
CATALOGUE PRORECOR

SOMMAIRE :

1 Service de restaurant

Accueil et vente au restaurant.....	1
Améliorer ses techniques de service.....	2

2 Service des vins

La connaissance des vins et des produits de bar.....	3
Service des vins.....	4

3 Commercialisation

La commercialisation en restaurant.....	5
---	---

4 Hygiène et sécurité

Evaluation des risques professionnels.....	6
Risques professionnels – Elaboration du Document Unique.....	7
Hygiène et qualité en restauration.....	8
La mise en place des normes HACCP.....	9

Les bonnes pratiques d’hygiène en restauration.....	10/11
---	-------

5 Communication

La vente au restaurant.....	12
La vente au bar.....	13

6 Gestion

La gestion d’un hôtel et d’un restaurant	14
La maîtrise des coûts	15/16

7 Les étages

Le travail du personnel des étages.....	17
---	----

Une évaluation est réalisée en début de session pour tester les connaissances milieu de session et fin de session pour valider l’attestation de la formation.

ACCUEIL ET VENTE AU RESTAURANT

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Réaliser un service attractif et pratique pour accroître la rapidité de service, correspondant aux désirs des clients.
Répondre aux attentes du consommateur en termes de temps de consommation,
Mettre en avant une image de générosité,
S'adapter aux circonstances

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, issu des métiers de la restauration.

Qui peut participer :

Tout personnel de service, d'accueil et de vente.

Prérequis : aucun

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire

Moyens pédagogique :

Les séances proposeront des phases théoriques avec apports d'informations professionnelles et spécifiques, et des phases pratiques sur le terrain qui mettront en application les connaissances vues. Elles feront l'objet d'un échange actif entre les stagiaires et le formateur.

Exposés
Exercices pratiques
Jeux de rôle multiples

Durée de la formation : 2 Jours, soit 14 Heures

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation : 420 € HT

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

Présentation des participants et de leur Entreprise

Notions fondamentales de l'entreprise, en particulier l'importance du service et la nécessité de l'optimiser

Passer d'une vente subie à une vente maîtrisée

Supprimer les habitudes qui détruisent la vente

Gagner du temps pour améliorer le service

La rotation et la satisfaction du client

Transformer la relation commerciale en une relation conviviale et génératrice de chiffre d'affaires

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les couts annexes.

Délai :

Consulter le calendrier sur le site :

Evaluation :

Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.

LA CONNAISSANCE DU VIN ET DES PRODUITS DU BAR

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

**Mieux vendre et apporter un réel service au client,
Etre capable d'intéresser le client et de montrer un réel professionnalisme, sans
tomber dans une spécialisation,**

Prendre des commandes de façon active et de faire un service de qualité.

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, issu des métiers de la restauration.

Qui peut participer :

Tout personnel concerné par le service de restaurant, la vente et l'accueil.

Prérequis : Il est nécessaire d'avoir une connaissance de base sur les produits de bar et des vins.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

Les séances proposeront des phases théoriques avec apports d'informations professionnelles et spécifiques, et des phases pratiques sur le terrain qui mettront en application les connaissances vues.

Elles feront l'objet d'un échange actif entre les stagiaires et le formateur.

Exposés

Exercices pratiques

Jeux de rôle multiples

Dégustation

Durée de la formation : 2 jours

Nombre de participants maximum :
10 personnes

Prix total HT de la formation :

Intra-entreprises : 1250 € HT/jour

Inter-entreprise : 260 € par personne et par jour

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

La connaissance de la France Viti vinicole

- Les régions
- Les types de vins
- Les vinifications
- Les appellations
- Les cépages

La dégustation

- Technique de dégustation
- Exercices pratiques

Le Service du vin

- Vin blanc ;Vin rouge
- Vin rosé ;-Vin effervescent

Les Produits de Bar Le service au Bar

- Les boissons chaudes
- Les boissons froides
- Les cocktails

Harmonie des mets et des vins

La prise de commande des boissons
La Carte des vins

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Evaluation :

Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.

