation de la performance**

### **08h00 - 08h30 : Analyse des retours d'expérience**

- Analyser les résultats de la simulation
- Identifier les dysfonctionnements opérationnels
- Formuler des axes d'amélioration concrets



### **08h30 - 10h00 : Coordination des équipes en temps réel**

- Mettre en œuvre des techniques de communication directive
- Ajuster les ressources en fonction des imprévus
- Piloter la cadence de production sous contrainte temporelle

### **10h00 - 10h15 : Pause**

### **10h15 - 12h00 : Gestion des imprévus et maintien de la qualité**

- Anticiper les ruptures de stock ou retards
- Appliquer des protocoles correctifs rapides
- Maintenir les standards de dressage sous pression

### **12h00 - 13h30 : Pause déjeuner**

### **13h30 - 15h00 : Analyse des indicateurs de performance**

- Exploiter les données de productivité et temps de service
- Calculer les coûts opérationnels par assiette
- Mesurer l'impact organisationnel sur la rentabilité

### **15h00 - 15h15 : Pause**

### **15h15 - 17h00 : Évaluation finale – Mise en situation complexe**

- Concevoir un dispositif complet pour un événement fictif
- Structurer planning, implantation et coordination
- Démontrer la maîtrise des standards qualité et indicateurs

### **Méthodes d'évaluation**

Évaluation finale sous forme de QCM, questions écrites et cas pratique.

### **Indicateurs de performance**

- Taux de satisfaction des stagiaires : ...%
- Taux d'assiduité : ...%
- Taux de réussite : ...%
- Taux et causes d'abandon : ...%
- Taux de recommandation : ...%