

### 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.

**La mission de l'auditeur**  
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