



## "Cuisinement" bienveillant



### Proposition de valeur :

Immergé en cuisine dans votre établissement, et selon les critères de qualité définis par votre positionnement sur le marché, l'accompagnement prendra en compte votre environnement. Vous travaillerez de manière méthodique et proactive.

Prendre en main une équipe nécessite un questionnement. Trouver les réponses pour diminuer tensions et gérer votre quotidien sereinement.

L'équipe attend de vous que l'organisation permette d'atteindre des résultats valorisants. Insufflez du bien être dans un travail collaboratif, et ensemble vous dépasserez chacun de vos objectifs.

### **Objectifs pédagogiques**

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

### **Programme d'accompagnement**

*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

### Durée :

*2 jours et demi (18 h)*

### Public cible :

Chef de cuisine,  
Second de cuisine

### Prérequis :

Aucun

### Modalité :

À distance,  
en présentiel

### Validation :

Attestation individuelle

### Prix HT :

nous consulter