SERVICE DES VINS

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Parler des vins de toutes les régions de France, tant du vignoble que des qualités des vins,
Conseiller le client pour le choix juste,
Acquérir une connaissance suffisante sur la technique de dégustation afin d'avoir assez de compétence

LA COMMERCIALISATION EN RESTAURANT

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Identifier et répondre avec efficacité aux attentes des clients,
Valoriser l'offre,
Valoriser l'image de l'établissement,
Fidéliser la clientèle.

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, issu des métiers de la restauration.

Qui peut participer :

Toute l'équipe de salle en contact avec la clientèle.

Prérequis : aucun.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées.

(Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute

Moyens pédagogiques :

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et des mises en application.

La démarche consiste à réaliser des apports techniques pour une meilleure compréhension des enjeux de la fonction.

Documents papiers comme support pour chaque stagiaire.

Utilisation du vidéo projecteur pour l'apport de connaissance.

Powerpoint et documents informatiques en exemple.

Durée de la formation : 1 journée soit 7 heures

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation : 350 € HT par personne

Modalités d'inscription :

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Evaluation :

Questionnaire d'évaluation en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.

Mise en pratique des acquis et évolution sur le terrain

Evaluation :

Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.

apport accessible à tous.

Contenu de la formation :

L'enjeu de la vente :
Pour le client
Pour l'entreprise
Pour soi

L'accueil et la prise en charge du client :
La tenue vestimentaire
Attitude et comportement
Le suivi du client

La présentation de la carte :
La composition et l'argumentation commerciale des mets
Les boissons proposées à la carte
L'accord des mets et des vins

La connaissance de produits :

Les procédés de vente :
L'importance de la prise de contact
Identifier les besoins du client
Augmenter son attention et son écoute
S'adapter à la situation
Ajouter sa note personnelle
La vente additionnelle

CONSTRUIREZ-VOUS

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Distinguer et reconnaître les risques

Comprendre la philosophie de cette démarche par de nombreux exemples concrets et l'intérêt du document unique d'évaluation de ces risques professionnels.

D'organiser une démarche pour rédiger le document unique et de distinguer à bon escient et anticiper tous risques

Etre capable de participer à des actions de prévention du stress et des risques psychosociaux.

La formation/rédaction des Fiches Individuelles de Prévention des Expositions à la Pénibilité au Travail a pour objet de répondre de manière pratique et concrète à l'obligation posée par le Décret n° 2011-354 du 30 mars 2011 d'identifier pour chaque salarié ou chaque agent les

facteurs de pénibilité

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, issu des métiers de la restauration.

Qui peut participer :

L'ensemble du personnel de l'entreprise hôtelière

Prérequis : aucun.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées.

(Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et simulations.

Le formateur facilite les échanges d'expérience.

-Documents papier

-Informatique

-Vidéo projecteur.

Remise d'un système informatique simple et léger qui sera utilisé pour rédiger le document unique

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures

Nombre de participants maximum :
12 personnes

Prix total HT de la formation :

Inter-entreprise. 260 € HT/stag/jour

Intra : 1260 E HT / jour

Modalités d'inscription :

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

CONTEXTE

Prise de conscience de la philosophie de ces actions

REGLEMENTATION

Les principes généraux de prévention

SENSIBILISATION A L'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Terminologie

Méthodologie

Finalité

PRESENTATION DU DOCUMENT UNIQUE LA DEMARCHE

1ère étape :

Préparation de la démarche

La notion d'unité de travail

Etude sur le terrain

La démarche d'évaluation

Repérer les dangers

2ème étape :

Identification des risques

3ème étape :

Evaluation de chaque risque dans chaque unité de travail

4ème étape :

Hierarchisation des risques

5ème étape :

Recherche de solutions et élaboration du plan d'actions

Voir suite fiche élaboration du document unique

Evaluation :

Elle sera faite par l'examen du document unique rempli et remis à l'entreprise après vérification par le formateur.

RISQUES PROFESSIONNELS - ELABORATION DU DOCUMENT UNIQUE

Objectifs pédagogiques :

Instruire le salarié des précautions à prendre pour assurer sa propre sécurité et celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

Evaluer les risques professionnels et les cerner afin de les transcrire dans un document unique.

Objectifs secondaires à travers l'objectif principal :

Sensibiliser aux risques professionnels et faire prendre conscience de l'importance et des enjeux de la Prévention des Risques Professionnels.

Donner envie de participer à la mise en place de la démarche de la Prévention des Risques Professionnels.

Formateur :

Nos spécialistes interviennent pour vous former vous et votre personnel à l'évaluation des risques professionnels en vue de les transcrire dans le document unique

Qui peut participer :

L'ensemble du personnel de l'entreprise hôtelière

Prérequis : aucun.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

La séance fera appel à une participation active du personnel.

Elle alternera des apports d'informations et des travaux en groupe.

Durée de la formation : 1 jour soit 7 heures sur le site en présence de la direction et du personnel

Nombre de participants maximum :
10 personnes

Prix total HT de la formation :

Inter entreprise : 1250 € HT

Intra : 350€HT

Modalités d'inscription :

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

Les informations :

Définition de la prévention des Risques Professionnels ; les acteurs ; les enjeux (humains, financiers).

Les textes de références.

L'état d'esprit à acquérir (notion de démarche collective et permanente)

L'élaboration du document unique :

Faire rechercher, lister, analyser par tous les acteurs de l'entreprise, dans leur conditions actuelles de travail, les problèmes éventuels

qu'ils pourraient rencontrer dans le domaine de l'hygiène, de sécurité et des conditions de travail.

Faire mener à ceux-ci une réflexion quant aux améliorations possibles leur faire proposer des améliorations et des solutions

Les aider à rédiger le document unique et le faire évoluer.

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Evaluation :

Le stagiaire débusquera les dangers et les risques dans l'entreprise.

Réaliser un plan d'actions correctives.

LA MISE EN PLACE DES NORMES HACCP

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

**Prendre des responsabilités en ce qui concerne la sécurité alimentaire.
Mesurer l'importance des raisons de la mise en place et du respect des règles de base.
Connaître les bonnes pratiques d'hygiène dans un hôtel restaurant.**

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, ingénieur en sécurité, issu des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Qui peut participer :

Cette formation concerne tout hôtelier restaurateur qui souhaite mettre ses connaissances à jour, les responsables d'entreprise, formateur, le personnel de cuisine, de restaurant.

Prérequis : aucun.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et simulations.

Le formateur facilite les échanges d'expérience.

Document papiers
Informatique
Vidéo projecteur.

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures

Nombre de participants maximum :
10 personnes

Prix total HT de la formation :

Inter-entreprise : 260€ par personne

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PROECOR

Contenu de la formation :

En début de session :

Constat de l'existant.
Connaissance de la réglementation en vigueur.
Adéquation entre la réglementation et l'application dans l'entreprise.
Respecter la réglementation
Difficultés et solutions.

En cours de session :

La notion de responsabilité - Quand, qui, où, comment ?
Définition d'Objectifs et Contrôles des résultats.
Analyse et synthèse du contrôle des résultats par rapport aux objectifs, autres mesures correctives et palliatives.
Vérification de l'efficacité des mesures correctives et palliatives mises en place.
Vérification de l'efficacité des outils mis en place.

En fin de session :

Mettre en place des méthodes et des outils qui ont pour objectif d'organiser la production et la distribution de manière totalement hygiénique.

Rationaliser le travail : Rangement rationnel (DLC et DLUO) et marche en avant Maîtrise du froid, des remises en température, congélation/décongélation.
Intérêts des autocontrôles, marque de salubrité, agrément sanitaire et la traçabilité.

Hygiène des manipulations :
Nettoyage et désinfection – protocole – outils – le plan de nettoyage et désinfection
Le déconditionnement et le reconditionnement.
L'allotissement
Le conditionnement et la cuisson sous vide

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Evaluation :

Contrôle des connaissances acquises en fin de formation.

Réception d'une attestation de présence à la formation d'hygiène

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Sécuriser l'entreprise de restauration en respectant la réglementation en vigueur d'après le référentiel de l'arrêté de juin 2011, au niveau de l'hygiène des denrées alimentaires distribuées en restauration commerciale et fixant les conditions d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective à caractère social.

Mettre en place un système d'actions de sécurité. Convaincre les stagiaires que l'application au quotidien de bonnes pratiques d'hygiène est une alternative simple à réaliser pour atteindre la qualité qu'est en droit d'exiger le consommateur et que leur connaissance et le respect de la réglementation sur l'hygiène les positionnent comme de meilleurs professionnels.

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, issu des métiers de la restauration.

Qui peut participer :

Personnel de cuisine dans les différentes formes de restauration : commerciales, collectives.

Prérequis : aucun

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire

Moyens pédagogique :

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et simulations.

Le formateur facilite les échanges d'expérience

Documents papiers, informatique et vidéo projecteur.
Remise d'une boîte à outils documentaire avec une clé USB.

Durée de la formation : 2 Jours, soit 14 Heures

Nombre de participants maximum : 12 personnes

Prix total HT de la formation :

Inter entreprises : 1250 € HT

Intra : 260 € HT par jour et par pers

Modalités d'inscription :

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

Aliments et risques pour le consommateur :

Les dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire :

Les BPH

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le GBPH du secteur d'activité spécifié. (suite fiche 11)

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez nous

Evaluation :

Contrôle des connaissances acquises en fin de formation.

Fiches d'évaluation

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION - suite

Programme :

Aliments et risques pour le consommateur :
Les dangers microbiens
Microbiologie des aliments

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
Le classement en utiles et nuisibles ;
Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
La répartition des micro-organismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
Les toxi-infections alimentaires collectives
Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

La qualité de la matière première
Les conditions de préparation
La chaîne du froid et la chaîne du chaud
La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
L'hygiène des manipulations
Les conditions de transport
L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
Dangers physiques (corps étrangers...)
Dangers biologiques (allergènes...)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

Principes de base du paquet hygiène
La traçabilité et la gestion des non-conformités
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
Les contrôles officiels
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le plan de maîtrise sanitaire :
Les BPH
L'hygiène du personnel et des manipulations
Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
Les procédures de congélation/décongélation
L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le GBPH du secteur d'activité.

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

LA VENTE AU RESTAURANT

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Traiter rapidement une réclamation hôtelière en respectant le cadre convivial de l'hôtellerie.
Bien comprendre la logique de la réclamation de la clientèle hôtelière,
De conduire l'entretien avec tact, De désamorcer l'intensité ambiante,
D'apporter une solution au problème posé.

Formateur :

Formateur très expérimenté en formation de personnel pour l'hôtellerie et la restauration de luxe. Exploitant et professeur certifié de l'éducation nationale (Ecole hôtelière)

Qui peut participer :

Les responsables d'unité, toutes les personnes en contact avec les consommateurs.

Prérequis : aucun.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées.

(Accès facilités ; Mobilier adapté) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

En début de session : Constat de l'existant. Difficultés et solutions.

En cours de session : Diverses questions posées sur la raison d'être de l'entreprise et le profit

Définition d'objectifs et contrôle des résultats. Mises en situation en entraînements au camescope permettrons de concrétiser l'utilisation de nouveaux comportements

En fin de session : Evaluation du comportement et des connaissances des stagiaires.

