PROGRAMME DE FORMATION

Management d'équipe en restauration collective

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Organiser, animer et faire progresser une équipe de cuisine. Formateur Fabian Bouvier.

Durée	2 jours, soit 14 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Responsables de cuisine, seconds, chefs d'équipe et responsables de service	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Fabian Bouvier, formateur ACR spécialiste du management d'équipe en restauration collective.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Organiser le travail et les plannings de l'équipe
- Animer et communiquer efficacement
- Accompagner la montée en compétences

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Jour 1			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Rôle du responsable, organisation du travail, plannings et fiches de poste.	Apports, analyse des organisations de l'établissement	Organiser le travail de l'équipe
Après-midi	Communication, réunions d'équipe, transmissions.	Jeux de rôle, mises en situation	Animer et communiquer efficacement
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 2			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Situations difficiles et motivation de l'équipe.	Études de cas, échanges	Gérer les tensions
Après-midi	Montée en compétences, entretiens, plan d'actions managérial.	Atelier, plan d'actions individuel	Faire progresser l'équipe
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. Sur devis, selon le nombre de stagiaires et le lieu de formation (50 € par stagiaire supplémentaire et par jour au-delà de 5). Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.