


<p>SODEXO France</p> <p>Lieu du stage : PLATEFORME D'ALLOTISSEMENT ET DISTRIBUTION – DREUX 28</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>10NECO3260</p>  <p>http://www.fr.sodexo.com</p>
<p>HÔTELLERIE-RESTAURATION</p> <p>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>La PLATEFORME de DREUX est un nouvel outil élaboré par SODEXO pour satisfaire les attentes de restauration livrée. D'une capacité de 45 000 repas/jour, cet outil permet d'allotir et de distribuer près de 8 000 repas par jour, en faisant appel uniquement à des productions issues de l'industrie agroalimentaire. Le stage permettra à l'enseignant de découvrir la gestion d'un outil industriel au service de la restauration collective.</p>	