Durée de la formation : 2 jours 14 heures

Nombre de participants maximum :

Prix total HT de la formation :

Inter entreprise : 450.00€ HT par personne et par jour

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

1 . Traitement des réclamations en Hôtellerie. La réclamation hôtelière, définitions et caractéristiques

les écarts de qualité
les attentes des clients
la déception du client, compréhension et explication

La gestion des réclamations

les enjeux fondamentaux pour l'établissement hôtelier

Comment gérer les réclamations clients ?

les stratégies à mettre en place ; le traitement de la réclamation ; professionnaliser le traitement des réclamations : améliorer la communication de crise

2 . Optimisation des techniques d'accueil et gestion des relations clientèles difficiles Accueillir, une si difficile conjugaison...

1) Le socle et ses éléments indispensables

Etre pro en hôtellerie...
Mettre du sens aux plaintes et aux jérémiades
L'accueil et la démarche accueillante...
La démarche d'optimisation - l'appui étymologique
La congruence - la responsabilisation et l'implication au service de l'image
La distance affective
L'empathie

La notion de qualité appliquée à l'accueil touristique
Hôtellerie et convivialité, un autre regard...

2) Gestion de la relation difficile

Identification des situations critiques
« Quand le sourire ne suffit plus ! » Comment sortir des impasses relationnelles, apaiser et désamorcer les situations tendues
La résolution d'un conflit
Les attitudes facilitatrices ou bloquantes
Langage et communication positive

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Evaluation : Des jeux de rôle seront effectués et les stagiaires seront évalués en fin de session

Etude de cas

Etude de cas

LA GESTION D'UN HOTEL ET D'UN RESTAURANT

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Repérer et appréhender les documents financiers d'une entreprise.

Lire et analyser les résultats afin de pouvoir apporter des actions correctives sur leur mode de fonctionnement.

Prévoir l'activité et maîtriser leur gestion quotidiennement.

Formateur :

Intervenant spécialiste de la pédagogie, professeur certifié, professionnel de l'hôtellerie et de gestion hôtelière.

Qui peut participer :

Le personnel responsable d'une entreprise et/ou chefs de services. Tout personnel de restaurant qui souhaite mettre à jour ses connaissances.

Prérequis :

Avoir des connaissances de gestion.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté). Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

Faire rechercher, lister, analyser par tous les acteurs de l'entreprise, dans leurs conditions actuelles de travail ce qui est fait en matière de contrôle. Faire mener à ceux-ci une réflexion quant à la réalisation du système.

Des outils informatiques seront élaborés tout au long de la formation et serviront d'outils d'évaluation. Ils seront ensuite remis à l'entreprise et serviront pour le suivi de la gestion

Durée de la formation : 4 jours soit 28 heures

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation : 350€ par personne et par jour

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

Organiser son contrôle nourriture et boisson, améliorer sa marge brute.

Déterminer le coût global de sa carte : fiches techniques, prix de revient, marge globale, ratio théorique.

Analyser la formation de la marge brute. Optimiser sa marge brute : les leviers d'action, présentation du principe d'OMNES.

Calculer son coût matière : inventaire, achat, calcul du ratio.

Mettre en place des actions correctives pour améliorer son ratio : Gestion des stocks, détecter les zones de pertes, suivi des écarts articles.

Maîtriser vos frais de personnel en optimisant la productivité.

Calculer son ratio de frais de personnel.

Optimiser sa masse salariale.

Présenter et fixer ses indicateurs de productivité.

Elaborer son reporting de gestion pour suivre ses résultats.

Les fondements du reporting de gestion.

Les points stratégiques à mettre sous contrôle, structurer les informations.

Identifier les charges fixes et les charges variables, construction et principe d'analyse.

Piloter votre activité avec des outils adaptés.

Mettre en œuvre des indicateurs de performance commerciales.

Mettre en œuvre des tableaux de suivi des performances.

