

Le pilotage d'entreprise d'un restaurant/traiteur : combinaison de compétences et mise en application

Modalités pédagogiques

Durée : 60 heures, 7,5 jours

Horaires : 9h00-13h00 et 14h00-18h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini - 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

La gestion efficace d'un restaurant/traiteur requiert une combinaison de compétences en gestion d'entreprise, en service à la clientèle, en gestion du personnel et en connaissances spécifiques à l'industrie de la restauration.

A travers cette formation, vous découvrirez une méthode de pilotage d'entreprise efficace et sa mise en application vous permettra de pouvoir piloter votre activité avec sérénité !

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Planifier et organiser ses activités grâce à un plan d'affaires solide qui définit le concept, le marché-cible, le menu, la structure des coûts...
- Organiser les opérations quotidiennes en maîtrisant la gestion de planning, les fiches de poste, la liste des tâches et missions à effectuer et la gestion des stocks
- Maîtriser la gestion financière : suivre attentivement les coûts et les revenus en accordant une attention particulière aux coûts des denrées alimentaires, de la main d'œuvre et des fournitures
- Élaborer un budget, effectuer un suivi régulier des mouvements financiers et ajuster les dépenses en conséquence, contrôle et maîtrise des pertes
- Recruter et former une équipe compétente et motivée
- Établir des politiques et des procédures claires pour le personnel et veiller à une communication ouverte
- Impliquer son équipe dans l'amélioration continue des processus et encourager la formation continue pour développer les compétences du personnel
- Fournir un service de qualité en formant le personnel à l'accueil clients, à la prise de commandes, à la gestion des réclamations et à la résolution de problèmes
- Veiller à maintenir des normes élevées en matière d'hygiène, de présentation des plats et de rapidité de service

- Élaborer une stratégie marketing pour attirer et fidéliser les clients
- Suivre les tendances du marché et savoir-faire preuve d'adaptabilité et d'innovation

Public visé et Prérequis

Public visé :

Toute personne devant assurer la gestion d'un restaurant/traiteur

Prérequis :

Savoir utiliser un logiciel de traitement de texte et un tableur.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Introduction au secteur de la restauration/traiteur

- Présentation du secteur de la restauration/traiteur et de ses différentes catégories (restaurant, traiteur)
- Analyse des tendances actuelles et des défis spécifiques du secteur

Après-midi

Gestion financière

- Introduction à la comptabilité et à la gestion financière d'un restaurant/traiteur
- Élaboration d'un budget et suivi des dépenses

Jour 2

Matin

- Calcul des coûts de revient et marges bénéficiaires
- Analyse des ratios financiers clés et interprétation des états financiers

Après-midi

Gestion des ressources humaines

- Recrutement, sélection et formation du personnel
- Gestion du planning et de la rémunération

Jour 3

Matin

- Évaluation des performances et gestion des conflits
- Motivation et développement des compétences

Après-midi

Gestion des opérations

- Mise en place d'un système de gestion des stocks et des approvisionnements
- Organisation de la cuisine et du service

Jour 4

Matin

- Gestion des fournisseurs et des relations avec les clients
- Contrôle de la qualité et gestion des réclamations

Après-midi

Marketing et développement commercial

- Élaboration d'une stratégie marketing adaptée au restaurant/traiteur
- Gestion de la communication et des réseaux sociaux

Jour 5

Matin

- Développement de partenariats et de collaborations avec d'autres acteurs du marché
- Analyse de la concurrence et recherche de nouveaux marchés

Après-midi

Gestion de la qualité et de l'hygiène

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Mise en place de procédures de contrôle de la qualité
- Gestion des certifications et des audits

Jour 6

Matin

Innovation et évolution du concept

- Veille sur les nouvelles tendances et les innovations dans le secteur de la restauration/traiteur
- Adaptation du concept restaurant/traiteur aux attentes des clients
- Introduction de nouvelles offres et produits

Après-midi

Planification stratégique

- Définition des objectifs à court et long terme

Jour 7

Matin

- Élaboration d'un plan d'actions et suivi des résultats

Évaluation périodique de la stratégie et ajustements nécessaires

Après-midi

Développement des compétences managériales

- Leadership et gestion d'équipe
- Prise de décisions et résolution de conflits
- Communication efficace et gestion du temps
- Gestion du stress et développement de la résilience

Jour 8

Matin

Études de cas et mises en situation

- Analyse de cas pratiques et échanges
- Simulation de situation réelles de gestion de l'activité
- Apprentissage par l'expérience et partage des bonnes pratiques

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Apportez votre ordinateur personnel avec un tableur intégré

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en gestion d'entreprise de l'activité depuis plus de 10 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au

09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.