

MANAGER ET PILOTER UNE CAFÉTÉRIA

Connaître pour mieux séduire



PUBLIC VISÉ: Manager de cafétéria, adjoint manager



PRÉREQUIS: être manager d'une équipe, connaître et savoir utiliser les outils de gestion cafétéria, vouloir assister à une formation proactive basée sur l'échange et l'engagement



DURÉE: 3 jours (21 h)

BÉNÉFICES POUR LES PARTICIPANTS

- + Renforcer les connaissances propres à l'exploitation d'une cafétéria
- + Mener une réflexion collective et individuelle en s'appuyant sur l'observation des bonnes pratiques
- + Avoir des exemples concrets et adaptés

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce module permet de se perfectionner dans 4 domaines fondamentaux:

- L'environnement commercial
- La gestion des marchandises
- La gestion des équipes
- Les techniques de commercialisation des produits

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés, débats, questionnaire
- Supports informatiques liés aux outils de pilotage en gestion
- Exercices sur cas concrets
- Fichiers photos
- Manuel du stagiaire intégrant une partie "Plan d'action personnalisé"

SUIVI ET ÉVALUATION

- Compte rendu de la formation
- Feuilles de présence
- Enquête de satisfaction
- Grille d'évaluation du stagiaire

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Les temps forts de la formation

1. L'ENVIRONNEMENT COMMERCIAL EN RESTAURATION

- Comportement et attentes du consommateur
- Le marché global de la restauration
- Comment appréhender la zone commerciale
- Messages de communication

2. LE PRODUIT

- Mots clés: la saison – la région
- Les nouveautés – Les tendances (plats, ingrédients, recettes)
- Anticipation et production aux postes chauds et froids

3. LA LIGNE

- Techniques d'implantation des buffets
- Animation – Axes de différenciation
- Mise en valeur – Présentation des buffets chauds et froids
- Mode de stockage (tenue des arrières)

4. GESTION DES MARCHANDISES

- Production des plats (préparation chaude et froide)
- Circuit marchandise – La marche en avant
- Éléments de mesure – Tableau de bord – Compte d'exploitation
- Documents de travail (indicateurs économiques)
- Le fichier "Fiches techniques" (recettes – prix de revient)

Nous nous soucions du confort de nos stagiaires participants à nos actions de formation, qu'ils soient porteurs de handicap ou non ou qu'ils aient des problèmes de santé ou des difficultés moteurs ou physiques temporaires. Aussi, nous sommes à votre entière disposition pour toute demande particulière concernant les besoins de vos collaborateurs (pauses, station debout/assise, positionnement dans la salle, adaptation des supports avec une plus grande taille de police, intensité lumineuse, etc...). N'hésitez pas à vous rapprocher de notre référent handicap, Marie-Adrienne FOURNY pour toute question, demande ou remarque à ce sujet

GMS+ (Gestion – Merchandising – Service Plus)

2, route de la Noue – 91190 Gif-sur-Yvette FRANCE

Tél: 01 64 46 66 44 – Fax: 01 64 46 66 88 – Email: contact@gms-plus.com – Site internet: www.gms-plus.com

SARL au capital de 8.000 € - RCS Evry B420 578 221 – Siret: 420 578 221 000 20 – Code APE: 7022 Z