

<p><b>SODEXO France</b></p> <p>Lieu du stage : HÔPITAL ROBERT DEBRÉ (APHP) PARIS 19<sup>ème</sup></p> <p>Dates : <i>Période à choisir en concertation avec le responsable de site Sodexo, entre le 04/07 et le 26/08/2011 pour un stage de 5 jours consécutifs.</i></p> <p>Nombre de places offertes : 1</p>	<p><b>10NECO3250</b></p>  <p><a href="http://www.fr.sodexo.com">http://www.fr.sodexo.com</a></p>
<p><b>HÔTELLERIE-RESTAURATION</b></p> <p><b>Découverte du métier de responsable de site en restauration collective.</b></p>	
<p><b>Professeurs concernés :</b> Professeurs de lycées professionnels hôtellerie-restauration spécialisés en cuisine, restaurant. Professeurs de gestion des lycées professionnels hôtellerie-restauration.</p> <p><b>Connaissances de base nécessaires :</b> relatives à la discipline enseignée.</p> <p><b>Objectifs :</b> Approche commune de la découverte des différentes facettes du métier de Responsable de site : Prévoir – Organiser – Gérer – Manager – Respecter – Contrôler – Vendre. Approfondissement sur une thématique au choix de l'enseignant en collaboration avec le responsable de site.</p>	
<p><b>Programme :</b></p> <p>► <b>Approche commune :</b></p> <p><b>Prévoir :</b> La gestion des achats. L'organisation de la production.</p> <p><b>Organiser :</b> La production quotidienne. Le travail des collaborateurs. Le service ou la distribution. Le nettoyage.</p> <p><b>Gérer :</b> Les coûts de production, de la main d'œuvre les plannings de travail. Les autres coûts. Les analyses économiques. Les contrats de travail. La présence effective du personnel. Le reporting au N+1.</p> <p><b>Manager :</b> Animer son équipe. Former. Informer. Faire progresser ses collaborateurs.</p> <p><b>Respecter :</b> Les obligations réglementaires (hygiène alimentaire, droit du travail, fiscalité...).</p> <p><b>Contrôler :</b> La qualité des approvisionnements. La qualité des services. La qualité de la production. La qualité des prestations. Le respect de l'application des politiques SODEXO, des obligations réglementaires, les engagements contractuels.</p> <p><b>Vendre :</b> En interne, aux clients et aux consommateurs. En externe, assurer le développement. A l'équipe pour qu'elle assure le relais vis-à-vis des convives.</p> <p>► <b>Approche spécifique :</b></p> <p>A construire au préalable à la venue, selon les attentes du professeur et les particularités du site.</p> <p><b>Spécificités :</b></p> <p>L'hôpital public Robert Debré est géré par l'Assistance Publique des Hôpitaux de Paris, spécialisé en pédiatrie.</p> <p>SODEXO déploie sur ce site une double offre de restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un restaurant en libre-service qui accueille chaque jour 700 personnels,</li> <li>- une ligne d'assemblage de repas dont la production est faite dans une cuisine centrale externe, pour 300 couverts par service.</li> </ul> <p>Sur place, une équipe composée de 25 personnes, organise au quotidien le service des malades et des personnels. Comment gérer l'ensemble de ce service qui, in fine, distribue plus de 1200 prestations par jour, tout en garantissant hygiène, nutrition et plaisir ? Venez découvrir en passant une semaine dans cet hôpital aux côtés de notre équipe.</p>	