

## ● Gestion de projets : devenir "chef" de projets en cuisinant

Se former à la gestion de projets en cuisinant : deux arts du partage qui révèlent le potentiel collectif

### PUBLIC

Toute personne impliquée ou ayant la responsabilité du pilotage d'un projet

### PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis nécessaire

### NIVEAU D'EXPERTISE

Fondamentaux

### LES POINTS FORTS

Une approche multisensorielle pour enrichir la compréhension globale, la mémorisation durable et une appropriation profonde des apprentissages.

Méthodes interactives variées pour combiner théorie et pratique

Cycle complet d'apprentissage avec évaluations personnalisées à chaque étape

Outils concrets applicables en situation professionnelle

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Dispositif de formation structuré autour du transfert des compétences
- Acquisition des compétences opérationnelles par la pratique et l'expérimentation
- Apprentissage collaboratif lors des moments synchrones
- Parcours d'apprentissage en plusieurs temps pour permettre engagement, apprentissage et transfert
- Formation favorisant l'engagement du participant pour un meilleur ancrage des enseignements

### SATISFACTION ET EVALUATION

- L'évaluation des compétences sera réalisée tout au long de la formation par le participant lui-même (auto-évaluation) et/ou le formateur selon les modalités de la formation.
- Evaluation de l'action de formation en ligne sur votre espace participant :

Code  
**702866**

Durée  
**2 jours / 14 heures**

Tarif Inter\*  
**1 850 € HT**

\*Repas inclus (en présentiel)

## Objectifs pédagogiques

- Cadrer un projet
- Planifier un projet
- Réaliser et suivre un projet
- Animer un projet
- Clôturer un projet

## Programme de la formation

### Engagement

Vous vous engagez dans votre formation. Connectez-vous sur votre espace participant et complétez votre questionnaire préparatoire. Votre formateur reçoit vos objectifs de progrès.

### Connaître les étapes d'un projet réussi

- Présentation du fil rouge et du déroulé de l'exercice, cadrage du projet cuisine
- Introduction aux 5 étapes clés d'un projet

### Maîtriser la phase de cadrage

- Identifier les besoins
- Comprendre les enjeux et les contraintes
- Identifier les risques
- "Fil Rouge Cuisine" : rencontre du commanditaire pour cadrer le menu

### Planifier efficacement un projet

- L'organigramme des tâches
- Le réseau Logique
- le GANTT
- "Fil Rouge Cuisine" : planification de la préparation du repas

- ▶ A chaud, dès la fin de la formation, pour mesurer votre satisfaction et votre perception de l'évolution de vos compétences par rapport aux objectifs de la formation. Avec votre accord, votre note globale et vos verbatims seront publiés sur notre site au travers d'Avis Vérifiés, solution Certifiée NF Service
- ▶ A froid, 40 jours après la formation pour valider le transfert de vos acquis en situation de travail
- Suivi des présences et remise d'une attestation individuelle de formation ou d'un certificat de réalisation

#### **ACCOMPAGNEMENT FORMATION À DISTANCE**

En cas de nécessité, une assistance technique et pédagogique est joignable entre 8h30 et 18h (jours ouvrés):

- par téléphone : 01 83 10 10 10
- par mail : [care-formation@lefebvre-dalloz.fr](mailto:care-formation@lefebvre-dalloz.fr)

Une réponse immédiate est apportée ; si besoin, le demandeur est mis en relation avec un expert dans un délai maximum de 48h.

## **Réaliser et suivre le bon déroulement d'un projet**

- "Fil Rouge Cuisine" : réalisation et dégustation du repas

## **Clôturer un projet**

- Réaliser le bilan d'un projet
- Savoir capitaliser sur le REX pour de futurs projets
- "Fil Rouge Cuisine" : réalisation de la clôture du projet

## **Développer des compétences complémentaires**

- Le management transverse pour mieux interagir avec les différents services
- L'art de la communication projet pour engager toutes les parties prenantes

### **Transfert**

Votre parcours de formation se poursuit dans votre espace participant. Connectez-vous pour accéder aux ressources et faciliter la mise en œuvre de vos engagements dans votre contexte professionnel.

## **A noter**

... \_\_\_\_\_

En amont et en aval de la formation, le positionnement pédagogique sera effectué à l'aide d'un questionnaire d'auto-positionnement.

## Prochaines sessions

...

### PARIS

- 1-2 Oct. 2026
- 3-4 Déc. 2026

