

## CONSOLIDEZ VOTRE POSTURE DE CHEF GÉRANT

### Cette formation s'adresse

A 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. **Cette formation ne nécessite aucun pré-requis**

### Points forts

- Approche personnalisée
- Simulations de gestion opérationnelle
- Expert dans le domaine CHR

### Durée de la formation

**4 modules de 3,5h**

(cumulables en 2 journées consécutives ou non)



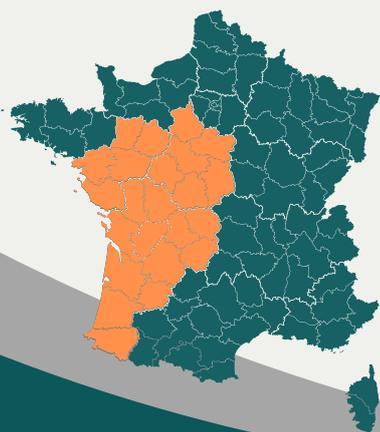
**INTRA/INTER**

### 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 formation

## Gestion Opérationnelle et Sécurité Alimentaire

### Gestion Opérationnelle

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

### Gestion du personnel

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

### 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

## Qualité des Services et Développement Personnel

### 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

### 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

**Le programme indiqué est donné à titre indicatif. Le formateur pourra adapter son contenu et ses modalités pédagogiques en fonction des attentes et des besoins des stagiaires.**

# Modalités

## NOTRE PARTI-PRIS 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

- Théorie et Pratique : Chaque module alterne entre apports théoriques et exercices pratiques.
- Études de cas : Utilisation de cas concrets pour illustrer les concepts.
- Mises en situation : Jeux de rôle et simulations pour ancrer les compétences.
- Feedback personnalisé : Retour constructif pour chaque participant afin de favoriser l'amélioration continue.

## 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

- 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.

**Suivi post-formation** : Évaluation à froid et mise en œuvre des compétences dans la pratique professionnelle



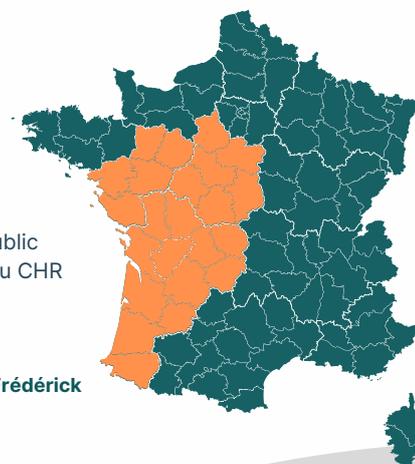
#### VOTRE FORMATEUR

#### FRÉDÉRIK DERCOURT

Formateur expert en gestion d'organisation d'entreprise, management  
Formateur expert en techniques de présentation et prise de parole en public  
Dirigeant de Profitfable spécialisé dans le pilotage de centres de profit du CHR  
Co fondateur de MDRH FORMATION

- Diplômé en Gestion d'entreprise.
- Facilitateur certifiée à la méthode LEGO® SERIOUS PLAY®

Pour plus d'information sur le programme, contactez nous par mail et sollicitez **Frédéric**



## 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, FAF...), merci de tenir compte des délais d'obtention de l'accord de financement.

## INTER ( regroupant différentes entreprises)

- En présentiel, 10 personnes maximum
- Tarif net de taxe : 1470 €/participant. **Le déjeuner est inclus dans le prix de la formation**
- La formation se déroule de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.

*En INTER : nous pouvons vous accueillir sur les régions de la Nouvelle Aquitaine, Pays de la Loire, Centre Val de Loire*

## INTRA (chez vous, rien que pour votre équipe)

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

*En INTRA : nous intervenons sur les régions de la Nouvelle Aquitaine, Pays de la Loire, Centre Val de Loire*

## ADAPTATION AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous sommes engagés 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**, joignable par mail à l'adresse suivante :

contact@mdrhformation.fr ou par téléphone au **06 70 75 09 34**.

## PLUS D'INFORMATIONS

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



### Marjorie Dercourt

Relation client & Référente handicap

06 70 75 09 34

### Frédéric Dercourt

Relation client & Gestion financière

06 81 60 55 58

34 avenue Victor Hugo  
79200 PARTHENAY  
contact@mdrhformation.fr

[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"*