

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :** Deux à 5 jours
selon le projet.**Qui est concerné?**Chef de cuisine ou responsable de
production en prise de poste ou devant
progresser dans leurs fonctions.**Les stagiaires :**

1 à 6 Maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR14**

Intra-entreprise

Le temps de formation dépend du profil du ou des stagiaires concernés. Une évaluation préalable est nécessaire pour définir les modules appropriés à l'atteinte des objectifs.

- MODULE 1 / PLANIFICATION ET GESTION DE PRODUCTION.
- MODULE 2 / DÉFINIR UNE ORGANISATION ET DE PLANNINGS POUR LE PERSONNEL.
- MODULE 3 / IDENTIFIER LES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS ADAPTÉES À LA RESTAURATION COLLECTIVE.
- MODULE 4 / DÉFINIR UN PROJET DURABLE POUR SON SERVICE RESTAURATION.
- MODULE 5 / TECHNIQUES CULINAIRES POUR L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES ET DYSPHAGIQUES.
- MODULE 6 / INITIER UNE DÉMARCHE QUALITÉ POUR LE SERVICE RESTAURATION (PRODUCTION ET DISTRIBUTION).
- MODULE 7 / MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX DE L'ACHAT (LOTS, CRITÈRES TECHNIQUES, SOURCING....) ET DU RESPECT DE LA CODE DES MARCHÉS PUBLICS.
- MODULE 8 / S'APPROPRIER SON PMS OU DOSSIER D'AGRÈMENT SANITAIRE AFIN DE LE FAIRE ÉVOLUER COMME UN OUTIL DE MANAGEMENT.

Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.**Axes principaux :****✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.****Objectifs pédagogiques :**

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser.
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****La mission du responsable, Manager, Initier une démarche qualité. Rédiger et suivre un plan d'action****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production.