



# FORMATION « MANAGER SON EQUIPE EN RESTAURATION »

## LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

**1. Connaître les fondamentaux du Management :**

- Identifier les rôles du Manager
- Identifier les différents types de management
- Maitriser les bases leadership

**2. Définir les fonctions et le poste de chaque membre de l'équipe :**

- Comprendre les leviers de motivations de l'équipe
- Créer une fiche de poste par salarié de l'équipe
- Créer une fiche de poste par salarié de l'équipe

**3. Mettre en pratique une politique de management :**

- Accompagner son équipe au quotidien
- Créer une cohésion de groupe
- Savoir déléguer et contrôler

**4. Pratiquer le management en situation réelle :**

- Soutenir son équipe en situation de stress
- Gérer les entretiens individuels et les conflits
- Mettre en pratique les clefs du succès d'un bon manager

### PUBLIC VISE

Toute personne étant responsable d'une équipe

### NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS

CAP, BAC PRO, BTS ou équivalent en restauration

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) T. 04 68 22 18 22 // [sasdbd66.culinario@gmail.com](mailto:sasdbd66.culinario@gmail.com)



LA DUREE DE FORMATION	LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
14 heures, soit 2 jours	<p><b>Présentiel :</b>  <b>En centre</b> dans locaux équipés du matériel nécessaire à la formation</p> <p><b>En entreprise</b> dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation</p>

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION	
<b>JOUR 1</b>	
9h-9h30	Présentation du formateur et des apprenants. Objectif de la formation et feuille d'émargement.
9h30- 10h30	Projection d'un power-point mettant en exergue les différents types de management et les rôles du Manager, vidéos
10h45-11h30	Identifier et mettre en place des leviers de motivation pour l'équipe avec correction de l'approche et du vocabulaire par le formateur. Evaluation par la mise en pratique (jeu de rôle du salarié/manager sur le recrutement et le conflit interne).
12h-14h30	Mise en situation réelle pendant le service du restaurant avec démonstration du formateur puis observation des managers avec correction par le formateur des attitudes et des positionnements (expression physique et verbale)
14h45-16h30	: Debriefing sur le service et le ressenti des apprenants. Techniques d'élaboration des fiches de poste et des plannings.
<b>JOUR 2</b>	
9h-10h15	Correction et optimisation des fiches de poste et des plannings. Vérification et correction par le formateur
10h30-11h30	Comment soutenir son équipe en situation de stress. Les clefs du bon manager. Powerpoint et questionnaire direct.
12h-14h30	Mise en situation réelle pendant le service du restaurant avec démonstration du formateur puis observation des managers avec correction par le formateur des attitudes et des positionnement (expression physique et verbale)
14h45-16h30	Debriefing sur le service, retour des apprenants. Apprendre à gérer les conflits à chaud. L'organisation du travail d'un Manager (réunion, entretien individuel, contrôle). Evaluation par questionnaire direct



## L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Le formateur est un professionnel spécialisé en gestion d'équipe en restauration, diplômé et disposant d'une expérience validée dans le domaine dispensé. 25 ans d'expérience internationale dont 15 ans en qualité de gérant de restaurant.

## LES MOYENS D'EVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

- Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
- Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs en formation par questionnements divers, des études de cas par des mises en situation
- A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant

Un rapport de formation peut être rédigé pour l'entreprise sur demande.

## MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION :

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation. En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) T. 04 68 22 18 22 // [sasdbd66.culinario@gmail.com](mailto:sasdbd66.culinario@gmail.com)



## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)

## TARIF

Prix En entreprise : (Nous consulter pour toute demande devis)

## CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting  
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany  
Téléphone : 04 68 22 18 22  
Mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)