

Objectifs pédagogiques :

- ✓ **Comprendre** les enjeux de sa mission,
- ✓ **Développer** ses outils de gestion,
- ✓ **Assurer le management** de la **qualité du service** au travers la satisfaction du consommateur.

Méthode pédagogique

Explications orales  
Vidéos, films, photos, dessins  
Exercices sur feuille  
QCM, quizz numérique  
Expression orale, prise de parole, photo-langage, débat mouvant  
Ecoute et participation active  
Etudes de cas,  
Démonstrations, anecdotes du formateur  
Test

Public concerné :

Responsable d'équipe, second de cuisine, assistant de production et chef de cuisine.

Prérequis :

Maîtriser la langue française orale et écrite (présence d'un traducteur accompagnant si non-conformité) ;

Durée :

Journée de 21 heures

Intervenant :

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique

Référent Handicap

Référent administratif



# Gestion d'une petite unité de restauration collective

## Objectifs pédagogiques :

- Assurer une mission de responsable dans un service de cuisine collective, comprendre les enjeux du service et développer ses compétences de gestion de la qualité du service rendu.

### 1<sup>ère</sup> Journée – gestion d'une petite unité de restauration collective 1<sup>ère</sup> partie

Matin

- Comprendre les mécanismes d'une approche systémique de la mission.
- Définition de la qualité de service.
- Analyser son contexte professionnel.
- Définition des enjeux du poste de responsable de cuisine et/ou de restauration
- Inventaire des freins et des leviers

Après-midi

- La charte de qualité outils et les méthodes (5 M, QQQQCP, outils qualité)
- Garantir un service efficient.
- Construction d'une fiche de missions et tâches.
- La feuille de route
- La Todo liste
- Définition de la délégation. (débat mouvant)

Réponses aux questions diverses.

### 2<sup>ème</sup> Journée - gestion d'une petite unité de restauration collective 2<sup>ème</sup> partie

Matin

- Objectifs SMART, outils de gestion.
- Calculer son coût alimentaire et son prix de revient.
- Suivi des dépenses EGALIM
- Inventaires et tableaux de bord.

Après-midi

- Repères dans la prévision des commandes
- Savoir mettre en place des prises de commande rapides et fonctionnelles.
- Gestion de son temps et limiter les actions chronophages

Réponses aux questions diverses.

### 3<sup>ème</sup> Journée gestion d'une petite unité de restauration collective 3<sup>ème</sup> partie

Matin

- PAI et allergies alimentaires
- la réglementation « INCO » sur la traçabilité des aliments et allergènes
- Rédiger une carte d'éviction ou de substitution

Réponses aux questions diverses.

Après-midi

- Annualisation des agents (uniquement le principe – prévoir une autre formation )
- Organisation rationnelle dans son travail (ORT).
- Améliorer la communication en interne par la mise en place d'un plan de communication.

Réponses aux questions diverses.

## Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer. Une attestation de présence est remise en fin de chaque session.