

### Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

### Dates :

Nous consulter.

### Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

**Durée :** Deux à 5 jours  
selon le projet.

### Qui est concerné?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, responsable de secteur.

### Les stagiaires :

1 à 6 Maxi

## Programme de formation :

Ref.: INTR16  
Intra-entreprise

- ACCUEIL DES PARTICIPANTS - PRÉSENTATION DE LA FORMATION ET DES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES.
- RECUEIL DES ATTENTES DES STAGIAIRES.
- DÉFINIR UNE ORGANISATION PAR POSTES CORRESPONDANT AUX BESOINS D'UN SERVICE RESTAURATION.
- VALIDER LES AMPLITUDES HORAIRES EN FONCTION DES BESOINS DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION.
- L'ORGANIGRAMME.
- BESOINS EN POSTES JOURS SEMAINE, SOIR ET WEEK-END.
- CALCULER LE TEMPS TRAVAILLÉ ANNUEL PAR LES AGENTS.
- DÉFINIR LES BESOINS EN ETP PAR POSTES.
- DÉFINIR LE BESOIN ANNUEL EN ETP.
- APPRENDRE À DÉFINIR DES ROULEMENTS PAR CYCLES.
- PRINCIPE DE LA FICHE DE POSTE ET FICHE DE TÂCHE JOURNALIÈRE.
- LE PLANNING MENSUEL ET JOURNALIER.

**Cette formation alterne la théorie et la pratique. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.**

## Axes principaux :

✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé

**La mission de l'auditeur**  
Initier une démarche qualité  
Rédiger et suivre un plan  
d'action

### Les prérequis :

Pas de prérequis.

### Pédagogie :

Après des apports théoriques les stagiaires seront placés en situation d'auditeur. Ils étudieront comment formaliser les données dans un plan d'action priorisé.

### Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production