

New



Intendance & frais de personnel... au quotidien !

ou Les essentiels de la cuisine appliqués à vos besoins

Le clin d'œil de l'agitateur...

Les frais de personnel sont une charge importante pour l'établissement, il est important de les maîtriser, temps sur le plan économique que légal.

Savoir-faire contribue à l'amélioration des marges, ne pas savoir fait prendre des risques financiers et qualitatifs.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

La durée

2 jours soit 14 heures de formation

Objectifs pédagogiques ■

- ⊗ Connaître les différents types de contrats.
- ⊗ L'annualisation du temps de travail mode d'emploi !
- ⊗ Apprendre à réaliser des plannings circulants...
- ⊗ Savoir calculer son "coût de frais personnel".

Les supports pédagogiques

- ⊗ Fiches pédagogiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...