OPTIMISER SA RENTABILITE

FICHE PROGRAMMATION

PROGRAMME MON RESTO ENGAGE

Public

Chef(fe) d'entreprise,Cuisinier(e),Personnel de cuisine - de salle - de plonge,Tout établissement tourné vers le tourisme (hébergement - restauration - activités et services)

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les points de gaspillage.
- Analyser les points de gaspillage.
- Améliorer la rentabilité de votre établissement.

Contenu

- Analyse des pratiques
- Identification des points de gaspillage
- Mise en place des actions correctives
- Vérification des résultats