



## **MODULE SUR MESURE**

### **FORMATION INTRA-ENTREPRISE CONTENU PERSONNALISÉ APRÈS ANALYSE DU BESOIN**

Cette formation est construite à partir d'une analyse du besoin réalisée avec l'entreprise. Elle permet de répondre à un objectif opérationnel précis (technique, organisation, carte, qualité, hygiène, rentabilité, management...), avec un programme et des évaluations adaptés.

#### **Objectif principal de la formation**

Définir et atteindre un objectif opérationnel prioritaire pour l'entreprise, grâce à une formation personnalisée construite sur mesure.

#### **Objectifs pédagogiques (à personnaliser)**

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- [Objectif 1 – observable / mesurable]
- [Objectif 2 – observable / mesurable]
- [Objectif 3 – observable / mesurable]
- [Objectif 4 – optionnel]
- [Objectif 5 – optionnel]

#### **Compétences professionnelles visées (à personnaliser)**

- [Compétence 1 – geste / méthode / organisation / service]
- [Compétence 2]
- [Compétence 3]
- [Compétence 4 – optionnel]

#### **Public visé**

Tout personnel de l'entreprise concerné par l'objectif de la formation (cuisine, service, encadrement, production, gestion...).

#### **Prérequis :**

- À définir avec l'entreprise selon le thème (expérience, poste occupé, connaissances de base).

#### **Modalités et délais d'accès :**

- Formation intra-entreprise. Contenu défini après analyse du besoin (entretien / échange + validation du programme).
- Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).



### **Méthodes pédagogiques :**

- Apports ciblés, démonstrations, mise en pratique en situation réelle ou simulée, corrections individualisées et débriefs collectifs.
- Études de cas et ateliers adaptés au contexte de l'entreprise (procédures, carte, organisation, objectifs qualité).

### **Moyens et supports pédagogiques :**

- Tableau / support informatique. Supports synthétiques remis aux stagiaires (fiches techniques, check-lists, procédures).
- Matériel et consommables fournis par l'entreprise d'accueil sauf mention contraire.

### **Encadrement :**

- Formation animée par un formateur Cook Events (chef consultant / formateur).

### **Tarif :**

- Sur devis (intra-entreprise). Le tarif dépend du thème, de la durée, du lieu et du nombre de participants. Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

### **Contact :**

- Cook Events – 1, rue Verte, 59620 Aulnoye-Aymeries – Email : [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com) – Tél : 07 78 04 03 64

### **Durée et lieu du stage**

Le stage a lieu dans les locaux du bénéficiaire (intra-entreprise) ou dans un lieu convenu avec l'entreprise.

Durée : [X] jours – [X] heures (à définir selon le besoin).

### **Déroulement du stage (répartition matin / après-midi) – trame à personnaliser**

Jour 1 – Matin (cadrage / apports ciblés)

- Rappel du contexte et des objectifs avec le groupe.
- Apports théoriques ciblés (méthodes, repères, règles, standards).
- Définition des critères de réussite (ce qui sera observé/évalué).

Jour 1 – Après-midi (mise en pratique guidée)

- Atelier/mise en situation en lien direct avec l'objectif.
- Corrections individualisées et ajustements techniques/organisationnels.
- Débrief : points forts, axes d'amélioration, plan d'action immédiat.

Jour 2 – Matin (production autonome accompagnée)

- Réalisation en autonomie partielle (selon niveau).
- Le formateur conseille, corrige ou valide les choix techniques et organisationnels.
- Standardisation : fiches, procédures, repères, check-lists.



Jour 2 – Après-midi (finalisation / évaluation / capitalisation)

- Mise en situation finale (service/production/gestion selon thème).
- Évaluation des acquis au regard des objectifs.
- Capitalisation : livrables (fiches, plan d'action, recommandations), engagement de mise en œuvre.

### **Livrables (selon thème)**

- Programme personnalisé validé avec l'entreprise.
- Fiches techniques / procédures / check-lists (si applicable).
- Plan d'action et recommandations opérationnelles.

### **Évaluation des stagiaires**

- Évaluation formative pendant la formation (observations, corrections, échanges).
- Évaluation sommative sur les objectifs : mise en pratique + quiz/QCM (si pertinent).
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis peut être remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.