

## Gestion d'une petite unité de restauration collective

### Objectif pédagogique :

#### **Modalités pédagogiques :**

Alternance d'apports  
Théoriques, d'outils  
et de mise en situation  
à l'aide d'exercices  
pratiques. Utilisation du  
matériel et des locaux  
dans l'entreprise

#### **Public concerné :**

Cette formation  
s'adresse  
aux professionnels  
de la restauration  
collective ou  
traditionnelle.

#### **Prérequis :**

Savoir utiliser un ordinateur

#### **Durée :**

3 jours soit 21h

#### **Intervenants :**

Laurent DENOT  
formateur certifié CCE  
au 4/07/2019

#### **Une attestation de**

présence est remise  
En fin de chaque formation

*Connaitre les enjeux de sa mission, développer ses outils de gestion et assurer le management de la qualité du service au travers la satisfaction du consommateur.*

### **1<sup>ère</sup> Journée – gestion d'une petite unité de restauration collective 1<sup>ère</sup> partie**

#### Matin

- Comprendre les mécanismes d'une approche systémique de la mission.
- Définition de la qualité de service.
- Analyser son contexte professionnel.
- Définition des enjeux.
- Inventaire des freins et des leviers

#### Après-midi

- La charte de qualité outils et méthode (5 M, QQQQCP)
- Se garantir d'un service efficient.
- Rappel de la finalité d'une fiche de poste et fiche de mission.
- Définition de la délégation. (débat mouvant)

Réponses aux questions diverses.

### **2<sup>ème</sup> Journée - gestion d'une petite unité de restauration collective 2<sup>ème</sup> partie**

#### Matin

- Concevoir et réaliser des documents et outils pour des objectifs SMART.
- Calculer son coût alimentaire et son prix de revient.
- Comprendre l'importance du suivi des inventaires périodiques.
- Maîtriser et contrôler aisément son budget alimentaire et hors alimentaire.

#### Après-midi

- Intégrer les grammages du GEMRCN comme repères dans la prévision des commandes
- Savoir mettre en place des prises de commande rapides et fonctionnelles.
- Réalisation d'un outil interne d'aide à la prise de commande et son récapitulatif.
- La prise de commande chez les fournisseurs
- Gestion de son temps et limiter les actions chronophages

Réponses aux questions diverses.

### **3<sup>ème</sup> Journée gestion d'une petite unité de restauration collective 3<sup>ème</sup> partie**

#### Matin

- Découverte des nouveaux outils de gestion et d'organisation.
- L'élaboration de déclinaison de menus pour les particularités des usagers
- Rédiger une carte d'éviction ou de substitution
- Savoir utiliser le tableau interne du suivi des dépenses budgétaires

Réponses aux questions diverses.

#### Après-midi

- Comment traiter les demandes pour les allergies alimentaires
- Connaitre la réglementation « INCO » sur la traçabilité des aliments et allergènes
- Mettre en œuvre d'une organisation rationnelle dans son travail.
- Exercice pratique mise en place des outils (affichage/réorganisation)
- Améliorer la communication en interne par la mise en place d'un plan de communication.

Réponses aux questions diverses.

## ANNEXE

### Formation continue

#### **Objectifs :**

Développer ses compétences et acquérir les connaissances des obligations fonctionnelles et opérationnelles liées à la réalisation des repas dans leur conception, leur équilibre nutritionnel, leur fabrication, leur approvisionnement, leur maîtrise des risques sanitaires et dans le respect de la qualité organoleptique à travers la satisfaction du consommateur.

Cette mission alterne entre les apports théoriques par les exposés du formateur issu d'une grande expérience de la restauration collective, et le partage de situations vécues par les échanges et les débats de vos équipiers. Elle propose des temps de réflexions en salle, des travaux en groupes et ateliers pratiques dans le contexte professionnel. L'accompagnement du matin est marqué par des prises de notes ou photos de situation de travail qui seront analysées en salle l'après-midi.

#### **Le rythme des formations.**

Les intersessions sont utilisées comme des temps de maturation nécessaires entre deux étapes de formation. Nous sollicitons et stimulons les participants pour qu'ils mettent en pratique des actions ciblées en lien avec la formation, à partir d'axes de progrès individualisés. Des temps d'analyse de pratique favorisent l'accompagnement des stagiaires dans leurs activités professionnelles et permettent de réaliser des bilans intermédiaires.

#### **Les axes de progrès**

Quelle que soit la formation suivie, nous aidons les stagiaires à se fixer des axes de progrès et nous suivons leur mise en œuvre. Un axe de progrès doit être en rapport avec une situation vécue et concrète qu'elle soit humaine ou matérielle vis-à-vis de laquelle l'on ressent une difficulté. Il s'agit alors d'exprimer une action qui sera mise en œuvre pour passer d'un état insatisfaisant à un état plus satisfaisant.

#### **Le suivi individualisé en entreprise**

Nous proposons un suivi individualisé de l'apprenant afin de l'aider dans la mise en œuvre de son axe de progrès. Ce suivi se réalise toujours en lien avec une situation concrète que le participant souhaite améliorer. Elle a parfois lieu en présence du responsable de la personne formée.

#### **L'évaluation des acquis de la formation**

Selon les projets de chaque entreprise, cette évaluation peut prendre plusieurs formes. Les modalités sont alors définies en amont de chaque projet de formation. Nous réalisons à chaque fin de séquences des évaluations à chaud.

#### **Prérequis**

Travailler dans le secteur de restauration commerciale ou collective.

- de la réception à la fabrication ou à la transformation ;
- de l'entretien des locaux à la distribution des denrées ;
- du service jusqu'à l'accompagnement du consommateur.