


<p><b>SODEXO France</b></p> <p>Lieu du stage : EADS SODEXO PRESTIGE- PARIS 16<sup>ème</sup></p> <p>Dates : <i>Période à choisir en concertation avec le responsable de site Sodexo, entre le 04/07 et le 15/07/2011 pour un stage de 5 jours consécutifs.</i></p> <p>Nombre de places offertes : 1</p>	<p>10NECO3246</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>Une Table de Président, qu'est-ce ? Tout simplement un restaurant gastronomique implanté chez nos clients pour le service exclusif de la direction de l'entreprise. SODEXO déploie une offre de restauration haut de gamme à l'identique des restaurants étoilés de la capitale.</p> <p>Venez rejoindre l'univers particulier d'EADS (attention secret Défense !) où vous découvrirez la restauration gastronomique version SODEXO !</p>	