MANAGEMENT DE PROJET

Gestion de projet en cuisinant : planifier, coordonner et livrer en équipe

Les notions de gestion de projet paraissent abstraites tant qu'on ne les a pas éprouvées. Découper les tâches estimer les durées répartir les rôles et tenir un délai restent des mots jusqu'au moment où un livrable doit arriver à l'heure. Les approches théoriques laissent souvent les participants sans réflexe utilisable le lendemain. Ces deux jours font travailler la méthode autour d'un atelier culinaire mené en équipe. Vous planifiez un menu puis vous répartissez les rôles et gérez les aléas avant de servir à l'heure convenue et d'analyser ce que l'expérience révèle de vos pratiques de projet.

DURÉE	MODALITÉ	TARIF	DÉLAI D'ACCÈS
2 jours — 14 h	**Présentiel**	**À partir de 1 530 € HT**	**11 jours ouvrés après validation du financement.**

Mon Pôle Formation est un organisme certifié Qualiopi. La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION** — certificat n° 76 31 02622 31 (SGS ICS)

01 Public visé et prérequis

PUBLIC VISÉ
Toute personne amenée à conduire un projet sans expérience préalable ainsi que membres d'équipes projet et managers souhaitant une approche concrète de la méthode.

PRÉREQUIS
Aucun prérequis

POSITIONNEMENT À L'ENTRÉE
Analyse du besoin et test de positionnement. Vos réponses sont partagées avec votre formateur afin d'adapter la formation à votre niveau et votre contexte professionnel.

02 Objectifs pédagogiques

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

- Découper un projet en tâches et en livrables identifiables
- Estimer les durées et ordonnancer les tâches d'un projet court
- Répartir les rôles et les responsabilités dans une équipe projet
- Réagir à un aléa sans perdre l'objectif de délai
- Transposer l'expérience vécue à ses propres projets professionnels

03 Programme détaillé

M1 Cadrage et découpage du projet

- Savoir ce que l'on doit servir
- Objectif du projet et définition du livrable attendu
- Découpage en tâches élémentaires
- Identification des ressources et des contraintes
- Critères de réussite partagés par l'équipe
- Atelier : Les équipes définissent leur menu et le découpent en tâches avant toute préparation.

M2 Planification et ordonnancement

- Faire tenir les tâches dans le temps
- Estimation des durées et des marges
- Enchaînement des tâches et tâches critiques
- Répartition des rôles et des responsabilités
- Points de synchronisation entre participants
- Atelier : Chaque équipe construit son planning de préparation avec des points de rendez-vous.

M3 Exécution et gestion des aléas

- Tenir le cap quand rien ne se passe comme prévu
- Suivi de l'avancement pendant la préparation
- Traitement des imprévus et des ressources manquantes
- Communication au sein de l'équipe sous contrainte de temps
- Arbitrages entre qualité et délai
- Mise en situation : L'atelier culinaire se déroule avec des contraintes introduites au fil de la préparation.

M4 Bilan et transposition

- Ce que la cuisine dit de vos projets
- Analyse des écarts entre le planning et le déroulé réel
- Rôles endossés spontanément par chacun
- Points de rupture de la communication d'équipe
- Transposition des enseignements aux projets professionnels
- Cas pratique : Chaque participant identifie deux pratiques à transposer sur son prochain projet.

04 Modalités pédagogiques, méthodes et moyens

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Présentiel

LIEU / FORMAT
Dans vos locaux — jusqu'à 10 collaborateurs, Paris — Présentiel

MÉTHODES MOBILISÉES
• Apports théoriques, ateliers et cas pratiques. Support de cours numérique et fiches méthodes fournis.

ENCADREMENT
Formateurs qualifiés et expérimentés, experts de leur domaine, sélectionnés par Mon Pôle Formation.

05 Modalités d'évaluation et de suivi

ÉVALUATION DES ACQUIS
• QCM et mises en situation. Évaluation des acquis en début et en fin de parcours, évaluation à chaud et à froid à 60 jours.

SUIVI DE L'EXÉCUTION
• Émargement des participants
• Certificat de réalisation remis à l'issue de la formation

SANCTION DE LA FORMATION
Attestation de fin de formation et certificat de réalisation remis à chaque participant.

06 Type de reconnaissance

Formation non certifiante — Attestation de fin de formation et certificat de réalisation remis à chaque participant.

07 Modalités d'accès, financement et tarifs

MODALITÉS D'INSCRIPTION
Inscription en ligne, par téléphone, par devis ou via votre OPCO.

DÉLAI D'ACCÈS
11 jours ouvrés après validation du financement.

FINANCEMENTS POSSIBLES
- OPCO et plan de développement des compétences
- FAF et CFP
- France Travail
- Paiement jusqu'à 6 fois sans frais

DATES / SESSIONS
Entrées permanentes

FORMULE	DÉTAIL	TARIF
Inter-entreprises	-10 % dès 2 participants, -15 % dès 3, -20 % à partir de 4 inscrits sur la même session.	**À partir de 1 530 € HT**

Prix nets — exonération de TVA, article 261-4-4° du CGI.

08 Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour construire une solution adaptée : contact@monpoleformation.fr

RÉFÉRENT HANDICAP
Tiffany LESTROUBAC

CONTACT
contact@monpoleformation.fr

09 Indicateurs de résultats

INDICATEUR	RÉSULTAT	MODALITÉS DE CALCUL
Taux de satisfaction	**N/A**	Moyenne des notes de satisfaction des stagiaires sur les 12 derniers mois
Taux d'abandon	**N/A**	Calculé sur les 12 derniers mois

Résultats arrêtés au 26/09/2026. N/A : donnée non disponible ou effectif insuffisant sur la période.

10 Contacts

INSCRIPTIONS ET INFORMATIONS
contact@monpoleformation.fr
01 87 66 57 66

ADRESSE
10a rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 76420 Bihorel

RÉCLAMATIONS
Par e-mail : contact@monpoleformation.fr