

FERRANDI ENTREPRENEURS

MANAGEMENT OPÉRATIONNEL

(3 jours avec un intervenant incluant ½ journée avec un CHEF)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours (21h)

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session du 17 au 19 octobre 2022

MODALITÉS D'ACCÈS

Déposer un dossier d'inscription pour décrire votre projet FERRANDI Entrepreneurs en cliquant sur le lien suivant (*merci de ne remplir qu'un dossier même si vous vous inscrivez à plusieurs modules*) :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc_OpGKFSHKINNlIEfyS8zQ/viewform

INTERVENANTS

Agnes Philippe :

Consultante en management spécialisée dans la restauration, Agnès Philippe apporte son expérience aussi bien dans l'accompagnement des CQP que dans la restauration collective et classique. Son vécu d'athlète de haut niveau en équipe de France de Judo apporte un "plus" sur le plan de la cohésion d'équipe et de la motivation

Bastien Ancelet :

Chef formateur chez FERRANDI Paris. Il a travaillé dans de grandes maisons comme le Royal Monceau, Restaurant Lasserre, Ducasse

OBJECTIFS

- Rappel sur les fondamentaux du management
- Fidéliser votre équipe en appliquant un management juste et motivant
- Intervention d'un Chef pour expliquer les spécificités du management en restauration

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Recruter des collaborateurs compétents
- Communiquer efficacement sur le terrain
- Savoir créer une cohésion d'équipe
- Recadrer en maintenant la motivation
- Briefing / Débriefing

La communication et le management des équipes en cuisine : en co-animation avec un coach en management et un chef de cuisine.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,6%

Taux de satisfaction globale de l'ensemble de nos stagiaires en Formation Continue en 2021

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

TARIFS

990 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 31/05/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE