

RESSOURCES HUMAINES

Coachez votre chef de cuisine ! Un œil neuf et professionnel dans votre cuisine

<p>Objectifs : Vous lisez cette fiche c'est que vous pensez véritablement au fond de vous-même en avoir besoin et ce premier pas est important...</p> <p>Quoique l'on puisse en penser et malgré tous les efforts faits pour que ce problème disparaisse, les chefs de cuisine sont des solitaires...</p> <p>A terme, ce type d'attitude produit un enfermement intellectuel, une absence de curiosité, un manque d'ouverture sur les autres qui peut-être préjudiciable à l'évolution de sa carrière et aux progrès de son entreprise.</p> <p>La visite d'un chef extérieur dans « ses »cuisines sera toujours moins considérée comme une « agression » si le consultant intervenant est reconnu dans son métier. Pas question pour notre spécialiste de prendre en mains la cuisine la cuisine du chef, par contre, lors de moments choisis en commun et après un temps d'observation il sera temps de parler et de confronter les idées émises, le consultant prendra alors sa véritable place.</p> <p>Que ce soit pour les problèmes récurrents ou occasionnels, à l'occasion de la fabrication d'une nouvelle carte par exemple, cette formation reste aidante pour tous, elle aide l'entreprise à faire passer son message et les employés formés à mieux évaluer l'évènement.</p> <p>Qu'elle soit considérée comme formation de « rappel », ou orientant les personnes en difficulté à croire véritablement en elles, ce moment sera pour vous le début d'une ouverture sur les autres, de la construction d'un réseau de connaissances extérieures utile à tous.</p> <p>A l'issue de la formation le chef de cuisine pourra, de manière plus autonome, gérer les problèmes quotidiens auxquels il est confronté dans l'entreprise de manière récurrente ou occasionnelle.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Chefs de cuisine.</p> <p>Pré requis : Aucun</p> <hr/> <p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Active et démonstrative</p> <p>3 jours trois semaines différentes.</p>  <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p>3 jours</p> <hr/> <p>1 450 €</p> <hr/> <p>Réf : HR120</p>
<p>PROGRAMME</p> <p>1^{ère} journée</p> <p>Prise de contact avec le chef, observation de l'environnement de travail en « action » avec le chef sur place, étude avec la direction de sa vision des problèmes et des besoins, idem avec le chef. Etablissement en commun de la demande.</p> <p>2^{nde} journée</p> <p>Remise, discussions et acceptation du contrat d'action. Mise en place des premiers éléments.</p> <p>3^{ème} journée</p> <p>Analyse des deltas de fonctionnement, ressenti du chef, prise de décision commune pour assurer la pérennité de l'action de formation. Dernier service ensemble pour évaluation finale des décisions prises.</p>	

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration