

Programme de la formation

NOM DE LA FORMATION : La maîtrise de l'hygiène dans un restaurant

DESTINATAIRE DE LA FORMATION : Equipe encadrante en cuisine et en salle

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Maîtriser les règles liées à l'hygiène personnelle des salariés
- Maîtriser les règles liées à la maîtrise des produits
- Maîtriser les autocontrôles obligatoires dans un établissement
- Appliquer les normes obligatoires pour le nettoyage d'un établissement

DUREE : 7 H

LIEU DE LA FORMATION :

Sur votre site (dans votre établissement) si formation intra, Dans un autre établissement si formation inter.

PRE REQUIS : Aucun

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

PREMIERE PARTIE THEORIQUE : 3 h

- Définition :
 - Cadre légal
 - Définition des dangers

- Les moyens pour maîtriser l'hygiène :
 - HACCP
 - Les 5 M
 - Les auto contrôles

- Les étapes importantes :
 - Le chemin du produit
 - Le chemin de la bactérie
 - L'hygiène des hommes

Support : PowerPoint, Edapp, et fiches pratiques

DEUXIEME PARTIE PRATIQUE : 3 h

- Vérification des produits
 - Conditionnement
 - Etiquetage
 - Conditions de stockage

- Tour du restaurant par zone
 - La salle
 - Le bar
 - La cuisine
 - Les zones techniques

- Simulation d'auto-contrôles
 - Tour des outils en place
 - Cas pratique

TROISIEME PARTIE : VALIDATION DES ACQUIS : 1 h

MOYENS PEDAGOGIQUES :

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client et la moitié de la formation est sur la pratique. De nombreux outils (check-list, documents vierges d'auto contrôles, plan de nettoyage hebdomadaire...) seront fournis au stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

EVALUATION :

Evaluation tout le long de la formation par des exercices, des mises en situations techniques

Procédure d'évaluation proposée en fin de session, avec simulation de contrôle d'hygiène et QCM

PRIX :

150 € HT / personne (3 personnes minimum)

DELAIS D'ACCES :

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

MODALITES PRATIQUES :

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

CONTACT :

- Par mail : adrien@sophadrien.fr et contact@sophadrien.fr
- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

Actualisé le 01 janvier 2021

Programme de la formation

NOM DE LA FORMATION : Le management de service

DESTINATAIRE DE LA FORMATION : Equipe encadrante en salle

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Savoir préparer un brief d'avant service
- Savoir organiser un débrief à chaud et à froid d'après service
- Communiquer de manière non verbale en salle
- Savoir gérer un conflit client
- Gérer la relation conflictuelle entre la salle et la cuisine

DUREE : 4 H

LIEU DE LA FORMATION :

Sur votre site (dans votre établissement) si formation intra, Dans un autre établissement si formation inter.

PRE REQUIS : Avoir une formation de serveur classique

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

PREMIERE PARTIE THEORIQUE : 3 h

- Organiser un service :
 - Positionner ses équipes efficacement
 - Définir les rôles de chacun
 - Bien anticiper son service et bien clôturer service
- Comment réaliser un bon brief :
 - Faire un brief avant service
 - Faire un débrief post service
- Comment manager pendant le service ?
 - Savoir coacher durant le rush
 - Savoir gérer un conflit client

Observation du service et notation

DEUXIEME PARTIE EVALUATION / DEBRIEF : 1 h

MOYENS PEDAGOGIQUES :

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client et la moitié de la formation est sur la pratique. De nombreux outils (check-list, documents vierges d'auto contrôles, plan de nettoyage hebdomadaire...) seront fournis au stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

EVALUATION :

Evaluation continue orale. QCM en fin de session théorique. Evaluation pratique pendant le service en situation réelle ou à travers d'un jeu de rôle si le service n'est pas possible.

PRIX :

300 € HT / personne

DELAIS D'ACCES :

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

MODALITES PRATIQUES :

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

CONTACT :

- Par mail : adrien@sophadrien.fr et contact@sophadrien.fr
- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

Programme de la formation

NOM DE LA FORMATION : La maîtrise des ratios de food cost et de masse salariale dans un restaurant

DESTINATAIRE DE LA FORMATION : Equipe encadrante en cuisine et en salle

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Savoir faire un planning
- Savoir faire varier ce planning selon les projections de chiffre d'affaires
- Savoir calculer un cout de matière première et un cout de revient
- Savoir mettre en place les stratégies pour rapprocher les achats réels du théorique.

DUREE : 7 H

LIEU DE LA FORMATION :

Sur votre site (dans votre établissement) si formation intra, Dans un autre établissement si formation inter.

PRE REQUIS : Aucun

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

PREMIERE PARTIE FOOD COST : 3 h

- Définition :
 - Qu'est-ce qu'un food cost ?
 - Comment le calculer ?
- Les moyens pour agir dessus :
 - La gestion des stocks
 - La gestion des commandes
 - L'inventaire

30 minutes : Cas pratique et pistes d'action pour le restaurant.

Support : PowerPoint, Edapp et fiches pratiques

DEUXIEME PARTIE Masse salariale : 3 h

- Définitions
 - Un ratio de masse salariale c'est quoi ?
 - A quoi ça sert ?
 - Comment le calculer ?

- Le planning
 - Le cadre légal
 - Le planning théorique
 - Le planning réel

30 minutes : Cas pratique et pistes d'actions pour le restaurant

MOYENS PEDAGOGIQUES :

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client et la formation est autant théorique qu'adaptée aux problématiques spécifiques du restaurant. Des outils (plannings type, cadenciers de commande à remplir...) seront remplis avec le stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

EVALUATION :

Evaluation tout le long de la formation par des exercices, des mises en situations techniques

Procédure d'évaluation proposée sur cas concret et QCM.

PRIX :

200 € HT / personne (2 personnes minimum)

DELAIS D'ACCES :

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

MODALITES PRATIQUES :

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

CONTACT :

- Par mail : adrien@sophadrien.fr et contact@sophadrien.fr
- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

Actualisé le 01 janvier 2021