

## CONSOLIDEZ VOTRE POSTURE DE CHEF GERANT

### Destinée à

Toute personne occupant une fonction de chef cuisinant, chef de cuisine, chef de production, chef gérant, chef gérant cuisinant, responsable de cuisine, responsable de production culinaire désireuse de parfaire ses compétences dans le pilotage de son activité globale.

**Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.**

- Inter
- Intra
- Sur mesure

### Points forts

- Scénarios basés sur des situations réelles de la restauration.
- Simulations de gestion opérationnelle et résolution de problèmes.
- Observation des pratiques dans l'établissement (en Intra)
- Possibilité de formation personnalisée intra-entreprise ou individuelle

### Durée de la formation

# 2 jours

14h

**SESSIONS SUR  
INSCRIPTIONS**



### Ce que vous allez apprendre :

Cuisinier le matin, gestionnaire l'après-midi. Le responsable de cuisine en restauration collective compose chaque jour, aidé de son équipe, des centaines voire des milliers de repas pour des salariés, écoliers ou retraités.

- Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire
- Assurer la gestion d'une cuisine collective
- Encadrer la réalisation de la prestation
- Gérer ses commandes, ses stocks et son budget
- Motiver, développer, fédérer ses équipes



# Programme de la formation

## Jour 1 : Gestion Opérationnelle et Sécurité Alimentaire

### 1. Gestion Opérationnelle

- Principes de gestion en restauration collective
  - Planification des menus
  - Gestion des stocks
  - Gestion des coûts

### 2. Gestion du personnel

- Recrutement et formation
- Gestion des horaires et des plannings
- Motivation et leadership

### 3. Sécurité Alimentaire

- Introduction à la sécurité alimentaire
  - Les normes et réglementations en vigueur
  - Bonnes pratiques d'hygiène
- Gestion des allergènes
  - Identification et gestion des allergènes
  - Communication avec les clients
  - Cas pratiques et études de cas
  - Analyse de situations réelles
  - Mise en pratique des principes appris

## Jour 2 : Qualité des Services et Développement Personnel

### 1. Qualité des Services

- Service client et satisfaction
  - Communication avec les clients
  - Gestion des retours et des plaintes
  - Création d'une expérience client positive
- Contrôle de la qualité des plats
  - Techniques d'évaluation de la qualité
  - Maintien des normes de qualité

### 2. Développement Personnel

- Gestion du temps et des priorités
  - Techniques de gestion du temps
  - Établissement des priorités
- Communication efficace
  - Communication interne et externe
  - Résolution de conflits
- Planification d'actions individuelles
  - Développement de plans d'action personnels
  - Objectifs à court et long terme

# Modalités

## NOTRE PARTI-PRIX PÉDAGOGIQUE

Chez **MDRH FORMATION**, nos formations sont centrées sur l'expérimentation et l'exploration de situations concrètes.

Vivre des expériences favorise l'appropriation des pratiques et l'intégration des concepts théoriques vous permettant ainsi de les adopter immédiatement dans votre environnement.

Une occasion de gagner en impact pour vous et votre organisation !

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

La formation alterne des exposés théoriques partagés en video-projection et/ou avec un tableau blanc, et leur mise en application individuellement ou en petit groupe sur des cas pratiques au plus proche de la réalité des participants.

Un support et des modèles au format numérique et/ou papier seront remis à chaque participant.

Les échanges et le partage de bonnes pratiques sont encouragés par des activités en groupe pour favoriser l'intelligence collective.

## ÉVALUATION ET VALIDATION

### En amont de la formation

- Un questionnaire en amont du parcours permet de vous positionner et faire le point sur votre démarche actuelle et vos outils mis en place. Vous pourrez également nous partager vos besoins et attentes.

### Au cours de la formation

- Exercices pratiques, mises en situation de travail... pour valider l'appropriation et la compréhension de chaque notion abordée en formation par les participants.

### En fin de formation

- Validation des acquis : questionnaire à compléter par le stagiaire pour valider l'atteinte des objectifs,
- Une **attestation de fin de formation** reprenant les objectifs de formation est également remise aux stagiaires, signée par le formateur.
- Un **certificat de réalisation** est également remis aux stagiaires.

### Évaluation qualitative

- Afin de constamment améliorer notre offre, un questionnaire qualité est à remplir par les stagiaires à l'issue de la formation.



## VOTRE FORMATEUR

### Frédéric DERCOURT

Formateur expert en gestion d'organisation d'entreprise, management  
Dirigeant de Profitable spécialisée dans le pilotage de centres de profit du  
CHR

- Diplômé en Gestion d'entreprise.
- Certifié à la Méthode Lego Serious Play

Pour plus d'information sur le programme, vous pouvez le contacter  
directement au **06.81.60.55.58** ou par mail à **contact@mdrhformation.fr**

## **INTER ( regroupant différentes entreprises) - Région Nouvelle Aquitaine**

- En présentiel, 10 personnes maximum
- Lieux de la formation et accès :
  - **2 rue des Ecoles - 86170 NEUVILLE DE POITOU** (maximum 6 personnes)
  - **Rue du Porteau - 86000 POITIERS** (maximum 10 personnes)
  - **34 avenue Victor Hugo – 79200 PARTHENAY** (maximum 10 personnes)
  - **Hôtel Mercure Bordeaux Lac (33)** (maximum 10 personnes)
- Tarif net de taxe : 1300 €/participant. Le déjeuner est inclus dans le prix de la formation
- Sessions organisées tous les mois
- La formation se déroule de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Accueil assuré à partir de 8h45

## **INTRA (chez vous, rien que pour votre équipe) - Région Nouvelle Aquitaine**

- En présentiel, 10 personnes maximum
- Dans vos locaux
- Sur devis, nous consulter
- A planifier selon vos disponibilités

## **SUR MESURE - Région Nouvelle Aquitaine**

- Nous adaptons le contenu selon vos besoins
- En présentiel
- Sur devis, nous consulter

## **DÉLAI D'ACCÈS**

Pour les formations intra-entreprise ou individuelles, un délai de 15 jours est nécessaire pour adapter le contenu au cahier des charges spécifique de votre entreprise.

Délais d'inscription en INTER : au plus tard 15 jours avant la date de démarrage

En cas de financement par un tiers (OPCO, reconversion), merci de tenir compte des délais d'obtention de l'accord de financement.

## **ADAPTATION AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

Nous sommes engagées et sensibles à l'accueil et l'accessibilité de la formation aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, veuillez contacter **Marjorie DERCOURT** au sein de MDRH FORMATION, joignable par mail à l'adresse suivante : [contact@mdrhformation.fr](mailto:contact@mdrhformation.fr) ou par téléphone au **06 70 75 09 34** pour étudier ensemble votre situation.

## **PLUS D'INFORMATIONS**

Les fondateurs et dirigeants de **MDRH FORMATION** se tiennent à votre disposition

**Marjorie DERCOURT** - Relation client & Référente handicap au 06 70 75 09 34

**Frédéric DERCOURT** - Relation client & Gestion financière au 06 81 60 55 58

34 avenue Victor Hugo 79200 PARTHENAY

Par mail : [contact@mdrhformation.fr](mailto:contact@mdrhformation.fr)

sur notre site : [www.mdrhformation.fr](http://www.mdrhformation.fr)

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 79 01 489 79 auprès du Préfet de la Région Nouvelle Aquitaine

*"La formation est l'essence de tout succès"*