

BAR ET COCKTAIL, CREATIVITE DANS LA CARTE



OBJECTIFS

- Apprendre à diriger une équipe
- Savoir prévoir dans le temps et l'espace le travail de chacun
- Optimiser le travail de son personnel

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches pratiques
- Jeux et mises en situation
- Analyse et auto-évaluation
- Fiches d'actions correctives
- Rappel des règles de management
- Utilisation de l'outil informatiques

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de restauration

PRE-REQUIS

- Personnel de restauration se trouvant en contact avec la clientèle

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 500,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou