

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : Deux à 5 jours
selon le projet.

Qui est concerné?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, responsable de secteur.

Les stagiaires :

1 à 6 Maxi

Programme de formation :

Ref.: INTR16
Intra-entreprise

- ACCUEIL DES PARTICIPANTS - PRÉSENTATION DE LA FORMATION ET DES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES.
- RECUEIL DES ATTENTES DES STAGIAIRES.
- DÉFINIR UNE ORGANISATION PAR POSTES CORRESPONDANT AUX BESOINS D'UN SERVICE RESTAURATION.
- VALIDER LES AMPLITUDES HORAIRES EN FONCTION DES BESOINS DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION.
- L'ORGANIGRAMME.
- BESOINS EN POSTES JOURS SEMAINE, SOIR ET WEEK-END.
- CALCULER LE TEMPS TRAVAILLÉ ANNUEL PAR LES AGENTS.
- DÉFINIR LES BESOINS EN ETP PAR POSTES.
- DÉFINIR LE BESOIN ANNUEL EN ETP.
- APPRENDRE À DÉFINIR DES ROULEMENTS PAR CYCLES.
- PRINCIPE DE LA FICHE DE POSTE ET FICHE DE TÂCHE JOURNALIÈRE.
- LE PLANNING MENSUEL ET JOURNALIER.

Cette formation alterne la théorie et la pratique. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

La mission de l'auditeur

Initier une démarche qualité
Rédiger et suivre un plan
d'action

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur – Salle de formation. Accès aux locaux de production