

# OPTIMISER LA PRODUCTION DE VOS EQUIPES



## OBJECTIFS

- Savoir identifier les points forts de chacun dans vos équipes
- Déterminer et savoir prévoir les différentes productions
- Optimiser dans le temps et l'espace

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches pratiques
- Fiches d'organisation et organigramme de production / Analyse technique
- Utilisation de l'outil informatique
- Mise en place de fiches de postes
- Fiche d'optimisation dans le temps et l'espace
- Rappel des règles de management

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

## PUBLIC CONCERNE

- Responsable d'équipe en entreprise de restauration

## PRE-REQUIS

- 2 à 5 ans d'expérience

## DUREE

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

## TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 350,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

## LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

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