

ME 5 MANAGER UNE BRIGADE DE CUISINE

Objectifs :

Notre objectif, à travers cette formation, est de rendre autonome les managers et futurs managers dans leur mission de management d'équipe

- Savoir se positionner en tant que chef de cuisine
- Maîtriser les outils opérationnels de management, au quotidien
- Améliorer les performances de son équipe en cuisine
- Savoir faire des débriefings avec des objectifs observables
- Evaluer ses collaborateurs (Technique d'entretien)
- Gérer les conflits

Programme : (4 jours)

- Manager une équipe en production culinaire.
- Orientation des résultats et pilotage des collaborateurs.
- Evaluer ses collaborateurs en entretien individuel.
- Gérer les conflits.



Formation compétence

Public Concerné

Chef de cuisine
Futur manager
Responsable d'équipe
en cuisine

Pré requis :

Occuper un poste d'encadrement
en production culinaire

Durée de la formation

4 jours soit 28 heures
(Choisissez vos dates)

Lieu

Organisez cette formation dans
votre entreprise



Nombre de stagiaires

Méthodes

- ✓ Apports théoriques et pratiques
- ✓ Exercices pratiques, mises en situation
- ✓ Analyse des situations vécues
- ✓ Elaboration de plan personnel d'action