

<p>SODEXO France</p> <p>Lieu du stage : M6 Télévision – NEUILLY SUR SEINE</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>10NECO3249</p>  <p>http://www.fr.sodexo.com</p>
<p align="center">HÔTELLERIE-RESTAURATION</p> <p align="center">Découverte du métier de responsable de site en restauration collective.</p>	
<p>Professeurs concernés : Professeurs de lycées professionnels hôtellerie-restauration spécialisés en cuisine, restaurant. Professeurs de gestion des lycées professionnels hôtellerie-restauration.</p> <p>Connaissances de base nécessaires : relatives à la discipline enseignée.</p> <p>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.</p>	
<p>Programme :</p> <p>► Approche commune :</p> <p>Prévoir : La gestion des achats. L'organisation de la production.</p> <p>Organiser : La production quotidienne. Le travail des collaborateurs. Le service ou la distribution. Le nettoyage.</p> <p>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.</p> <p>Manager : Animer son équipe. Former. Informer. Faire progresser ses collaborateurs.</p> <p>Respecter : Les obligations réglementaires (hygiène alimentaire, droit du travail, fiscalité...).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>► Approche spécifique :</p> <p>A construire au préalable à la venue, selon les attentes du professeur et les particularités du site.</p> <p>Spécificités :</p> <p>M6, qui ne connaît pas cette chaîne de télévision ? Par contre imaginez-vous les services de restauration auprès de cette clientèle présente 24H/24 7 jours/7 ?</p> <p>SODEXO propose aux consommateurs une offre de restauration en libre service avec plusieurs stands où le plat principal est réalisé à la minute et en parallèle gère le room service ainsi que le service traiteur.</p>	