

APPROCHE PÉDAGOGIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

Objectifs :

Les programmes de formation présentés sont adaptés sur le fond et sur la forme aux résultats attendus par chacun de nos clients.

Nous proposons des actions de formation « sur mesure » dont les objectifs essentiels sont :

- ✓ Le développement des compétences individuelles
- ✓ L'optimisation des connaissances acquises par les équipes
- ✓ La maîtrise de la sécurité alimentaire
- ✓ La maîtrise de l'hygiène en hôtellerie
- ✓ La mise en œuvre de démarches qualité durable et mesurable
- ✓ La satisfaction et la fidélisation des clients
- ✓ La mise en place de systèmes de gestion et de management cohérents et efficaces

Personnes concernées :

- ✓ Personnel de la restauration, cuisine et salle
- ✓ Chefs de cuisine, responsables restauration, maîtres d'hôtel
- ✓ Personnel hôtelier, femmes de chambre, équipiers
- ✓ Gouvernantes, responsables hôtelier, Spa manager
- ✓ Traiteur et artisans des métiers de bouche

Intervenants :

Experts en hygiène et sécurité alimentaire, bio-nettoyage, management, démarche qualité

Organisation pédagogique :

Les formations peuvent être réalisées en inter ou intra entreprises

Les outils utilisés sont multiples, exposés, études de cas réels, vidéo-projection, exercices, quizz...

Nous remettons à chaque participant des documents de travail au fil de la session et un fichier électronique en fin de formation (CD-ROM, clé USB...)

L'évaluation des formations est réalisée en continue après chaque étape « clé » du programme

Une évaluation finale conduite en fin de session est destinée à mesurer « à chaud » les acquis et les actions d'amélioration envisagées par chacun des stagiaires, leurs planifications et les moyens à mettre en œuvre

Suivi des formations :

Nous réalisons systématiquement un suivi de chacun de nos clients (entretien téléphonique, visite...)