

## MANAGER ET PILOTER UNE CAFÉTÉRIA

### Connaître pour mieux séduire



**PUBLIC VISÉ:** manager de rayon, 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:** Entre 1 à 10 jours (la durée de la partie de mise en pratique de la formation variera en fonction de la typologie de la clientèle, de l'équipement et du matériel mis à disposition, ainsi que des compétences des stagiaires)

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- + Orchestrer 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

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- De 1 à 10 stagiaires
- Sessions ouvertes toute l'année

#### 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

#### TARIF

Selon le devis et la prestation souhaitée

#### 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.