

## Programme de formation professionnelle

### Optimiser son management Food & Beverage opérationnel en restauration

Durée (présentiel/distanciel)	21 heures
Nombre de places	10
Nombre minimum d'inscrits	6

#### Présentation générale :

Dans cette formation, vous découvrirez les outils permettant de gagner en efficacité et en sérénité dans vos missions quotidiennes des managers en restauration. Vous comprendrez les attentes de chacun d'un point de vue financier, Ressources Humaines, marketing et relation client.

Formation de 21 heures, réalisée en distanciel synchrone, et sur-mesure.

#### Objectifs :

##### Objectifs de formation :

- Stratégiques : L'objectif de cette formation est de donner les outils aux managers en restauration pour pouvoir gagner en efficacité et en sérénité dans leurs missions quotidiennes.
- Opérationnels : Les participants de cette formation comprendront les attentes envers les managers, d'un point de vue financier, Ressources Humaines, marketing, managérial et relation client.
- Global : A l'issue de cette formation, les managers seront plus sereins dans la mise en œuvre de leurs missions.

##### Objectifs pédagogiques :

##### **Pendant la formation, les apprenants développent des capacités à :**

- Adapter leur style management à leurs équipes
- Communiquer d'une manière plus efficace
- Organiser leurs département/service d'un point de vue humain
- Réaliser un contrôle des coûts opérationnel
- Dynamiser leurs performances commerciales
- Établir une vision d'entreprise

#### Programme :

##### **1er MODULE :**

##### **1ère partie : Introduction**

- Présentation du formateur et des participants

Courriel : hello@formagora.fr

Téléphone : 02 53 20 68 68

- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation détaillée du programme
- Recueil des attentes précises des participants
- Mise en place du cadre de sécurité de la formation

### **2ème partie : Maîtrisez l'entreprise, sa culture d'entreprise et sa stratégie**

- Exercices sur la culture d'entreprise
- Rappel concernant la définition d'une entreprise
- Business Canva
- Cartographie d'une entreprise et singularisation
- Rappel de définitions

### **3ème partie : Agissez sur votre manière de manager**

- Les attentes envers les managers appliquées à la restauration
- Fixer une direction
- Communication
- Développement des équipes
- Assigner les fonctions
- Mesurer la bonne marche via des métriques et fixer des objectifs

### **Application concrètes à la restauration :**

- Management directif
- Management persuasif
- Management participatif
- Management délégué

### **4ème partie : Conclusion du premier module**

---

## **2ème MODULE :**

### **1ère partie : Introduction**

- Rappel de la session précédente
- Présentation du programme du jour
- Rappel du cadre

### **2ème partie : Maîtrisez le marketing opérationnel**

- Affirmer un positionnement
- Déterminer sa cible clientèle
- Adapter son offre
- Percevoir les opportunités

---

**FORMAGORA Sarl** - 40 Allée de la Saulaie - Bâtiment Quernon - 49800 Trélazé.

Tél : 02 53 20 68 68 - Courriel : hello@formagora.fr - www.formagora.fr

SARL au capital de 15000 € - Siret 884 745 555 00026 - APE 7022Z - TVA FR69884745555 - Qualiopi n°2100563.1.  
N°NDA 52490367349 enregistrée auprès du Préfet de la région Pays de Loire. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

### **3ème partie : Influencez les finances opérationnelles**

- Finances pour non financiers
- Le contrôle des coûts
- Le développement des revenus
- La considération des charges fixes
- La prise de décision financière
- La politique d'achats
- Planification du personnel

### **4ème partie : Bénéficiez de la Food tech**

- Revue des logiciels facilitant la gestion opérationnelle.

### **5ème partie : Agissez sur l'entretien physique et technique**

- Éléments de contrôle
- Maintenance préventive/corrective
- Nettoyage et propreté

### **6ème partie : Conclusion du deuxième module**

---

## **3ème MODULE :**

### **1ère partie : Introduction**

- Rappel de la session précédente
- Présentation du programme du jour
- Rappel du cadre

### **2ème partie : Utilisez les Ressources humaines opérationnelles**

- Profils de poste
- Recrutement
- Accueil
- Progression
- Communication
- Délégation
- Disciplinaire

### **3ème partie : Optimisez la communication et l'organisation d'évènements**

- Établir un calendrier événementiel
- Adopter une communication appropriée
- Gestion des réseaux sociaux

Courriel : hello@formagora.fr

Téléphone : 02 53 20 68 68

- Gestion de la Base de données
- Gestion des campagnes marketings
- Gestion de la presse

#### **4ème partie : Agissez sur votre Personal branding**

- Importance de la personnalité
- Gestion du ton et de la communication
- Identification des objectifs personnels et de ses valeurs

#### **5ème partie : Améliorer la relation client et votre singularité**

- Parcours client
- Singularisation du service
- Constante amélioration
- Gestion de la qualité

#### **6ème partie : Conclusion générale**

##### **Bilan de la formation**

- Retour sur les attentes des stagiaires
- Bilan et conclusion de la formation

##### **Bonus**

Après la formation, dans un délai de 2 mois, les stagiaires ont la possibilité de contacter le formateur pour toutes questions.

