



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Le Rôle et les fonctions du Chef de Cuisine et Chef Gérant

OBJECTIFS

- Maîtriser l'ensemble des tâches relatives au poste de chef d'une cuisine de collectivité.

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
Chef de cuisine

NOMBRE DE STAGIAIRES

1 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 2h :
200 € HT soit 240 € TTC

Coût de la formation :
120 € HT/pers. soit 144 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
2 heures

CONTENU DU STAGE

- **Élaboration des menus**
- **La maîtrise des achats**
- **Méthodologie pour la création des plannings de travail**
- **Management de l'équipe**

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71