



PARCOURS DU RESPONSABLE OU DU CHEF DE CUISINE

Objectifs professionnels :

- ▶ Compléter ses connaissances savoirs faire et savoirs être, ou devenez responsable, Chef de cuisine.
- ▶ Maîtriser toutes les compétences indispensables en matière de gestion, de management, de sécurité alimentaire, d'économie circulaire, de technologie culinaire d'un responsable ou Chef de cuisine.

Personnes concernées :

Responsable et futur Chef de cuisine

Démarche pédagogique :

Exposés, mises en situation, exercices pratiques et apports théoriques.

Durée :

63 heures de formation réparties sur 9 jours

Pré requis :

Une première approche et expérience professionnelle en cuisine.

Nombre de stagiaires par session :

Minimum 5 / maximum 9

Modalités d'évaluation des acquis :

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, mise en situation selon la formation etc.

Animation :

La formation est assurée par des formateurs experts dans les domaines concernés.

Sanction de la formation :

Attestation de présence individualisée

Dates, lieux et contenus :

INTER - DEVL - C1 : « Comment mettre en place les décrets d'application de la loi EGALIM, AGECE et CLIMAT RESILIENCE »

Les 13 et 14 septembre 2023, soit 14h00 de formation à distance

- ▶ Rappel du contexte et objectifs initiaux des lois
- ▶ Décryptage des Lois EGALim / AGECE / Climat et Résilience : Objectifs à atteindre, obligations et attentes par segment de la restauration collective (scolaire, adultes, médico-social...)
- ▶ Les différentes échéances
- ▶ Leurs impacts dans le fonctionnement des organisations et les incidences financières en restauration collective
- ▶ Quelles sanctions en cas de manquement ?
- ▶ Retours d'expériences terrain
- ▶ Ressources documentaires

INTER - HY - C10 : « Rôles et responsabilités du référent HACCP »

Le 6 octobre 2023, soit 7h00 de formation en à distance

- ▶ Rappels sur les dispositions réglementaires
- ▶ Rappels BPH / HACCP
- ▶ La Food Safety Culture
- ▶ Rôle et responsabilités du référent interne HACCP
- ▶ Les supports d'audit en SSA
- ▶ Méthodologie de conduite d'audit interne
- ▶ Les techniques d'animation et de sensibilisation des équipes
- ▶ Nombreuses études de cas

INTER – DIET – C1 : « Équilibre alimentaire et conception des menus »



Les 19 et 20 octobre 2023, soit 14h00 de formation en présentiel et dans nos locaux à Lyon

■ Contexte réglementaire

- Le GEMRCN
- Le PNNS
- Le règlement INCO et le risque allergène

■ Rappels sur la diététique

- Les besoins nutritionnels
- Structure des principaux repas
- Les groupes d'aliments
- La valeur nutritive
- Les apports nutritionnels conseillés (ANC)
- Les principaux régimes

■ Du plan alimentaire aux menus

- Méthodologie et règles à respecter
- Construction du plan alimentaire
- Principales erreurs à éviter
- Du plan alimentaire au menu
- Du menu aux déclinaisons des régimes

INTER – GEST – C1 : « Définir, gérer et suivre son coût complet du repas »



Les 30 novembre et 1er décembre 2023, soit 14h00 de formation à distance

- ▶ L'intérêt du suivi budgétaire
- ▶ Gestion prévisionnelle du coût alimentaire
- ▶ Comment estimer ses volumes d'achats alimentaires
- ▶ Choix des fournisseurs et saisonnalité
- ▶ L'impact de la Loi Egalim sur les achats et la gestion du coût MP
- ▶ Du plan alimentaire au menus
- ▶ Grammages / prévisions / commandes
- ▶ La gestion des stocks
- ▶ La fiche technique
- ▶ Les systèmes informatisés de gestion de la production
- ▶ Les inventaires
- ▶ Etude de cas

INTER – MGT – C2 : « Mieux se connaître pour manager et communiquer avec efficacité »



Les 6 et 7 novembre 2023, soit 14h00 de formation en présentiel et dans nos locaux à Lyon,

▶ Mieux se connaître pour s'adapter

- ✓ Découverte de son propre style de management selon les modèles DiSC et management situationnel
- ✓ Identification de ses modes de communication préférés,
- ✓ Repérage de ses atouts et comment les mettre à profit,
- ✓ Identification de ses points d'amélioration pour mieux communiquer, prendre des décisions, organiser et déléguer,

▶ Identification de situations qui peuvent être sources de stress et apprendre à les gérer

▶ Comment développer ses compétences relationnelles et instaurer un climat de confiance

- ✓ Mettre en place un environnement favorable à l'expression de chacun tout en s'appuyant sur ses propres traits de personnalité
- ✓ La communication adaptée à ses différents interlocuteurs et à la situation,
- ✓ Définition d'un plan d'action individuel et personnalisé,
- ✓ Identifier, se fixer des priorités et faire évoluer son mode managérial dans le temps, en cohérence avec ses propres valeurs et celles de l'entreprise.

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **RÔLES ET RESPONSABILITÉS DU RÉFÉRENT HACCP** »

Coût 3 900,00 € HT pour les 9 jours, soit 63h00 de formation repas inclus pour les jours de formation en présentiel

Je m'inscris à la session du :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **RÔLES ET RESPONSABILITÉS DU RÉFÉRENT HACCP** »

Coût 3 900,00 € HT pour les 9 jours, soit 63h00 de formation repas inclus pour les jours de formation en présentiel

Je m'inscris à la session du :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.



Conseil • Étude • Formations • A.M.O. > www.rhbconsultants.com

Siège social : 18 rue des Remparts d'Ainay 69002 LYON - Tél: 04 72 15 24 77

SARL au capital de 7500 € - N° de déclaration d'activité : 84 69 1547869

SIREN(SIRET) : 538 906 595 (00029) - Code APE 8559 A - RCS : 538 906 595 RCS LYON - N° TVA intracommunautaire : FR39538906595