

Formation

Manager de restaurant





Public

- Tout manager de restaurant

Délais d'accès

- Entre 5 et 15 jours ouvrés

Durée

- 2 jours

Pré-requis

- Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Objectifs pédagogiques

- Véhiculer l'image de leur entreprise
- Déterminer les fonctions et tâches de l'ensemble du personnel
- Assurer le respect des normes sanitaires

Compétences visées

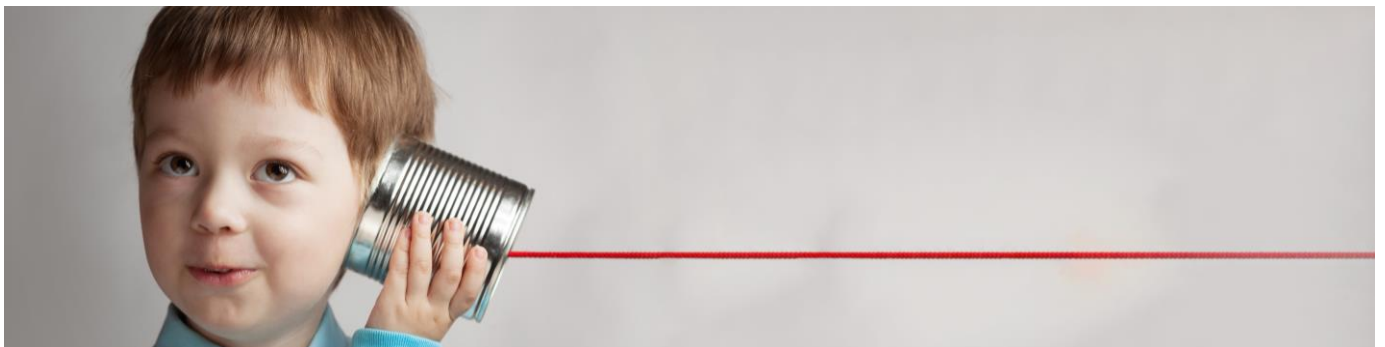
- Optimiser les compétences de chacun de ses collaborateurs
- Déterminer avec efficacité les fonctions et tâches de l'ensemble du personnel

Programme

1. Introduction du management (mission, compétences, qualités)
2. Schématisation de l'organisation d'une équipe de travail
3. Politique générale et structure de l'entreprise
4. Détermination des fonctions et tâches (rédaction des fiches de poste)
5. Législation du travail
6. Détermination des besoins et élaboration des plannings

Tarif

Formation sur-mesure - Nous consulter



Méthodes pédagogiques

Méthodes actives et dynamiques : Exercices de mise en situation, débriefing, quizz. Apports théoriques.

Support de présentation et documentation (fournis en fin de formation aux participants).



Accessibilité

Accès handicapé – Parking / Salle de formation / Commodités.

Evaluation

Fiche individuelle d'appréciation de la formation
Attestation individuelle de participation

Validation

Attestation de formation

Le plus de cette formation

- Formateur expérimenté
- Formation personnalisée