

Relecture de L'IMPULSION®



Parce que
cela compte

13 — Compagnon Cuisine®

Faire vivre la cuisine au quotidien



Terme®

Le Compagnon Cuisine® participe à la préparation, à la réalisation et à l'envoi des plats.

Dans L'Élan du Lieu®, il contribue à la qualité des assiettes, à l'organisation de la cuisine et à la transmission des savoir-faire.

Il n'est pas défini par un grade mais par sa participation à la réussite collective du lieu.

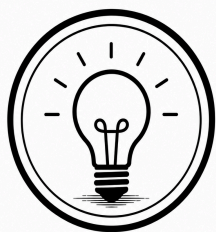


L'apport à votre lieu

Une cuisine organisée, propre et régulière rassure les clients et facilite le travail de toute l'équipe.

Le Compagnon Cuisine® participe à la qualité perçue du lieu autant que le service en salle.

Chaque geste bien réalisé contribue à l'image générale de l'établissement.



Astuce

**Une bonne cuisine ne repose pas
uniquement sur les recettes.**

**Les fiches techniques, les pesées, les
méthodes de rangement, les contrôles et les
habitudes de travail permettent souvent
d'obtenir davantage de régularité que le
talent seul.**



Ce que
L'Impulsion®
a prévu

L'Impulsion® prévoit des outils simples pour aider les Compagnons Cuisine® à transmettre leurs méthodes de travail :

fiches techniques ; fiches de production ; contrôles simples ; repères de rangement ; méthodes de transmission ; suivis de poste.

Objectif : gagner du temps, limiter les oublis, améliorer la régularité et faciliter l'intégration des nouveaux Compagnons®.



À transmettre
à l'équipe

**Vérifiez aujourd'hui que chaque produit
utilisé régulièrement possède une place
clairement définie et connue par l'ensemble
des Compagnons®.**

Une cuisine performante ne dépend pas d'une seule personne.

Elle repose sur des méthodes suffisamment claires pour être comprises, transmises et reproduites par l'ensemble des Compagnons®.