



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non évaluée

Version 01/01/2023

Rôle et les fonctions du Chef de cuisine et Chef gérant

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser l'ensemble des tâches

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 1 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Formation : 132 € ht/pers soit 158 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (Variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe, mise en situation

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Le rôle du chef de cuisine
- La conception des menus, fréquence, plan alimentaire, élaboration selon les convives
- Réalisation des fiches techniques
- Maîtrise des achats, fournisseurs, qualité des produits, grammages
- Maîtrise des coûts, conditionnement, promotion, saison et disponibilité, mise en œuvre.
- Organisation de la journée, répartition des tâches
- Respect des normes HACCP
- Management et animation d'une équipe de travail

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84 01 02479 01
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 21/09/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

