

## PILOTER SON ORGANISATION AU QUOTIDIEN

*Basée sur des études de cas et le partage d'expérience, cette formation permet d'acquérir des méthodes et des outils pour piloter efficacement sa production au quotidien.*

**Durée:** 7.00 heures (1.00 jours)

### Profils des stagiaires

- Gérant(e)
- Chef gérant(e)
- Chef de cuisine
- Second

### Prérequis

- Aucun

### Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

### Objectifs pédagogiques

- Analyser son organisation pour détecter les problématiques
- Identifier des mesures correctives
- Mettre en place les mesures correctives

### Contenu de la formation

- Utiliser les données internes
  - Gestion des effectifs
  - Maîtrise de sa gestion
  - Documents et outils
- Gérer son équipe
  - Rôle du manager : communiquer, contrôler, formaliser
- Ordonnancement
  - Organisation : anticipation, production du jour, distribution
  - Outils : briefing, diagramme de Gantt
- Locaux et matériel
  - Locaux : principe de marche en avant, gestion des travaux
  - Matériel : gestion des matériels selon les menus, entretien et maintenance, achat / renouvellement
- HACCP
  - Animation de la démarche dans l'équipe

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

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Intervenante spécialiste en Bureau d'étude cuisine et organisation de la production

### Moyens pédagogiques et techniques

- Échange avec les participants, retours d'expérience
- Etude de cas
- Éléments théoriques
- Documents supports de formation projetés.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Étude de cas
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

### 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.