

ME 5 – MANAGER UNE BRIGADE DE CUISINE

Notre objectif, à travers cette formation, est de rendre autonome les managers et futurs managers dans leur mission de management d'équipe

Objectifs :

- ✓ Savoir se positionner en tant que chef de cuisine
- ✓ Maîtriser les outils opérationnels de management, au quotidien
- ✓ Améliorer les performances de son équipe en cuisine
- ✓ Savoir faire des débriefings avec des objectifs observables
- ✓ Evaluer ses collaborateurs (Technique d'entretien)
- ✓ Gérer les conflits

Programme :

- Manager une équipe en production culinaire.
- Orientation des résultats et pilotage des collaborateurs.
- Evaluer ses collaborateurs en entretien individuel.
- Gérer les conflits.

Méthode pédagogique mobilisée :

- ✓ Apports théoriques et pratiques
- ✓ Exercices pratiques, mises en situation
- ✓ Analyse des situations vécues
- ✓ Elaboration de plan personnel d'action

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance
Evaluation en cours de formation

Public concerné :

Chef de cuisine
Futur manager
Responsable d'équipe en cuisine

Pré-requis :

Occuper un poste d'encadrement en production culinaire

Durée de la formation : 28 heures

4 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage
Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

Organisez cette formation dans votre entreprise



Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.
Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.F. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h