

# *La planification du travail en cuisine*

## L'ORGANISATION

C'est l'agencement des différentes tâches ou des différents postes de travail ainsi que des facteurs de production de façon à les disposer dans un ordre logique permettant le bon fonctionnement de la production.

La mise en œuvre d'une organisation suppose que l'on réponde à quelques questions : « Quels sont les pouvoirs de chacun et qui prend les décisions ? Quelles sont les liaisons hiérarchiques et les responsabilités des uns et des autres ? » Une bonne organisation permet un service de qualité qui sera apprécié des clients mais aussi des salariés eux-mêmes.

L'organisation peut être dans le temps, notamment avec l'élaboration d'un planning et le découpage horaire des journées, ou dans l'espace, en attribuant à chacun une zone de travail précise.

## LA PLANIFICATION

Il s'agit de la prévision (du personnel et des produits) et de l'organisation selon un plan ou un schéma. Elle vise à coordonner et à rendre cohérentes les activités individuelles entre elles autour d'un projet (le menu, par exemple).

## LE PLANNING ET LA RÉPARTITION DU TRAVAIL

Le planning est un tableau qui intègre plusieurs facteurs selon une destination. Il peut également être sous la forme d'une fiche de poste. Divers plannings existent, dont le planning de rotation du personnel, le planning des tâches à effectuer, ou encore le planning qui articule tous les facteurs nécessaires au fonctionnement quotidien de l'entreprise de restauration.