

# CHEF GERANT EN RESTAURATION COLLECTIVE

## DOMAINE

- ✧ RNCP39629
- ✧ Réf IFREC : IFR15

## LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de cette formation, le stagiaire saura passer des commandes auprès des fournisseurs, contrôler l'approvisionnement, gérer les stocks, calculer le prix de revient et fixer le prix des menus.

## DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 7 mois
- ✧ Présentiel
- ✧ 12 participants maximum

## PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Niveau bac ou équivalent avec une expérience professionnelle d'au moins un an dans tout type de restauration à un poste d'encadrement ou bien avoir obtenu un CAP, BEP, CFP de cuisinier ou de traiteur ou équivalent à une fin de troisième et posséder une expérience de cinq ans en cuisine, dont 3 ans à un poste d'encadrement dans la restauration ou dans des domaines transférables à celle-ci (agroalimentaire, vente, distribution).

## TARIF

- ✧ Nous consulter

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.

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULE 1 : MAÎTRISER L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : 3 SEMAINES

- ✧ Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- ✧ La réglementation
- ✧ Le plan de maîtrise sanitaire
- ✧ Les procédures spécifiques de sécurité alimentaire
- ✧ La conception d'un système d'autocontrôle du PMS
- ✧ L'élaboration d'un système de traçabilité
- ✧ La politique RSE dans l'hygiène alimentaire

### MODULE 2 : CONSTRUIRE UN PLAN DE MENUS EN FONCTION DES CONTRAINTES EN RESTAURATION COLLECTIVE : 3 SEMAINES

- ✧ Les règles de l'équilibre alimentaire
- ✧ La construction d'un plan alimentaire et d'un plan de menus équilibrés
- ✧ Les contraintes spécifiques
- ✧ La maîtrise des coûts des denrées d'un plan de menus
- ✧ L'intégration des attentes du client dans un plan de menus
- ✧ Le contrôle du plan de menus

### MODULE 3 : PREVOIR ET CONTRÔLER LA MISE EN ŒUVRE DES PRESTATIONS RESTAURATION COLLECTIVE : 5 SEMAINES

- ✧ La sélection et l'implantation du matériel en fonction de l'activité et des besoins
- ✧ Les différentes réglementations sur la sécurité des biens et des personnes
- ✧ Les organisations de travail et les besoins en personnel
- ✧ Le document unique du personnel
- ✧ Le contrôle de la réalisation des prestations
- ✧ La prise en compte de la satisfaction des consommateurs
- ✧ La démarche marketing

### PERIODE EN ENTREPRISE : 2 SEMAINES

### MODULE 4 : GERER LE PERSONNEL EN RESTAURATION COLLECTIVE : 5 SEMAINES

- ✧ La gestion administrative et opérationnelle du personnel
- ✧ La réglementation sociale
- ✧ La gestion des plannings
- ✧ Le recrutement
- ✧ La communication dans et hors un cadre hiérarchique
- ✧ La régulation des conflits

### MODULE 5 : GERER ET CONTRÔLER LE BUDGET EN RESTAURATION COLLECTIVE : 6 SEMAINES

- ✧ Les travaux préalables à la fin de période de gestion
- ✧ Le calcul et l'analyse d'un compte de résultats
- ✧ L'élaboration d'un budget prévisionnel
- ✧ L'élaboration des devis

### 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 rencontrées 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 pédagogiques 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

## 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 (5 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau III (BTS/DUT) de gérant en restauration collective.

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

**CCP (modules 1, 2 & 3) :** Prévoir la mise en œuvre des prestations restauration collective et contrôler leur réalisation

**CCP (module 4) :** Gérer le personnel en restauration collective

**CCP (module 5) :** Gérer et contrôler le budget en restauration collective

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.

**SAS OF-CFA 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**