



****

**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.**