



## 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 8100 € 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, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès.**