



"Cuisinement" bienveillant



Proposition de valeur :

La performance de votre équipe ne sera pas le fruit du hasard. Immersé en cuisine, dans votre établissement, et selon les critères que vous définissez par votre positionnement sur le marché, le programme s'adaptera parfaitement à votre contexte. Vous pourrez ainsi travailler de manière méthodique et proactive.

Prendre en main une équipe, nécessite un questionnement afin de poser d'éventuelles réponses aux questions ou tensions. L'équipe attend de vous que l'organisation permette d'atteindre des résultats valorisants. Faites grandir la confiance que l'on porte en vous dans un travail collaboratif favorisant l'évolution dans le bien être.

Objectifs de la formation

- Savoir organiser et animer le travail en équipe dans un environnement sain
- Être capable de planifier le déploiement de son projet

Programme de formation

2 jours et demi dans votre cuisines

- Partager vos impressions
(1/2 journée de 4h en situation de travail)
 - ◆ Observation de votre environnement dans l'action
 - ◆ Collecte des informations sur les attentes
 - ◆ Direction/chef de cuisine/équipe, analyse des requêtes
- Participer aux activités préparatoires :
 - ◆ Objectifs et priorité
 - ◆ Votre rôle d'animateur
 - ◆ Anticiper les risques
 - ◆ Démarche d'amélioration continue
- Découvrir par des mises en situations :
 - ◆ Co-construction et définition du qui fait quoi
 - ◆ Mise en place des actions
 - ◆ Écoute active des requêtes
 - ◆ Analyse de l'évolution

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Ref : C3é-02

Durée :
2 jours et demi (18 h)

XS

Public cible :
Chef de cuisine,
Second de cuisine

Prérequis :
Aucun

Modalité :
À distance,
en présentiel

Validation :
Attestation individuelle

Prix HT :
780 €/jour