

LARS TRAITEUR

Lieu des stages : MAGNY-LES-HAMEAUX 78

Dates : du mardi au samedi inclus

21/06/2011 09h00 au 25/06/2011 17h00

28/06/2011 09h00 au 02/07/2011 17h00

05/07/2011 09h00 au 09/07/2011 17h00

Nombre de places offertes : 1 par session

10NECO3239

10NECO3203

10NECO3204



<http://www.larstraiteur.com>

HÔTELLERIE-RESTAURATION Organisation de réceptions.

Professeurs concernés : Professeurs d'hôtellerie-restauration : Production culinaire, pâtisserie

Connaissances de base nécessaires : connaissances techniques pour l'organisation des réceptions.

Objectifs : Négocier et gérer une réception.

Programme :

Suivi des étapes commerciales et techniques d'une réception.

Observation/participation aux étapes suivantes :

- négociation commerciale avec le client et les fournisseurs/partenaires,
- élaboration des cahiers des charges client et technique,
- organisation avant, pendant, après la manifestation,
- déroulement de la manifestation sur site,
- gestion et management des équipes sur site,
- suivi commercial des clients.

Spécificité du stage :

- *Les stages se déroulent du mardi au samedi inclus (horaires souples en fonction des demandes clientèle),*
- *Les professeurs pourront être mis en contact avec « Traiteurs de France » réseau de 36 traiteurs répartis sur le territoire national.*
- *Transport : compte tenu de la localisation de l'entreprise, l'utilisation d'un véhicule est recommandé,*
- *Hébergement : afin de faciliter, il est recommandé aux professeurs sélectionnés de s'adresser directement à Mme FEVE avant toute réservation.*