



PUBLIC

Responsables et seconds d'unité de restauration collective en EHPAD ou hôpitaux



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Le responsable de cuisine doit être, toute à la fois :
 - ✓ Référent en techniques culinaires (Connaissance des produits, des techniques culinaires adaptées à la collectivité) ;
 - ✓ Organisateur technique en charge de la planification des charges de travail ;
 - ✓ Responsable de sécurité alimentaire (Conformité hygiène, traçabilité, respect du cadre législatif..) ;
 - ✓ Manager, animateur d'équipe et gestionnaire des ressources humaines ;
 - ✓ Responsable de la gestion du Système documentaire organisationnel (SDO) ;
 - ✓ Bon communicant, porteur d'image, en contact avec les consommateurs et les partenaires ; Etc...
- Ses compétences sont multiples et l'efficacité de son organisation repose sur une « Boîte à outils pratiques » via les documents et supports organisationnels (planification des tâches, grilles de prestations ou de menus, trame de traçabilité, fiches de procédures, plannings, listings,etc).

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Appréhender le profil, les nouvelles attentes et les évolutions du chef de production en restauration
- Présenter les outils organisationnels et de traçabilité incontournable à une bonne organisation de son unité.

» OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- D'énumérer les différentes aptitudes attendues aujourd'hui en restauration collective ;
- D'appréhender les nouveaux outils organisationnels à développer au sein de son unité de production-distribution ;
- Construire de nouveaux outils organisationnels plus performants ;
- Mettre en œuvre de nouvelle trame de traçabilité ;
- Optimiser son management au sein de son équipe.

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Méthode active et participative - Alternance d'apports théoriques (vidéo projection) et de mises en situation pratiques.
- Remise d'un livret pédagogique



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

Nous consulter



INTERVENANT

Yannick MASSON
Organisation et production
culinaire - ingénierie de
restauration



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

EVOLUTION DU PROFIL DE CHEF DE CUISINE

- Les nouvelles compétences du responsable de production et /ou de restauration : Nouveau profil-type
- Nouvelle répartition des charges de travail et des temps d'activité
- Les modes de directions
- Une organisation dépendante des modes de direction
- Les fonctions d'un responsable manager
- L'importance du management participatif
- La relation hiérarchique et La relation hiérarchique et de référent technique
- L'importance de la transmission des consignes
- La dynamique décisionnelle et la communication interne
- Le management 2.0
- Vers la poly-compétence renouvelée

LES ORGANISATIONS MODERNES

- Entre spécialisation et polyvalence
- La détermination des moyens humains et la fausse bonne idée des ratios-clé
- Les éléments de gestion des personnels
- La gestion institutionnelle
- La gestion des moyens humains
- L'importance de la formation continuée

L'ORGANISATION TYPE

- L'importance de la zone de fragilisation
- La gestion de la légumerie
- La gestion du secteur Préparations froides
- L'importance du concept de production et son évolution
- La gestion de la production
- Le travail du responsable de production au sein de l'organisation
- La gestion de la distribution

LES PRINCIPAUX OUTILS ORGANISATIONNELS

- Les documents, supports et outils d'optimisation
- Les organigrammes et planning organisationnels
- Le livret d'accueil
- Les fiches de postes et la notion de contractualisation
- L'importance du système documentaire organisationnel
- Les contraintes organisationnelles dépendantes du cadre législatif et du concept de production
- Les fiches de procédures
- L'importance des limites critiques et des tolérances
- Les plannings organisationnels en déconditionnement, en préparations froides et en production chaude
- Les fiches d'entretien et de maintenance

LES OUTILS DE PLANIFICATION

- Les plans alimentaires et le « Fichier-prestations » pour optimiser la réalisation des menus
- Le fichier « Préparations froides »
- Les fiches techniques : une absolue nécessité
- Les fiches techniques simplifiées
- L'importance de la prévision et de la mise en place anticipée
- La production différée
- La nécessité de veille permanente