



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/)

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

* 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, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.