

Programme de formation - e-Parcours Gestion de Restaurant - 2021 V2

4 séquences de formation distancielles de 11 heures qui viennent compléter un programme de modules en ligne et un cursus de formation pratique de 9 semaines en restaurant intégrant l'ensemble des techniques métiers et un programme de management. Une session de 3 jours de formations présentielles en ateliers qui viennent compléter ce programme de management en y associant un programme de développement personnel. Qalysta privilégie une approche très opérationnelle de la pédagogie pour renforcer l'acquisition des compétences en orientant ses méthodes sur le digital et la participation active des stagiaires.

Durée: 35.00 heures (jours)

Tarif: 875.00 € HT

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Directeurs de restaurant
- Assistants Managers
- Superviseurs de restaurants
- Partenaires franchisés en formation
- Personne du siège social (poste opérationnel)

Prérequis

- Etre certifié Gestion de Service
- Etre inscrit au cursus Parcours Gestion de Restaurant
- Avoir suivi l'ensemble des modules en ligne
- Avoir réalisé les activités pratiques sur le restaurant
- Avoir formalisé toutes les activités pratiques sur le restaurant
- Avoir réussi tous les QCM en ligne

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Animer les équipes opérationnelles au quotidien.
- Transmettre la passion des clients à ses équipes afin de leur garantir la meilleure expérience du marché.
- Protéger la marque en appliquant et en faisant appliquer les standards KFC.
- Maitriser les outils d'analyse opérationnels et définir les actions nécessaires à l'évolution constante de son centre de profit

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Séquence 1 (distanciel) : Savoir analyser les données de son restaurant
 - o Estimer les besoins en recrutement et faire son Benchplanning
 - o Maîtriser les procédures de recrutement de ses ressources externes
 - o Assurer la planification de la formation
 - o Réussir l'intégration des équipes
 - o Garantir une gestion irréprochable de de mon personnel
 - o Analyser les données du compte d'exploitation de son restaurant (Chiffre d'Affaires, Cos, Col, Semis), identifier et prioriser les axes d'amélioration (SWOT)
 - o Savoir fixer des objectifs (SMART)
- Séquence 2 (distanciel) : Animer les équipes opérationnelles
 - o Préparer les visites des Organismes externes (audits)
 - o Améliorer la performance opérationnelle du restaurant
 - o Savoir gérer son temps
 - o Savoir déléguer
 - o Anticiper et gérer les conflits
 - o Comprendre les comportements de son équipe et coacher
 - o Reconnaître ses équipes
- Séquence 3 (distanciel) : Animer les équipes opérationnelles et transmettre la Passion des Clients

- o Savoir recadrer son équipe (sans démotiver)
- o Manager le pouvoir de direction
- o Maîtriser la préparation ainsi que l'animation d'une réunion d'équipe
- o Recruter, gérer son e-réputation afin de fidéliser ses clients
- o Développer ses ventes
- Séquence 4 (distanciel) : Proposer son Projet Restaurant
 - o Centraliser les informations collectées
 - o Proposer un Projet pour améliorer les résultats opérationnels de son restaurant
- Séquence 5 : Ateliers de travail (Leading With Heart et pratiques managériales)
 - o Comprendre les 16 comportements efficaces/inefficaces de LWH et la relation entre les émotions et les comportements induits
 - o Savoir mettre en place un plan d'actions pour améliorer un comportement inefficace
 - o Rédiger un plan d'actions opérationnelles
 - o Connaître les 5 règles d'or d'une réunion efficace pour engager les équipes dans un plan d'actions collectives
 - o Savoir mener des entretiens de recrutement, de motivation ou de sanction

ORGANISATION

Formateur

Expérience opérationnelle de plus de 20 ans dans le secteur de la restauration rapide et du transport

Animation & responsabilité de services de formation opérationnelle pendant plus de 10 ans

Formateur sur les fondamentaux du management, la réglementation RH, Hygiène et sécurité alimentaire, formation de formateur, gestion de comptes d'exploitation, communication.

Expérience opérationnelle de 25 ans dans le secteur de la restauration rapide. Il a été consultant indépendant pendant plus de 15 ans, spécialisé dans l'audit en hygiène et sécurité alimentaire. Il a géré des centres de profit dans diverses grandes enseignes du secteur, et été formateur opérationnel pendant plus de 7 ans chez un acteur majeur de la restauration rapide. Il est expert sur les sujets RH.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation avec WIFI et accessible aux personnes en situation de handicap
- Mise à disposition d'une tablette tactile pour chaque apprenant (pour la formation en présentiel)
- Paperboard
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Jeux de rôles et mises en situations.
- Quiz en salle et en ligne
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Correction des exercices en ligne par le formateur
- Tutorat en ligne avec formateur certifié
- Classes virtuelles pour compléter les activités théoriques, et préparer le bénéficiaire à la soutenance du Projet Restaurant
- Diplôme en cas de réussite

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Justificatifs permettant d'attester la réalisation des travaux demandés au stagiaire : statistiques de la plate-forme LMS permettant d'attester de la complétion des activités
- Évaluations spécifiques qui jalonnent ou terminent la formation : quiz de validation des séquences, QCM de validation des acquis à la fin du parcours lors de la certification
- Une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourra également être établie à l'issue de la formation
- Informations et données relatives au suivi de l'action, à l'accompagnement et à l'assistance du stagiaire
- Un relevé des temps de connexion signé par le formateur peut être produit : chaque temps de connexion est mesuré par la plate-forme LMS
- Travaux individuels et en groupes
- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation + Diplôme en cas de réussite
- Soutenance avec un jury pour l'étape de certification
- Jeux de rôles

ACCESSIBILITE

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente: tiphane.simard@qalysta.fr