

Process, gestion et organisation opérationnels pour Directeur au sein d'un restaurant de Flammekueche

Durée : 78 heures

Réf : SA-DE-FLAM-23 - Prix 2023/2024 : 7410€ HT

Dates : sur demande à partir de novembre 2023 (saformation@flams.fr)

« La procédure est la sœur jumelle de la Liberté ». Lénine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation l'apprenant sera en mesure de :

Maîtriser la confection et le service de la Flammekueche en restauration.
En s'appuyant sur ses compétences acquises de direction d'un restaurant traditionnel, de maîtriser les process spécifiques de gestion d'un restaurant Flam's, aussi bien en salle qu'en cuisine, en suivant les méthodes de gestion appliquées au sein de la chaîne.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation tant théorique que pratique, avec 78h (2 semaines) de formation en double sur un site pilote et un suivi de formation sur le site de destination du nouveau directeur.

LE PROGRAMME

dernière mise à jour : 07/2023

LA FORMATION OPERATIONNELLE :

La chronologie est à respecter, une certaine logique permet de mieux appréhender un poste si le précédent a été vécu et compris.

SERVICE SALLE :

- Demi-journée d'intégration avec modules de formation expliqués par le formateur + tests quizz en ligne.
- Concept expliqué, transmis et sketché
- Apprentissage de la carte - les fiches recette du bar et la carte du restaurant.
- Mise en situation pour les prises de commande.
- Services étape de formation serveur avec binôme avec formateur : tenir seul une salle de 20 clients avec les automatismes et standards Flam's.
- Autonomie sur les services (midi + soir) sur une salle avec le formateur qui supervise « en autonomie » : tenir seul une salle de 30 clients + fidélisation.

PARTICIPANTS

Directeurs de restaurant recrutés pour intégrer et prendre la direction d'un restaurant Flam's

PRÉREQUIS

Être amené dans un délai court à prendre en charge la direction d'un restaurant Flam's

COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des matières abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque cours qu'ils enseignent. Ils ont au minimum trois à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation est réalisée tout au long de la formation à travers différents moyens (QCM, mise en situation, quizz...). Le stagiaire évalue sa progression et ses acquis à l'issue de la formation.

L'intervenant valide la progression pédagogique du stagiaire et précise les outils utilisés pour la validation des acquis.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Les moyens pédagogiques et les méthodes d'enseignement utilisés sont principalement : revue théorique des outils, services en double, mises en situation, utilisation en double des outils et des méthodes de l'enseigne.
- À l'issue de chaque stage ou séminaire, FLAM SA fournit aux participants un questionnaire d'évaluation du cours qui est ensuite analysé par nos équipes pédagogiques.
- Une feuille d'émargement par demi-journée de présence est fournie en fin de formation ainsi qu'une attestation de fin de formation si le stagiaire a bien assisté à la totalité de la session.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription doit être finalisée 24 heures avant le début de la formation.

LES HORAIRES

En présentiel en situation de planning de direction d'un restaurant, 39h hebdomadaires, suivi sur plusieurs semaines.

MODALITÉS DE FORMATION

Sur mesure
Inter
Intra

SERVICE BAR :

Services étape de formation au bar avec binôme avec formateur type barman (midi =soir) : connaître les machines, les contenants adaptés, le réassort et les bons gestes (priorité, servir une bière/vin, faire un cocktail)

SERVICE CUISINE :

- Formation à l'hygiène chez Flam's : les produits, les process, l'archivage.
- Services étape de formation en aide-cuisine en adéquation avec les standards Flam's :
 - ⇒ revue des équipements et machines
 - ⇒ mise en place
 - ⇒ postes du four, dessert, entrées et plonge
 - ⇒ préparation
 - ⇒ réception des livraisons
 - ⇒ opérationnel en service.
- Services en autonomie en aide-cuisine pour prendre les bons gestes et comprendre les impératifs de service.

GESTION DES GROUPES :

- La réservation des groupes : traitement et suivi
 - ⇒ négocier des menus
 - ⇒ négocier des partenariats
 - ⇒ Traiter et finaliser une réservation groupes
- Importance de la clientèle étudiante chez Flam's, ambiance du groupe étudiant.
- L'opérationnel du groupe : gestion d'un groupe avant, pendant et après le service
 - ⇒ suivi des groupes sur le classeur de réservation, reporting fiable
 - ⇒ comprend et aime l'ambiance des groupes
 - ⇒ priorise les actions entre boissons et tournée de flam's
 - ⇒ sait encaisser intelligemment
 - ⇒ sait anticiper la fin du repas
 - ⇒ sait cadrer et dicter les règles du jeu
 - ⇒ connaît ses menus

RESPONSABLE CUISINE :

- Formation avec un responsable déjà en place supervisé par un formateur confirmé type DE/DEA/DO (la compétence cuisine prime sur le poste officiel)
 - ⇒ Appréhender et anticiper les actions (mettre les bonnes priorités)
 - ⇒ Organiser et gérer son staff suivant les compétences de chacun
 - ⇒ Gestes techniques et tenue du poste tartinage
 - ⇒ Communication avec la salle
 - ⇒ Application HACCP (PMS de base +13 commandements cuisine)

Doit comprendre le travail en cuisine comme une globalité avec la salle. L'information doit circuler, le travail du staff contrôlé et les standards respectés.

RESPONSABLE SALLE :

- Formation doublon avec le formateur. Services ouverture / continue / fermeture en alternance.
 - ⇒ Respecter et faire respecter les standards
 - ⇒ Priorité à l'accueil du client
 - ⇒ Gestion du classeur de réservation, de la feuille de jour, du brief
 - ⇒ Comment faire un placement judicieux (prévisions via réservations et en flux tendu de service)
 - ⇒ Priorités du service
 - ⇒ Gestion d'équipe (placement des serveurs, heures de démarrage)
 - ⇒ Mise en place et fermeture appropriées.
 - ⇒ Gestion de la productivité.

POSTE DIRECTEUR :

L'opérationnel de base est maîtrisé, il continuera à être perfectionné au cours des semaines suivant la période de formation via plusieurs services/semaine (tous postes cuisine et salle).

Le directeur découvre toute la gestion d'un Flam's dans sa globalité, hors services opérationnels.

MDA : formation à la préparation et animation de la réunion hebdomadaire Marche Des Affaires

ADMINISTRATIF SALLE : caisses, feuille de jour, dépôts, traitement des TR/ANCV

COMMANDES : en doublon les premiers jours à suivre avec le chargé du CM et des commandes.

CM : Coût Matière hebdo en doublons avec le responsable CM : à faire inventaire + CM + analyse et PA

SUIVI PRODUCTIVITE : à faire avec la feuille de brief + prod objectivée. Suivi journalier dans l'estimé.

GESTION HYGIENE : élaboration d'un plan d'action pour corriger ce qui ne va pas dans son restaurant formateur. Mise en place : réunion, explication, application, contrôle.

MANAGEMENT SALLE : élaboration d'un plan d'action pour améliorer la qualité de service/fidélisation de son restaurant formateur tout en restant dans les standards et les principes Flam's. Mise en place : réunion, explication, application, contrôle.