



BOOSTER RESTAURATION

Mission :

La mission vise à enrayer les premières difficultés et à redynamiser l'équipe

Programme :

Accompagnement sur 4 phases opérationnelles

Phase d'expertise (sur 1 journée)

➤ L'AUDIT :

Il analyse :

- Prise de contact avec le chef
- Compréhension du contexte
- Assimilation de la clientèle
- Observation de l'environnement de travail en « action » avec le chef
- Étude des attentes et des problèmes rencontrés par le chef et la direction
- Etablissement en commun de la demande

Son objectif :

- relever les marges de progression
- préconiser des actions correctives
- préconiser les orientations de croissance
- Discussions, proposition d'actions et acceptation du contrat d'actions
- Mise en place des premiers éléments
-

Phase de rapport (sur 1 journée)

- LA REUNION : (en présence de l'ensemble de l'équipe)
 - Exposé de l'analyse des compétences
 - Carnet de bord
- LES ENTRETIENS INDIVIDUELS
 - Analyse de la production de chaque collaborateur

Phase de formation & d'accompagnement (sur une période à définir)

➤ **LA FORMATION :**

Méthode de formation :

- mise en place d'une organisation par une approche en communication interactive avec appropriation des solutions recherchées
- Apports théorique et pratiques sur le management d'une brigade
- formation gestion du stress
- formation gestion du temps
- perfectionnement sur techniques culinaires

Formule :

- journées en suivi de production avec axe de travail
- formation pratique
- accompagnement en cuisine en individuel ou en brigade

Phase de contrôle

➤ **BILAN INTERMEDIARE DE L'ACTION**

- Analyse des deltas de fonctionnement
- Ressenti du chef de cuisine sur son plan d'action et des situations rencontrées
- Prise de décision commune pour assurer la pérennité de l'action de formation

➤ **BILAN DEFINITIF**

- analyse finale de la productivité

Coût :

Devis sur demande