

SODEXO France

Lieu du stage : CUISINE CENTRALE MUNICIPALE – NICE 06

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

10NECO3253



<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 :

22 000 petits niçois bénéficient au quotidien des repas cuisinés dans la cuisine de la ville. SODEXO assure avec son équipe la gestion complète de ce site, de la production au service des repas dans les écoles en passant par la livraison. De la restauration traditionnelle à la gestion d'une cuisine centrale, venez découvrir les vraies différences et soyez surpris du résultat proposé aux petits convives.