

Notre accompagnement en Organisation



Renforcez, améliorez ou optimisez l'Organisation de votre équipe...

Audit et Diagnostic

Notre prestation d'audit et de diagnostic nous permet d'évaluer l'organisation de votre équipe pour mesurer l'adéquation des postes avec les exigences et le fonctionnement de votre Restauration.

L'objectif est de s'intéresser et de prendre en compte l'ensemble des facteurs clefs ayant une influence significative sur le fonctionnement et l'organisation de votre équipe :

- ◆ Les différents acteurs et leur interaction (effectifs | compétences | fonctions de chacun).
- ◆ Les activités et les moyens.
- ◆ Les méthodes, le savoir-faire et les pratiques professionnels.
- ◆ Les temporalités des activités (périodes de début et de fin programmées | temps forts...).

Objectif : Etablir une structure organisationnelle fiable, stable, performante et pérenne en prenant en compte le contexte de votre établissement.

Notre accompagnement en Organisation

Notre Assistance organisationnelle comprend entre autres...

- ◆ L'Etude de postage
- ◆ Le Planning de roulement
- ◆ La Répartition des effectifs et des horaires
- ◆ L'Organigramme de répartition et de planification des tâches par fonction
- ◆ La réalisation des Fiches d'activité

Notre Accompagnement au changement...

Notre rôle consiste à accompagner votre équipe au changement en lui expliquant votre projet, son intérêt et les actions nécessaires pour le mener à bien. Il s'agit de rassurer et d'impliquer l'ensemble de vos collaborateurs en les conseillant à chaque étape...

- ◆ Effectuer une communication régulière auprès du personnel en amont de la mise en place de la nouvelle organisation.
- ◆ Favoriser la compréhension, l'adhésion et l'acceptation au projet en expliquant aux collaborateurs la démarche et les objectifs visés.
- ◆ Mettre en avant l'amélioration des conditions de travail (meilleure répartition et exécution des tâches...)



Notre accompagnement en Process



Conseils, Solutions techniques, et accompagnement...

Notre accompagnement est destiné aux Chefs de cuisine qui souhaitent améliorer le fonctionnement de leur cuisine, leurs méthodes de travail, leur notoriété, la qualité de leur prestation...

Notre objectif est de vous écouter, vous comprendre et analyser votre situation pour vous aider dans vos réflexions, votre développement et votre relation clients en :

- ◆ Vous apportant un regard extérieur sur votre établissement
- ◆ Vous guidant vers une nouvelle dynamique d'équipe
- ◆ Réorganisant votre cuisine, votre fonctionnement ...

Diagnostic de la conformité des locaux

- ◆ Infrastructure et agencement des locaux
- ◆ Etat général des locaux et matériaux (état des sols ; murs ; portes...)
- ◆ Matériel et Equipement (conformité ; capacité ; investissement ; étude budgétaire...)
- ◆ Analyser les flux de circulation des matières premières et les dysfonctionnements dans le processus de production. Mettre en place des actions correctives.

Notre accompagnement en Process

Processus de production

- ◆ Analyser et définir les moyens nécessaires à l'organisation et à la gestion de la production pour obtenir le niveau qualitatif attendu dans la durée.
- ◆ Former et accompagner votre équipe de restauration aux nouvelles techniques et méthodes de travail pour lui permettre d'évoluer dans ses pratiques professionnelles et ainsi de gagner en efficacité, en qualité organisationnelle et en performance.
- ◆ Optimiser le fonctionnement de l'unité de production en adéquation avec les locaux et le matériel pour améliorer l'organisation culinaire en fonction du process de fabrication (Liaison froide ou Liaison chaude).

Sécurité au travail

Le contexte réglementaire impose depuis 1991 à l'employeur de mettre en œuvre des principes généraux de prévention des risques professionnels en procédant à l'évaluation de ceux-ci.

- ◆ Identifier et analyser des situations à risque
- ◆ Rechercher et mettre en œuvre les mesures de prévention
- ◆ Mettre en place des procédures de prévention des risques professionnels
- ◆ Elaborer et Mettre en place le Document Unique
- ◆ Planifier les actions de prévention
- ◆ Créer ou mettre à jour la signalétique et l'affichage réglementaire.

