

Leadership & Excellence pour Chefs cuisiniers

Diriger avec justesse - Inspirer avec exigence - Incarner l'excellence

Cette formation s'adresse aux **chefs cuisiniers et seconds de cuisine** souhaitant franchir une nouvelle étape dans leur carrière. Entre **perfectionnement technique et optimisation de l'organisation**, ce programme est pensé pour **transformer l'expérience du terrain en excellence professionnelle**.

Objectifs

- Approfondir les techniques culinaires et les tendances actuelles.
- Structurer et optimiser la gestion d'une cuisine : organisation, hygiène, coûts.
- Développer les aptitudes en communication et en leadership d'équipe.
- Stimuler la créativité et la signature culinaire personnelle du chef.
- Favoriser la reconnaissance professionnelle et la légitimité du rôle de chef dirigeant.

Modules de la formation

1. **Rôle et fonction d'un Chef cuisinier**
2. **La brigade de cuisine** : hiérarchie, rôles, responsabilités, répartition des tâches
3. **Le langage professionnel, la conception et la rédaction de menus équilibrés et nutritionnels ; prestations diverses**
4. **La gestion des achats** : processus d'achat, sélection des produits, rapport qualité/prix
5. **La démarche HACCP / Le diagramme d'Ishikawa en cuisine**
6. **La bonne gestion de stock en cuisine, les suivis et contrôles**

Cibles

Chefs cuisiniers et Second de cuisine confirmés ou nouvellement en poste





Recrutements • Formations • Conseils

Leadership & Excellence pour Chefs cuisiniers

Pré-requis

Tenir le poste de Chef cuisinier ou de Second de cuisine, avec ou peu d'expériences dans l'un de ces postes



Durée et modalités :

- 36 heures **du 09 au 14 février 2026**
- Durée : 06 heures par jour
- Modalité : en présentiel
- Lieu : restaurant de CTHR Ambatoroka (Face Clinique St-Paul)



Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques 30%, applications pratiques 70%, échanges interactifs.
- Ajustement de la formation au démarrage par un échange entre le formateur et les apprenants pour répondre avec acuité aux besoins des participants
- Langues d'apprentissage mixtes : français et malagasy
- Remise du support pédagogique



Évaluation et validation :

- Évaluation continue tout au long de la formation.
- Délivrance d'une attestation de formation



Tarif :

- **1 500 000 Ar /personne** - matières d'oeuvre incluses
- Paiements : espèces, Mvola, Orange Money, virement bancaire
- 50% à l'inscription, le solde à régler une semaine avant la formation

Inscription : formation@cthrmadagascar.com



+261 34 52 754 28
+261 34 46 543 00



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com