### **Moyens pédagogiques :**

Le formateur utilise un Powerpoint et cas pratiques réels.

L'ensemble des documents support de formation seront partagés à l'ensemble des participants.

### **Équipements nécessaires :**

La formation se déroulera à distance via un système de vidéoconférence.

L'entité bénéficiaire mettra à disposition de chaque participant un ordinateur avec une connexion internet.

### **Type de public :**

Cadres en restauration, propriétaires de restaurant, directeurs de la restauration, managers de restaurant, de tout type de restaurants.

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Notre responsable formation étudiera les adaptations possibles pouvant être mises en place pour suivre la formation.

**Délai d'accès** : L'accès de la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande :

---

**FORMAGORA Sarl** - 40 Allée de la Saulaie - Bâtiment Quernon - 49800 Trélazé.

Tél : 02 53 20 68 68 - Courriel : hello@formagora.fr - www.formagora.fr

SARL au capital de 15000 € - Siret 884 745 555 00026 - APE 7022Z - TVA FR69884745555 - Qualiopi n°2100563.1.  
N°NDA 52490367349 enregistrée auprès du Préfet de la région Pays de Loire. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

Courriel : hello@formagora.fr

Téléphone : 02 53 20 68 68

de 15 jours à 2 mois selon le mode de financement.

**Mesures sanitaires :** Afin d'assurer une sécurité optimale aux participants et au formateur, l'entité bénéficiaire s'engage à respecter les mesures sanitaires mises en place dans le contexte de la pandémie de la COVID-19. Si les conditions ne sont pas réunies, il sera possible de réaliser la formation en distanciel ou de la reporter.

## Prérequis :

- Avoir une expérience opérationnelle en restauration
- Avoir une expérience en management préalable

## Méthodes pédagogiques :

Le formateur utilise les méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Il apporte des apports techniques et pratiques, couplés avec des cas pratiques afin d'intégrer au mieux les nouvelles connaissances et compétences. Aussi, les participants sont invités à participer activement aux études de cas concrets, ateliers de travail, débats et mises en situation.

Debriefing individuel et collectif

## Évaluation, modalités d'évaluation & sanctions :

### Modalités d'évaluation :

- Un test d'évaluation de positionnement sur les compétences est administré auprès des participants avant l'entrée en formation.
- Une évaluation diagnostique orale est réalisée en début de formation pour recueillir les attentes des participants et vérifier que celles-ci correspondent bien aux objectifs de la formation (permettant d'éviter les mauvaises orientations et ruptures de parcours).
- Des évaluations formatives via des questions orales ou écrites seront effectuées au cours de la formation.
- En fin de formation, un quizz (ou autre méthode d'évaluation) est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.

### Modalités d'évaluation de la formation :

- A la fin de la formation, une évaluation à chaud de la formation est réalisée par les participants.
- 6 semaines après la fin de la formation, une évaluation à froid est réalisée par les participants.
- Une liste des émargements sera remise à l'entité bénéficiaire ainsi qu'un certificat de réalisation.

### Validation et certification :

- A l'issue de la formation, les acquis de connaissances seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM, quizz, mise en situation...). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- La formation n'est ni inscrite au RNCP, ni au RS.

---

**FORMAGORA Sarl** - 40 Allée de la Saulaie - Bâtiment Quernon - 49800 Trélazé.

Tél : 02 53 20 68 68 - Courriel : hello@formagora.fr - www.formagora.fr

SARL au capital de 15000 € - Siret 884 745 555 00026 - APE 7022Z - TVA FR69884745555 - Qualiopi n°2100563.1.  
N°NDA 52490367349 enregistrée auprès du Préfet de la région Pays de Loire. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

## Références du formateur :

Les formateurs formagora sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

## Indicateurs de satisfaction et de performance :

### INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE

- Nombre de stagiaires formés en 2021 : 6

Satisfaction globale moyenne : 9,45 /10

Note générale de la formation : 9,45 /10

Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 10 /10

### INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE GLOBAUX \*

- Nombre total de stagiaires formés par formagora en 2020/2021 : 510
- Nombre total de formations réalisées par formagora en 2020/2021 : 198
- Nombre d'évaluations de satisfaction reçues : 308 évaluations
  - Satisfaction globale moyenne : 9,43 /10
  - Note générale de la formation : 9,25 /10
  - Préparation et organisation de la formation : 9,13 /10
  - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 9,86 /10

\* Toutes formations confondues