

Management spécialisé – métiers de bouche



Durée en heures et en jour : à définir

Minimum ; 14 heures

Maximum : 21 heures



Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : *Le lieu peut être ajusté selon les besoins*

Siège social : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Antenne : 4 quai Lucien Lombard 31 000 Toulouse



Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie

Couts :

Intra entreprise : 600€/jour

Inter entreprise : 40€/heure/stagiaire

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Objectifs

Comprendre les spécificités managériales liées aux métiers de bouche (cuisine, pâtisserie, boulangerie, service).

Encadrer et animer une équipe en production comme en salle.

Organiser et optimiser le travail selon les contraintes de production et de service.

Développer la motivation, la communication et la cohésion d'équipe.

Assurer le suivi qualité, hygiène et sécurité alimentaire (PMS, HACCP).



Connaissances de l'environnement économique et social de l'entreprise.

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Echanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, travail en groupe, 14 heures de théorie.
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique, transmettre les bons gestes, évaluer les acquis, sensibilisation à la gestion des coûts. Mise en place de mesures correctives.
3. *Les matériels utilisés* : Diaporama, documents techniques, plateau technique, ordinateur, vidéoprojecteur, tableau Excel gestion des coûts, CD ROM
4. *Les documents remis aux participants* : tableau Excel gestion des coûts, attestation de formation, fiche d'appréciation.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : Evaluation sur des cas pratiques

Programme de formation

Les bases du management appliqué aux métiers de bouche

- Les différents styles de management et leurs impacts.
- Le rôle du manager dans un environnement de production alimentaire.
- Gérer la diversité des profils (apprentis, cuisiniers, pâtisseries, serveurs).

Organisation et optimisation du travail

- Planification et répartition des tâches en cuisine et en salle.
- Gestion des flux de production et des pics d'activité.
- Coordination entre production et service.

Animation et cohésion d'équipe

- Communiquer efficacement au sein d'une brigade.
- Favoriser la coopération entre métiers (cuisine, pâtisserie, boulangerie, service).
- Prévenir et gérer les conflits en situation de stress.

Motivation et développement des compétences

- Identifier les leviers de motivation dans les métiers de bouche.
- Déléguer et responsabiliser les collaborateurs.
- Accompagner les jeunes en apprentissage et transmettre le savoir-faire.

Suivi qualité, hygiène et sécurité

- Intégrer le management à la démarche qualité (PMS, HACCP).
- Sensibiliser les équipes à la sécurité alimentaire et aux règles d'hygiène.
- Suivi des normes et préparation aux contrôles.

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@3bconseil.fr



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

Siège sociale : 3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavaillès
66 160 LE BOULOU
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr

CENTRE DE FORMATION 3B CONSEIL

Antenne : 4 quai Lucien Lombard
31 000 Toulouse
05 67 76 42 51
toulouse@3bconseil.fr

Version 12.01.2026