

## DEVENIR CHEF DE CUISINE

*Le parcours de formation permet d'acquérir et de valider toutes les compétences clés d'un second de cuisine pour devenir chef de cuisine. Le parcours (durée et déroulé) s'adapte à chaque apprenant en fonction des résultats d'un auto positionnement initial.*

**Durée:** 42.00 heures (8.00 jours)

### Profils des stagiaires

- Second de cuisine

### Prérequis

- Aucun

### Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

### Objectifs pédagogiques

- Réaliser et contrôler la production culinaire
- Garantir la sécurité alimentaire
- Gérer la matière première et le budget
- Assurer les relations avec les parties prenantes

### Contenu de la formation

- Réaliser et contrôler la production culinaire
  - Adapter l'organisation de l'équipe pour optimiser la production
  - Assurer la qualité de la production culinaire réalisée par l'équipe de cuisine (nutritionnelle, gustative, visuelle, sanitaire)
- Garantir la sécurité alimentaire
  - Identifier des non-conformités
  - Élaborer et suivre un plan d'action
  - Engager les actions correctives
- Gérer la matière première et le budget à partir d'une expression de besoins
  - Générer les commandes de matières premières en fonction des effectifs
  - Traiter le rapprochement des bons de livraison des commandes
  - Organiser les stocks
  - Maîtriser son coût de revient journalier (CRJ)
- Assurer les relations avec les parties prenantes
  - Connaître son environnement professionnel
  - Développer une relation d'écoute avec les parties prenantes
  - Recueillir et transmettre les informations pertinentes pour l'équipe
  - Mettre en place des mesures correctives en cas d'insatisfaction ou d'incident
  - Participer aux instances et commissions de l'établissement

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Accompagnateur AFEST

Référent AFEST

### Moyens pédagogiques et techniques

- Vidéos
- Mise en situation réelle

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Auto positionnement amont, intermédiaire, final
- Séances de réflexivité
- Livret Apprenant
- Protocole individuel de formation

### Accessibilité

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

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.