



Coachez votre chef de cuisine ! amenez un œil neuf dans votre cuisine


Si vous lisez cette fiche, c'est que vous pensez véritablement au fond de vous-même en avoir besoin et ce premier pas est important...

Quoique l'on puisse en penser et malgré tous les efforts faits pour que ce problème disparaisse, les chefs de cuisine sont des solitaires... A terme, ce type d'attitude produit un enfermement intellectuel, une absence de curiosité, un manque d'ouverture sur les autres qui peut-être préjudiciable à l'évolution de sa carrière et aux progrès de son entreprise.

La visite d'un chef extérieur dans « ses » cuisines sera toujours moins considérée comme une « agression » si le consultant intervenant est reconnu dans son métier. Pas question pour notre spécialiste de prendre en mains la cuisine du chef, par contre, lors de moments choisis en commun et après un temps d'observation il sera temps de parler et de confronter les idées émises, le consultant prendra alors sa véritable place.

Que ce soit pour les problèmes récurrents ou occasionnels, à l'occasion de la fabrication d'une nouvelle carte par exemple, cette formation reste « aidante » pour tous, elle assiste l'entreprise à faire passer son message et les employés formés à mieux évaluer l'évènement. Qu'elle soit considérée comme une intervention de « rappel », ou aidant les personnes en difficulté à croire véritablement en elles, ce moment sera pour vous le début d'une ouverture sur les autres, de la construction d'un réseau de connaissances extérieures utile à tous.

OBJECTIF

 Gérer les problèmes quotidiens auxquels le chef est confronté de manière plus autonome (leadership, communication, créativité, motivation...)

PROGRAMME

1^{ère} phase

Rencontre avec la Direction pour faire un point approfondi sur les attentes, étudier la vision des problèmes et des besoins et définir les contours de l'intervention.
Prise de contact avec la ou les personnes à coacher
et observation de l'environnement de travail en « action » avec le chef sur place.

2^{ème} phase

Echanges avec la / les personne(s) coachée(s)
Quels sont les objectifs communs à l'équipe ? Quel est le concept, les projets de l'établissement ?
Ressenti et analyse du chef.
Comment pouvez-vous vous y inscrire ? Rencontrez-vous des difficultés ?
Analyse des delta de fonctionnement.
Teambuilding : travail en équipe... Communication et échanges (avec les autres services...):
A quoi ça sert ? Quels sont les bénéfices pour chacun ?
Les stratégies de réussites et leur mise au point : parlons plutôt "solutions"
On fait comment pour changer les choses ?
Mise en place des premiers éléments.

3^{ème} phase

Discussions sur un plan d'action global
pour assurer la pérennité des bonnes résolutions prises.

Et si on se revoyait pour voir si vous avez changé ?

Un déroulé pédagogique et des axes de travail seront proposés de manière personnalisée en fonction des éléments, bilan... de la 1^{ère} rencontre.

DUREE

et

FREQUENCE DES VISITES

en fonction
de la taille
de l'établissement
et de vos objectifs

Sur un petit établissement
comptez au minimum 2 jours
d'intervention. On peut
envisager aussi 1 journée
(ou plus selon la taille
de l'établissement)
quelques semaines plus tard
pour laisser le temps
à la mise en place
du plan d'actions proposé
et faire un point, débrief...

PUBLIC

Chefs de cuisine
Sous-chefs...

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonomiste,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policier, etc...

TARIFS

Intra-muros en France entière
1.150€ par jour
pour un groupe ≤3 stagiaires
puis +25€ par stagiaire
supplémentaire (par jour)
+ frais de déplacement
selon lieu

Vidéo de présentation

