

PILOTER SA RESTAURATION (POUR LES DIRECTEURS)

*Découvrez les rouages de la cuisine de votre établissement pour la piloter efficacement !
Après un panorama complet sur les modes de production et de distribution en restauration collective, vous détiendrez les clés pour choisir, en connaissance de cause, un mode temporaire adapté selon les aléas rencontrés.*

La deuxième partie de la formation s'attache à vous fournir les clés pour une gestion saine et performante de la cuisine.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Directrices et directeurs d'établissement

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Citer les différents modes de production et de distribution en restauration collective de santé
- Faire des choix éclairés pour déployer un mode de distribution / production temporaire
- Construire un compte d'exploitation
- Identifier, mesurer et analyser des écarts de gestion
- Actionner les leviers d'optimisation économique

Contenu de la formation

- LES MODES DE PRODUCTION / DISTRIBUTION EN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ
 - Production, distribution, service : de quoi parle-t-on ?
 - Les modes de production (livré, assemblage, mixe, fait maison, direct, anticipé)
 - Les modes de distribution (liaison froide / liaison chaude, individuelle / collective)
 - Les modes de service (plateau, self, dressage en salle à manger, multi site ou place unique, etc.)
- Choisir un mode de production / distribution / service en connaissance de cause
 - Les ressources requise (RH, matérielles, locaux, matière première)
 - Les impacts RSE, organoleptiques, nutritionnels, sanitaires
- Les acteurs de la production / distribution / service
 - Comprendre les enjeux de chaque catégories d'acteur
 - Les interactions avec la Restauration
 - Des demandes qui impactent la bonne gestion de la cuisine
- PILOTER LA GESTION DE SA RESTAURATION

- La structure d'un compte d'exploitation
- Analyser les postes de dépense et comprendre leur impact et les leviers d'optimisation (frais généraux, frais de personnel, prestations alimentaires)
- Chiffrer une prestation
- Les leviers d'optimisation économique
- Les enjeux du gaspillage alimentaire
- Créer son budget alimentaire
 - Déterminer la structure d'un compte d'exploitation
 - La répartition d'un budget alimentaire
 - Maîtriser sa gestion et piloter au quotidien : points de contrôle, fréquence, responsables

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Expert Gestion en restauration collective

Moyens pédagogiques et techniques

- Support intervenant
- Travaux collectifs : brainstorming, world café, mind mapping, jeu de cartes
- Travaux individuels : exercices pratiques (chiffrage d'une prestation, analyse d'un CEXP, création d'un budget alimentaire)
- Échanges et partage d'expérience

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Recueil des attentes
- Positionnement des compétences avant / après formation
- Emargement numérique
- Satisfaction à chaud et à froid
- Certificat d'assiduité et de validation de l'action de formation.
- Compte rendu intervenant

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.