



## • NOUVEAUX RESTAURATEURS

*CETTE FORMATION S'ADRESSE À VOUS RESTAURATEURS EN ACTIVITÉ OU EN PROJET D'OUVERTURE. L'OBJECTIF EST DE PERMETTRE DE PENSER À NOUVEAU VOTRE ORGANISATION DES TEMPS DE TRAVAIL ET DES TEMPS DE REPOS, DES RELATIONS INTER PERSONNELLES, DU MANAGEMENT PARTAGÉ, DE LA MISE EN AVANT DES COMPÉTENCES ET SAVOIR-ÊTRE, AFIN DE RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES ACTUELLES : ADAPTER VOS PRATIQUES, AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET L'IMAGE DE L'ENTREPRISE, AINSI, ARRÊTER LA FUITE DES TALENTS ET ATTIRER À NOUVEAU DES CANDIDATS.*

### FORMATEUR :

Marc CHEVALIER  
Formateur, ancien  
Maître restaurateur

### PUBLIC :

Tout professionnel  
d'une entreprise  
agroalimentaire

### PRÉREQUIS :

Aucun

### DURÉE :

De 2 à 6 jours non  
consécutifs (14h à 42h)

### DÉLAI D'ACCÈS :

1 à 3 semaines après  
acceptation du devis

### MODALITÉS :

À distance et sur place

### ACCESSIBILITÉ :

Cette formation  
est accessible aux  
personnes en situation  
de handicap

### COÛT PÉDAGOGIQUE :

Sur devis  
Pris en charge possible  
par divers organismes,  
nous consulter.

## • OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Permettre de penser son organisation de manière innovante
- Répondre aux nouveaux besoins sociétaux

## • CONTENU

- À la carte

## • MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Communication orale, travail en groupe et en sous-groupe
- Pédagogie active, participative, plénière, interactive, analyse de cas concrets, quizz et questionnaires
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Auto-évaluation en cours et en fin de formation
- Évaluation à froid
- Questionnaire de satisfaction

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

06.17.15.01.22 - WWW.MARCHEVALIERFORMATION.COM

CONTACT@MARCHEVALIERFORMATION.COM