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
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

AMELIORER SES TECHNIQUES DE SERVICE

Objectifs pédagogiques :

Les stagiaires seront capables de :

- ✓ **Harmoniser les procédures de service,**
- ✓ **Maîtriser les techniques de préparation et de dressage de mets devant le client,**
- ✓ **Revoir les techniques de service en salle.**

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

Qui peut participer :
Tout personnel de service de salle, sommelier, barman, d'accueil et de vente. Maître d'Hôtel, formateur.

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 : 1 Jour, soit 7 Heures
Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation : 420 € HT soit 840 €

Modalités d'inscription .
Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

L'organisation du service :

- Les tâches et les rôles de l'équipe (fiches de poste)
- La mise en place (à la carte, banquet, buffet)
- L'approvisionnement (boisson, matériel, linge, fleurs...)
- Le nettoyage

Réalisation du service :

- Le service des mets : les différents types de service
- Les règles du service : comment proposer les mets et les vins ; la préséance
- Le service des boissons : le débouchage des bouteilles, le travail sur l'accord des mets et des vins

La communication :

- L'accueil
- La prise de commande
- La communication avec la cuisine et le bar
- La relation clientèle
- La facturation et la prise de congés

Modalités :
Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les coûts annexes.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site : Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation
Document :
Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiares.

Evaluation :

- ✓ **Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.**
- ✓ **Fiche d'évaluation pour chaque séquence pratique**

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 :

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation :
Intra-entreprises : 1250 € HT
Inter-entreprise : 400 € HT 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.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site .Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.

Evaluation :
- ✓ **Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.**
- ✓ ***Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.***

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 pour échanger et rassurer le client,**
- ✓ **Donner suffisamment de recul à tout employé pour appréhender les désirs et les besoins du client,**
- ✓ **Donner une aisance au personnel dans la vente des boissons,**
- ✓ **Acquérir une meilleure compréhension du vin,**
- ✓ **Apporter un avis juste mais humble au client qui ne sait que choisir.**

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

Qui peut participer :
Les Maîtres d'hôtel et Chefs de rang.

Prérequis : Connaissance de base sur les 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 :

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation :
En Intra-entreprise : 1250 euros HT
En inter-entreprise : 400 euros HT par personne et par jour

Modalités d'inscription .
Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

Evaluation des acquis afin de faire un apport accessible à tous.

Les différents types de vins :
- **Les cépages**
- **Fabrication des différents vins produits en France.**

La « re » découverte de la France viticole :
- **Connaître toutes les régions, situation, cépages, sols, types de vins, production.**

L'analyse sensorielle :
- **La technique de la dégustation**
- **Le fil conducteur d'une dégustation**
- **La dégustation des blancs, des rouges, des effervescents….**

L'Harmonie des mets et des vins :
- **Exercice pratiques**
- **Les différentes techniques d'harmoniser un plat et un mets dans un menu.**

Les Techniques de vente avec exercices pratiques.

Modalités :
Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les couts annexes.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site
Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.

Evaluation :

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

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 l'attention nécessaire.

Moyens pédagogique :
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 € par personne

Modalités d'inscription .
Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

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**

Modalités :
Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les couts annexes.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site
Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.

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 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

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 entreprise : 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
Intérimaires : population à risques

2ème étape :
Identification des risques

3ème étape :
Evaluation de chaque risque dans chaque unité de travail

4ème étape :
Hiérarchisation des risques

5ème étape :
Recherche de solutions et élaboration du plan d'actions

Evaluation :

- ✓ **Elle sera faite par l'examen du document unique rempli et remis à l'entreprise après vérification par le formateur.**
- ✓ ***Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.***

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.**
- ✓ **Comprendre la démarche collective pour proposer des solutions**

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 :
320 € HT par personne

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 couts annexes.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site
Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.
Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.

Evaluation :

- ✓ **Le stagiaire débusquera les dangers et les risques dans l'entreprise.**
- ✓ **Réaliser un plan d'actions correctives.**

HYGIENE ET QUALITE EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques :
Les stagiaires seront capables de :

- ✓ **Acquérir les capacités nécessaires à la maîtrise des règles fondamentales de la sécurité et de l'hygiène en cuisine, sur la base du système HACCP, à la réception, aux contrôles des marchandises et aux principes de nettoyage et de désinfection du matériel et des locaux professionnels.**
- ✓ **Acquérir les savoirs techniques théoriques et les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention et de la sécurité en restauration dans les domaines suivants :**
  1)Contrôles et stockage des différents types de denrées : produits frais, surgelés, conserves.
  2)Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux : plan de nettoyage et produits

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
- Exposés,
- Exercices pratiques,
- Jeux de rôle multiples,
- Dégustation.

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures

Nombre de participants maximum : 10 personnes

Prix total HT de la formation :
En Intra-entreprise : 1250€ HT
En Inter-entreprise : 260€ HT par personne et par jour, soit 520€ HT.

Modalités d'inscription .
Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

Première partie : La réception et le stockage des denrées et des produits

- **Contrôles des véhicules de livraison.**
- **Contrôles quantitatifs.**
- **Contrôles qualitatifs.**
- **Le respect de la chaîne du froid.**
- **Stockage en chambre froide positive.**
- **Stockage en chambre froide négative.**
- **Stockage en réserve sèche.**

Deuxième partie : Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel

- **Objectifs du nettoyage et de la désinfection**
- **Définition des moyens employés**
- **Affichage des plans de nettoyage**
- **La réalisation du nettoyage et de la désinfection**
- **Les normes AFNOR**
- **Le local Bennes**

Modalités :
Proposer des lieux près de chez vous, réduisant ainsi les déplacements et les couts annexes.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site
Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.
Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.

Evaluation :
- ✓ **Contrôle des connaissances acquises en fin de formation.**
- ✓ **Fiches d'évaluation.**

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 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, soit 1400€.

Modalités d'inscription .
Signature d'une convention avec l'organisme PRORECOR

Contenu de la formation :

1 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 sont ratio : Gestion des stocks, détecter les zones de pertes, suivi des écarts articles.

2 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.

3- 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.

4- 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 couts annexes.

Délai :

Consulter le calendrier sur le site : www.prorecor.com

Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.

Evaluation :

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

LA MAITRISE DES COÛTS

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 couts annexes.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site : www.prorecor.com
Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation

Evaluation : Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.
Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.

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.
- 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
- 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

Optimiser 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 couts annexes.

Délai :

Consulter le calendrier sur le site : www.prorecor.com

Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation.

Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.

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, soit 1400€ HT

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.
Délai :
Consulter le calendrier sur le site
Prévoir 21 jours entre l'inscription et la formation

Evaluation : Questionnement oral en fin de formation et vérification des applications tout au long de la formation.
Fiche d'évaluation pour chaque séquence pratique
Un support papier et un support numérisé seront remis aux bénéficiaires.