

SODEXO France

Lieu du stage : CUISINE CENTRALE St-Nicolas-d'Arlimont – DIEPPE 76

Dates : *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.*

Nombre de places offertes : 1

10NECO3257



<http://www.fr.sodexo.com>

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Découverte du métier de responsable de site en restauration collective.

Professeurs concernés : Professeurs de lycées professionnels hôtellerie-restauration spécialisés en cuisine, restaurant. Professeurs de gestion des lycées professionnels hôtellerie-restauration.

Connaissances de base nécessaires : relatives à la discipline enseignée.

Objectifs : 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.

Programme :

► Approche commune :

Prévoir : La gestion des achats. L'organisation de la production.

Organiser : La production quotidienne. Le travail des collaborateurs. Le service ou la distribution. Le nettoyage.

Gérer : 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.

Manager : Animer son équipe. Former. Informer. Faire progresser ses collaborateurs.

Respecter : Les obligations réglementaires (hygiène alimentaire, droit du travail, fiscalité...).

Contrôler : 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.

Vendre : 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.

► Approche spécifique :

A construire au préalable à la venue, selon les attentes du professeur et les particularités du site.

Spécificités :

SODEXO assure avec son équipe la gestion complète de ce site, qui produit près de 30000 repas par jour. Cette cuisine semi-industrielle est certifiée ISO 9001 et emploie plus de 180 collaborateurs. De la restauration traditionnelle à la gestion d'une cuisine centrale, venez découvrir les vraies différences et soyez surpris du résultat proposé à une large palette de convives.