

Public : employés, patrons

Prérequis : Aucun pré-requis n'est exigé pour ces formations dont le contenu pédagogique a été particulièrement travaillé pour s'adapter à tout auditoire encadrant

Objectifs :

- Organisation du service
- Autonomie du poste
- Préparation du service
- Mise en place
- Optimisation du temps de travail

Contenu :

Entretien

- Entretien des locaux
- Entretien des mobiliers et des matériels

Information

- Réservations
- Disponibilités
- Efficacité et qualité de la communication interne
- Transmettre les informations clés à l'équipe
- Répartition rationnelle des tâches auprès de l'équipe
- S'informer des spécificités du jour auprès de la cuisine

Mises en place

- Mettre en valeur le cadre d'accueil
- Organisation des mises en place matérielle, des produits et des préparations
- Valorisation des arts de la table
- Réactivité face aux aléas
- Contrôle des mises en place et compte rendu à son supérieur
- Adapter sa mise en place en fonction des différents événements
- Optimisation de l'organisation et de la mise en place

Formation 2 jours en présentiel

Intra entreprise – 14 h

Dates
A définir

Lieu
Vos locaux

Horaires
A convenir

Responsable pédagogique
De Gobbi Barbara

Formateur
De Gobbi Barbara

Tarif
1750€HT

Effectif
De 3 à 8 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.