

MANAGER DE RESTAURATION

Destinée à

Pour le personnel encadrant, dirigeant, gérant d'établissement proposant des repas désireux d'acquérir et développer les méthodes pour améliorer la performance de leur équipe en adaptant les bonnes techniques de communication.

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

- Inter
- Intra
- Sur mesure

Points forts

- Scénarios basés sur des situations réelles de la restauration.
- Simulations de gestion opérationnelle et résolution de problèmes.
- Observation des pratiques dans l'établissement (en Intra)
- Possibilité de formation personnalisée intra-entreprise ou individuelle

Durée de la formation

2 jours

14h

**SESSIONS SUR
INSCRIPTIONS**

Ce que vous allez apprendre :

- Acquérir et développer les bases pour motiver son équipe
- Appliquer les techniques de communication liées au management et à la négociation
- Améliorer la performance de ses collaborateurs.
- Gérer un centre de profit
- Assurer une veille



Programme de la formation

Véritable gestionnaire d'un centre de profit, le manager de restaurant dirige son établissement ou son service sur les plans de l'administration, de la gestion économique et commerciale et de la technique. Il est garant de l'image de marque du restaurant, du développement de ses ventes et de la qualité du service rendu.

Les activités principales du manager de restaurant s'articulent autour de quatre domaines d'activité :

- Préparer et superviser le service
- Adapter son mode de communication
- Manager son équipe
- Gérer son centre de profit
- Assurer une veille

Modalités

NOTRE PARTI-PRIX PÉDAGOGIQUE

Chez **MDRH FORMATION**, nos formations sont centrées sur l'expérimentation et l'exploration de situations concrètes.

Vivre des expériences favorise l'appropriation des pratiques et l'intégration des concepts théoriques vous permettant ainsi de les adopter immédiatement dans votre environnement.

Une occasion de gagner en impact pour vous et votre organisation !



VOTRE FORMATEUR

Frédéric DERCOURT

Formateur expert en gestion d'organisation d'entreprise, management
Dirigeant de Profitable spécialisée dans le pilotage de centres de profit du CHR

- Diplômé en Gestion d'entreprise.
- Certifié à la Méthode Lego Serious Play

Pour plus d'information sur le programme, vous pouvez le contacter directement au **06.81.60.55.58** ou par mail à **contact@mdrhformation.fr**

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

La formation alterne des exposés théoriques partagés en video-projection et/ou avec un tableau blanc, et leur mise en application individuellement ou en petit groupe sur des cas pratiques au plus proche de la réalité des participants.

Un support et des modèles au format numérique et/ou papier seront remis à chaque participant.

Les échanges et le partage de bonnes pratiques sont encouragés par des activités en groupe pour favoriser l'intelligence collective.

ÉVALUATION ET VALIDATION

En amont de la formation

- Un questionnaire en amont du parcours permet de vous positionner et faire le point sur votre démarche actuelle et vos outils mis en place. Vous pourrez également nous partager vos besoins et attentes.

Au cours de la formation

- Exercices pratiques, mises en situation de travail... pour valider l'appropriation et la compréhension de chaque notion abordée en formation par les participants.

En fin de formation

- Validation des acquis : questionnaire à compléter par le stagiaire pour valider l'atteinte des objectifs,
- Une **attestation de fin de formation** reprenant les objectifs de formation est également remise aux stagiaires, signée par le formateur.
- Un **certificat de réalisation** est également remis aux stagiaires.

Évaluation qualitative

- Afin de constamment améliorer notre offre, un questionnaire qualité est à remplir par les stagiaires à l'issue de la formation.

INTER (regroupant différentes entreprises) - Région Nouvelle Aquitaine

- En présentiel, 10 personnes maximum
- Lieux de la formation et accès :
 - **2 rue des Ecoles - 86170 NEUVILLE DE POITOU** (maximum 6 personnes)
 - **Rue du Porteau - 86000 Poitiers** (maximum 10 personnes)
 - **34 avenue Victor Hugo – 79200 PARTHENAY** (maximum 10 personnes)
 - **Hôtel Mercure Bordeaux Lac (33)** (maximum 10 personnes)
- Tarif net de taxe : 1200 €/participant. Le déjeuner est inclus dans le prix de la formation
- Sessions organisées tous les mois
- La formation se déroule de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Accueil assuré à partir de 8h45.

INTRA (chez vous, rien que pour votre équipe) - Région Nouvelle Aquitaine

- En présentiel, 10 personnes maximum
- Dans vos locaux
- Sur devis, nous consulter
- A planifier selon vos disponibilités

SUR MESURE - Région Nouvelle Aquitaine

- Nous adaptons le contenu selon vos besoins
- En présentiel
- Sur devis, nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Pour les formations intra-entreprise ou individuelles, un délai de 15 jours est nécessaire pour adapter le contenu au cahier des charges spécifique de votre entreprise.

Délais d'inscription en INTER : au plus tard 15 jours avant la date de démarrage

En cas de financement par un tiers (OPCO, FAF, reconversion...), merci de tenir compte des délais d'obtention de l'accord de financement.

ADAPTATION AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous sommes engagées et sensibles à l'accueil et l'accessibilité de la formation aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, veuillez contacter **Marjorie DERCOURT** au sein de MDRH FORMATION, joignable par mail à l'adresse suivante : contact@mdrhformation.fr ou par téléphone au **06 70 75 09 34** pour étudier ensemble votre situation.

PLUS D'INFORMATIONS

Les fondateurs et dirigeants de **MDRH FORMATION** se tiennent à votre disposition

Marjorie DERCOURT - Relation client & Référente handicap au 06 70 75 09 34

Frédéric DERCOURT - Relation client & Gestion financière au 06 81 60 55 58

34 avenue Victor Hugo 79200 PARTHENAY

Par mail : contact@mdrhformation.fr

sur notre site : www.mdrhformation.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 79 01 489 79 auprès du Préfet de la Région Nouvelle Aquitaine

"La formation est l'essence de tout succès"