

RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Organisme validé
et référencé

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✧ Rome : G1404
- ✧ Code CPF : 331465
- ✧ Format code : 42729
- ✧ Réf IFREC : IFR14

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable avec l'aide de son équipe de composer des centaines voire des milliers de repas pour des salariés, écoliers ou retraités. Cela demande une gestion rigoureuse des commandes, des stocks et de son budget.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 6 mois
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Niveau scolaire CAP/BEP/CFP/ TP niveau V en cuisine, traiteur ou équivalent
- ✧ Une expérience professionnelle d'au moins 5 ans en cuisine

TARIF

- ✧ 7800€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.

Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

L'ensemble des modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau IV (bac technique) de responsable de cuisine en restauration collective.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

CCP (module 1 & 2) : Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

CCP (module 3) : Mettre en œuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert

20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.

43 ans d'expérience en restauration.

MODULE 1 : S'INITIER A LA BUREAUTIQUE ET AUX OUTILS INFORMATIQUES : 2 semaines

- ✧ Tableur, traitement de textes, logiciels de commandes

MODULE 2 : PREVOIR L'ORGANISATION ET SUIVRE LA GESTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE : 7 semaines

- ✧ Rédaction du plan alimentaire
- ✧ Détermination des besoins en matières premières et passation des commandes
- ✧ Organisation rationnelle de la production des repas
- ✧ Calcul des coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyse des résultats
- ✧ Contribution à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

PERIODE EN ENTREPRISE : 3 SEMAINES

MODULE 3 : METTRE EN ŒUVRE DES PROCÉDES DE FABRICATION EN CUISINE COLLECTIVE ET ENCADRER LA RÉALISATION DE LA PRESTATION : 8 SEMAINES

- ✧ Les procédés de fabrication, accompagnement et contrôle de leur mise en œuvre et de leur distribution
- ✧ Management d'une équipe de cuisine en restauration collective
- ✧ Mise en valeur d'une prestation culinaire
- ✧ Application des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

PERIODE EN ENTREPRISE : 3 SEMAINES

SESSION D'EXAMEN : 1 SEMAINE

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com

SAS IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – Déclaration d'activités n°9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA

www.ifrec13.com – Courriel : contact@ifrec13.com