L'informatique au service de la performance : systèmes d'encaissement, outils de gestion des stocks.

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Evaluation :

Une synthèse informatique sera donnée aux participants et une bonne utilisation servira d'évaluation et permettra de juger de la qualité des acquis

LE SEUIL DE RENTABILITE

L'ensemble de cette formation s'inscrit dans un système de gestion que construisent les stagiaires, dont les données sont récapitulées dans un tableau de bord qui permet une vision instantanée, permanente et complète de la gestion de l'établissement. (5 minutes de travail par jour mais beaucoup de rigueur). Système mis à l'épreuve dans de nombreux établissements de moyenne capacité.

Optimiser la gestion :

- La réalisation et la rigueur d'un inventaire
- LE COMPTE DE RESULTAT
- Son importance au sein de l'exploitation. Sa structure et l'analyse qui peut en découler.
- LE BUDGET et LE SUIVI DE GESTION
- ELABORATION DES PRIX
- La fiche technique (construction d'un document numérisé) outil de gestion pour l'élaboration des menus et cartes.

- La Fiche technique
- Le prix de vente d'un produit, la marge, le coefficient

Le produit :

- Dressage d'une assiette
- Les différents produits du marché-cuisson-production et aides culinaires, conservation
- Réception – Stockage – Circuit des marchandises
- Inventaire restes et « chasse au gaspi »
- Développer l'esprit de décision et de créativité
- Communication – délégation.

Le suivi de gestion :

- Explication sommaire d'un budget
- Le suivi de gestion
- Utilisation d'un système de contrôle des coûts matières
- Le respect des fiches techniques
- La vente des boissons au restaurant, Harmonie mets et vins

O ptimiser l'organisation et la cohésion au sein d'une équipe :

- Organisation du travail
- Les relations entre services
- Optimisation de la vente
- Le Briefing

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

Optimiser la gestion du coût matière et de l'équipe en intégrant les frais généraux.
Choisir la meilleure organisation et d'agir en vue d'éliminer les dysfonctionnements en apportant des actions correctives.
Créer une harmonie dans le travail.
De distinguer les anomalies ou le bon fonctionnement et d'agir en tout état de cause en cas de dysfonctionnement

Formateur :

Intervenant expérimenté en formation de personnel, (Exploitant et professeur certifié de l'éducation nationale)

Qui peut participer :

Exploitant et tout chef de service (cuisine, salle, hébergement,...)

Prérequis :

Avoir connaissance des techniques de production et de service en restauration et notions de gestion.

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées. (Accès facilités ; Mobilier adapté). Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

Cette formation fera appel à une pédagogie basée sur des cas pratiques. C'est à partir de ces cas avec supports informatiques ayant fait leurs preuves que sera dispensée la théorie. Cette alternance permettra à chacun, suivant ses acquis, d'adapter la formation à ses besoins. Une évaluation constante sera faite pour les cas pratiques. Chaque fois les exemples sont pris dans l'entreprise. Chaque stagiaire reçoit des conseils personnalisés.

Durée de la formation : 3 jours soit 21 heures

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation : 350€ par jour, soit 1050 € HT .

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

LE COMPTE DE RESULTAT

Son importance au sein de l'exploitation. Sa structure et l'analyse qui peut en découler. BUDGET et SUIVI DE GESTION

ELABORATION DES PRIX

La fiche technique (construction d'un document numérisé) outil de gestion pour l'élaboration des menus et cartes.

Suivi et périodicité.

Mise en application sur un document conçu par les stagiaires

CALCUL DU PRIX DE VENTE

Utilisation des coefficients Utilisation de la marge
Les ratios marchandises consommées

CONTRÔLE DES MARCHANDISES CONSOMMEES

Réalisation de documents numérisés pour le suivi des coûts matières.

Analyse de ces documents : les écarts, les causes, les actions correctives.

LES ACHATS, LES STOCKS

Efficacité de la gestion des stocks, les inventaires, le contrôle, le suivi, les achats.

