



****

**PARCOURS DU RESPONSABLE OU DU CHEF DE CUISINE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Objectifs professionnels :**   * Compléter ses connaissances savoirs faire et savoirs être, ou devenez responsable, Chef de cuisine. * Maitriser 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  **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**  1. Le GEMRCN 2. Le PNNS 3. Le règlement INCO et le risque allergène  * **Rappels sur la diététique**  1. Les besoins nutritionnels 2. Structure des principaux repas 3. Les groupes d’aliments 4. La valeur nutritive 5. Les apports nutritionnels conseillés (ANC) 6. Les principaux régimes  * **Du plan alimentaire aux menus**  1. Méthodologie et règles à respecter 2. Construction du plan alimentaire 3. Principales erreurs à éviter 4. Du plan alimentaire au menu 5. 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 | **Dates, lieux et contenus :**  **INTER - DEVLT - C1 : « Comment mettre en place les décrets d'application de la loi EGALIM, AGEC 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 / AGEC / 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 règlementaires * Rappels BPH / HACCP * La Food Safety Culture * Rôle et responsabilités du réfèrent 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 – 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.**