

PARCOURS DE FORMATION

Assurer son rôle de manager chez
Savane & Mousson

Informations sur le parcours de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre et incarner le rôle de manager Savane & Mousson.
- Assurer un service client fluide et de qualité.
- Encadrer, motiver et développer son équipe.
- Gérer efficacement les approvisionnements et les stocks.
- Identifier ses progrès et consolider ses acquis.
- Piloter la rentabilité et la performance du restaurant.
- Promouvoir le restaurant et développer la marque.
- Garantir la conformité et la sécurité alimentaire.

DATES CLÉS

Le parcours de formation est individualisé, les dates vous seront communiqués lors de votre entretien.

DURÉE

Le parcours de formation dure 175 heures soit 5 semaines de formation de préparation préalable à l'embauche.

LIEU DE LA FORMATION

La formation aura lieu :

- en distanciel via la plateforme e-learning Teachizy
- en présentiel sur site

ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

Les formations proposées par La Recette by Savane & Mousson sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (selon leur degré de mobilité) mais ne sont pas accessibles aux personnes malvoyantes et sourdes.

Si vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez vous former au sein de notre organisme, contactez notre **Référente handicap par mail** aissata.fane@savanemousson.fr pour convenir d'un rendez-vous téléphonique et échanger sur vos besoins d'aménagements et leur faisabilité.

PUBLIC CIBLE

Demandeurs d'emploi inscrits chez France Travail souhaitant se former préalablement à son embauche au poste d'employé polyvalent au sein du restaurant Savane & Mousson

PRÉREQUIS

Savoir parler et lire le français

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation est conditionnée par un entretien préalable avec l'entreprise et le candidat.

Dès que votre recrutement est finalisé, la Direction pédagogique de Savane & Mousson vous donnera accès au parcours de formation durant votre première semaine d'intégration.

PARCOURS DE FORMATION

Assurer son rôle de manager chez
Savane & Mousson

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation proposée par **La Recette by Savane & Mousson**

se déroule en distanciel et en présentiel sur site.

Les méthodes pédagogiques utilisées lors de la formation sont diverses :

- **Pédagogie démonstrative** pour laquelle les formateurs et formatrices présentent les points théoriques et sont dans une posture d'experts ;
- **Pédagogie active** avec une forte incitation à la pratique et à la réalisation de tâches et d'activités concrètes afin de favoriser la progression des apprenants via la pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluations continues et formatives des compétences (QCM, tests de connaissances à chaque fin de module) pour s'assurer des connaissances techniques et comportementales comprises et acquises en formation.
- Evaluations des compétences techniques et comportementales du stagiaire lors du temps d'AFEST ;
- Evaluation de la formation par les apprenants via un questionnaire de satisfaction en fin de formation et 1 mois après la fin de formation

SANCTION DE LA FORMATION


La validation de la formation est conditionnée par la réussite aux évaluations avec un score minimal de 80%. Un certificat de réalisation nominatif est délivré aux participants à la fin de la formation.

INDICATEURS DE RESULTATS

- Taux de satisfaction des apprenants formés : **100 %**
- Taux d'autonomie ressentie par l'apprenant à 1 mois post-formation : **100%**

Les indicateurs de résultats sont calculés tous les 6 mois.

CONTACT

 **01.79.73.70.10**

Responsable administratif : Mme DIABY
contact@savane-mousson.fr

Référente handicap : Mme FANE
aissata.fane@savane-mousson.fr

Responsable pédagogique : M.FISSIROU
consulting@savane-mousson.fr

TARIF

Tarif sans prise en charge : 3 700 € ;
La formation est intégralement prise en charge par l'organisme de formation en cas de salarié nouvel entrant chez Savane & Mousson.

PARCOURS DE FORMATION

Assurer son rôle de manager chez
Savane & Mousson

Plan détaillé du parcours de formation

SEMAINE 1 – 35 HEURES

PHASE E-LEARNING 12,5 HEURES – PHASE AFEST – 22,5 HEURES

Module 1 : Le rôle de manager chez Savane & Mousson

Partie 1 : Présentation de l'entreprise

Partie 2 : Structure organisationnelle de l'entreprise

Partie 3 : Comprendre le rôle et l'importance du manager

Partie 4 : L'environnement de travail du manager

Module 2 : Gestion du service à la clientèle

Partie 1 : Gestion des réservations et optimisation du plan de salle

Partie 2 : Comprendre et coordonner les opérations de la salle et la cuisine

Partie 3 : Staffer les différents postes de travail efficacement

SEMAINE 2 – 35 HEURES

PHASE E-LEARNING 12,5 HEURES – PHASE AFEST – 22,5 HEURES

Module 3 : Animation et management de l'équipe

Partie 1 : Communication et leadership : comment motiver et diriger l'équipe avec succès.

Partie 2 : Gestion des horaires et de la main-d'œuvre pour garantir une efficacité optimale.

Partie 3 : Évaluation des performances des employés, développement de compétences et évolution interne.

Partie 4 : Résolution de conflits et gestion des situations délicates.

Partie 5 : Encouragement et motivation de l'équipe pour maintenir un haut niveau de service et d'engagement.

PARCOURS DE FORMATION

Assurer son rôle de manager chez
Savane & Mousson

SEMAINE 3 – 35 HEURES

PHASE E-LEARNING 12,5 HEURES – PHASE AFEST – 22,5 HEURES

Module 4 : Gestion des approvisionnements et des stocks

Partie 1 : Présentation de l'outil Yo Kit Up

Partie 2 : Réalisation des inventaires et gestion des stocks

Partie 3 : Relation avec les fournisseurs et passation des commandes (approvisionnement)

Partie 4 : Gestion des pertes et optimisation des performances

SEMAINE 4 – 35 HEURES

PHASE E-LEARNING 12,5 HEURES – PHASE AFEST – 22,5 HEURES

Module 5 : Gestion financière et administrative

Partie 1 : Comprendre la notion des coûts (respect des taux de marges), un indicateur sur votre rentabilité

Partie 2 : Contrôle des stocks et des inventaires pour éviter les pertes et les pénuries.

Partie 3 : Suivi des objectifs de vente.

Partie 4 : Gestion des recettes, des paiements, et maîtrise des logiciels de gestion.

Partie 5 : Utilisation de la caisse du restaurant pour simplifier les opérations administratives.

PARCOURS DE FORMATION

Assurer son rôle de manager chez
Savane & Mousson

SEMAINE 5 – 35 HEURES

PHASE E-LEARNING 12,5 HEURES – PHASE AFEST – 22,5 HEURES

Module 6 : Responsabilité marketing et commercial du manager

Partie 1 : Services et offres commerciales de S&M

Partie 2 : Déploiement des stratégies de marketing pour attirer et fidéliser les clients.

Partie 3 : Gestion des médias sociaux et création de contenu (contenu liés aux anniversaires) pour promouvoir le restaurant.

Partie 4 : Planification d'événements spéciaux et de promotions

Partie 5 : Comment gérer sa e-réputation

Module 7 : Sécurité et conformité réglementaire

Partie 1 : Formation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité alimentaire pour garantir le respect des normes sanitaires

Partie 2 : Conformité aux normes de licences et de permis liés à l'alcool et à la nourriture.

Partie 3 : Gestion des situations d'urgence, y compris les incendies et les évacuations.