LA MARGE BRUTE.

Calcul de la marge, contrôle et suivi.

LES FRAIS DE PERSONNEL

Tableau de frais de personnel, planning, heures travaillées, coût mensuel du personnel, suivi, optimisation. Analyse du tableau et clignotants : CA/nbre d'heures travaillées

PRIME COST

LES FRAIS GENERAUX

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez nous

Evaluation :

Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.

- Suivi et périodicité.
- Mise en application sur un document conçu par les stagiaires
- CALCUL DU PRIX DE VENTE
- Utilisation des coefficients

-
- Utilisation de la marge
 - Les ratios marchandises consommées
 - CONTRÔLE DES MARCHANDISES CONSOMMEES
 - Réalisation de documents numérisés pour le suivi des coûts matières.
 - Analyse de ces documents: les écarts, les causes, les actions correctives.
 - LES ACHATS, LES STOCKS
 - efficacité de la gestion des stocks, les inventaires, le contrôle, le suivi, les achats.
 - LA MARGE BRUTE.
 - Calcul de la marge, contrôle et suivi.
 - LES FRAIS DE PERSONNEL
 - Tableau de frais de personnel, planning, heures travaillées, coût mensuel du personnel, suivi, optimisation. Analyse du tableau et clignotants: CA/nbre d'heures travaillées
 - PRIME COST
 - LES FRAIS GENERAUX
 - SEUIL DE RENTABILITE

LE TRAVAIL DU PERSONNEL DES ETAGES

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

- Organiser avec méthode et soin le travail du service étages.**
- Mettre en application les procédures de travail et les faire respecter.**
- Connaître et bien utiliser les produits et matériels d'entretien.**
- Connaître et bien utiliser les divers linges et les produits d'accueil.**
- Maîtriser les règles de base d'hygiène et de sécurité.**
- Intégrer les mesures applicables en matière de respect de l'environnement côté clients et côté entreprise.**

Formateur :

Un intervenant spécialiste de la pédagogie, issu des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Qui peut participer :

La gouvernante ainsi que le personnel des étages.

Prérequis :

Avoir une expérience du travail des étages

Pour les personnes en situation de handicap physique prévenez nous, nous disposons de salles adaptées.
(Accès facilités ; Mobilier adaptés) ; Notre personnel aura toute l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :

Les séances proposeront des phases théoriques avec apports d'informations professionnelles et spécifiques, et des phases pratiques sur le terrain qui mettront en application les connaissances acquises. Elles feront l'objet d'un échange actif entre la stagiaire et le formateur.

Documents papier

Informatique

Vidéo projecteur.

Durée de la formation : 4 jours soit 28 heures

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation :

Intra-entreprise : 350€ par personne et par jour

Modalités d'inscription .

Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

1er jour :

L'organisation générale du travail,
Formation du responsable à son rôle de formateur de son équipe sous forme de jeux de rôle appliqués à chaque thème abordé,
Le matériel d'entretien,
Les produits d'entretien.

2ème jour :

Entretien de la chambre et salle de bains en recouche et à blanc,
Le lit : techniques, procédures,
Le linge : qualité, traitement, stockage, quantités.

3ème jour :

Contrôle de chambre,
Suivi de la qualité du produit chambre et autres locaux destinés à la clientèle et au travail proprement dit,
Connaissance de soi - Etiquette et courtoisie,
Le rôle commercial du service des étages et de son personnel,
Comportement permanent du personnel,
Traitement d'une réclamation,
Comportement professionnel face au client.

4ème jour :

Gestion des objets trouvés,
La couverture,
Service pressing,
Service VIP,
Initiation au développement durable.

Modalités :

Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.

Accessibilité : En ce qui concerne l'accessibilité, consultez-nous

Délai : Consulter le calendrier sur le site

Evaluation :

Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.

Fiche d'évaluation pour chaque séquence pratique