



## 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.

**Supports :** Une synthèse est laissée à disposition des stagiaires à l'issue de chaque module de formation.

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

### Sanction de la formation :

Attestation de présence individualisée

### Contenus pédagogiques :

(Voir détails et contenus de chacune des formations sur notre site [www.rhbconsultants.fr/plan-de-formation/](http://www.rhbconsultants.fr/plan-de-formation/))

### **MODULES « GESTION » : à distance et dans nos locaux**

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

**14h00 de formation en présentiel et dans nos locaux**

**INTER – DEVL – C2 : « Comment mettre en place les décrets d'application de la loi EGALIM, AGECE et CLIMAT RESILIENCE »**

**14h00 de formation en présentiel et à distance**

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

**14h00 de formation en présentiel et à distance**

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

**7h00 de formation en présentiel et à distance**

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

**14h00 de formation en présentiel et dans nos locaux**

### BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto: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. : .....  
 Email : ..... Siret : .....  
 Inscrit (s) au stage : « Parcours du responsable ou chef de cuisine »  
 Coût 4 490,00 € HT pour les 9 jours, soit 63h00 de formation repas inclus pour les jours de formation en présentiel  
Stagiaire (s) :  
 Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

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