

**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.: INTR15**

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'AGRÉMENT 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.****L'efficacité des organisations.****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.