

Conseils - Accompagnement - Formations
en Restauration

AGENDA FORMATIONS 2021

Cuisines collectives et commerciales

Table des Matières:

■ SECTION 1 : Hygiène

- Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et Traçabilité en cuisine de collectivité P5

■ SECTION 2 : Informatique

- Informatique Module 1 : Manipulations de base dans un environnement Windows P9
- Informatique Module 2: Word débutant P12
- Informatique Module 3: Excel débutant P15
- Informatique Module 4: Outlook débutant P18

■ SECTION 3 : Management

- Les fondamentaux du management d'équipe en cuisine. P22
- Communication interpersonnelle: « Mieux être dans ses relations en améliorant et en adaptant sa communication avec son entourage professionnel » P25



Table des Matières:

■ SECTION 3 : Management (suite)

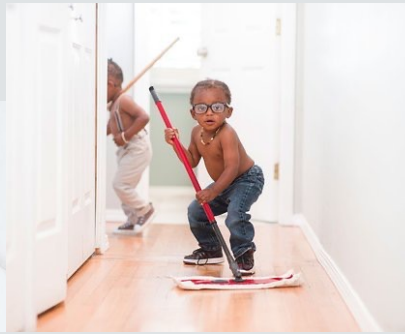
- La gestion des conflits: au sein d'une équipe de cuisine ... et avec les autres services P28
- Coaching – Les clés pour emmener ses équipes vers un objectif commun
Réservé aux directions P31
- Team coaching « Comment passer du rôle de directeur à garant de la rentabilité sociale ? » Réservé aux directions P34
- «Le Changement : l'apprivoiser, l'adopter, le gérer P38

■ SECTION 4 : Productivité

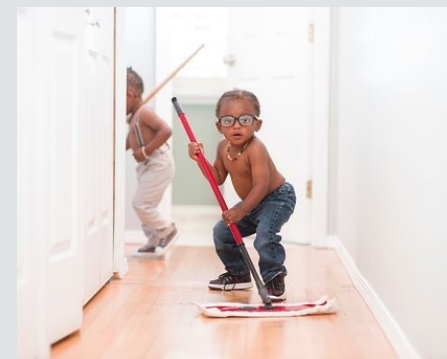
- Outil de rentabilité: évaluation des effectifs nécessaires. P42
- Organisation du temps de travail: Comment optimiser vos journées de production et rendre votre service plus fluide? P45
- La fiche technique de production – l'outil de rentabilité et d'efficacité pour votre cuisine collective P48
- L'exportation de plats en cuisine de collectivité : allier la qualité, la sécurité alimentaire, l'efficacité et la rentabilité. » P51



SECTION 1: HYGIÈNE



Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et Traçabilité en cuisine de collectivité



- Quand? 19/11 et 25/11/2021

OU

2/12 et 9/12/2021 de 9h00 à 16h30

- Pour qui ? Responsables d'équipe de cuisine collective et commerciale, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- Lieu : Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- Tarif : 500,00 € htva (605,00€ tvac) les deux jours de formation.
Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni les midis
- Nombre de participants max : 12 pers
- Infos et inscription : contact@emulsioconsult.com

Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et Traçabilité en cuisine de collectivité

Formateur : Jan CLARA - Food Quality Assistance

Formateur aux bonnes pratiques d'hygiène, à l'HACCP, à la traçabilité, au management de la sécurité alimentaire ;

Auditeur en sécurité alimentaire (Horeca, Grande Distribution, Industrie)

Consultant en sécurité alimentaire (mise en place de démarches HACCP en entreprises, implémentation des référentiels IFS et BRC)

Créateur de supports pédagogiques (photos, films vidéo) ;

Jan est une personne passionnée et passionnante. Il partage son expérience du terrain, forme, donne ses trucs et astuces à mettre en place pour que l'hygiène des cuisines devienne un rituel et une évidence pour chacun.



Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et Traçabilité en cuisine de collectivité

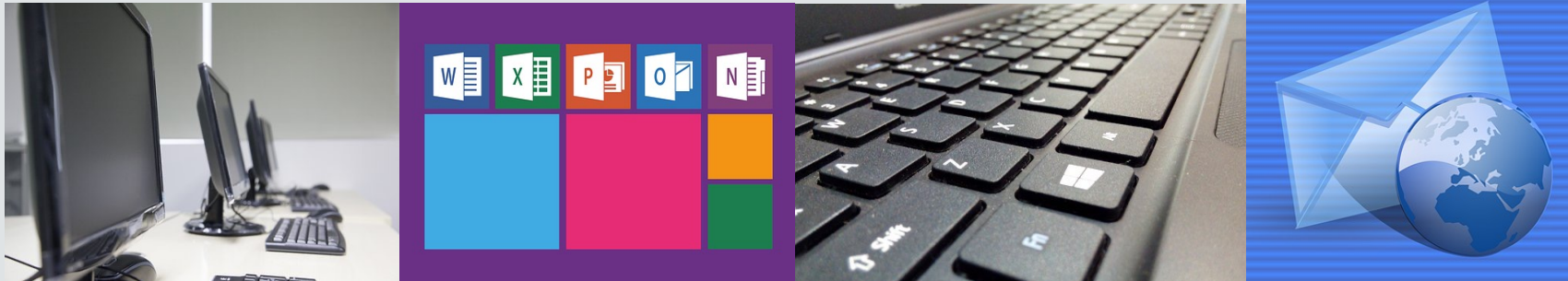


A travers ces deux jours de formations interactifs, vous vous réapproprierez les règles d'hygiène à appliquer dans vos cuisines :

- Où trouver les informations concernant l'**hygiène** et la qualité dans les cuisines ?
- Quelles sont les **obligations** en matière de tenue de travail ?
- En quoi consiste un **plan de nettoyage et de désinfection** ?
- Quelles sont les règles concernant le choix d'un **produit désinfectant** et des différents ustensiles de nettoyage ?
- A quel moment se laver les **mains**, et comment ?
- En quoi consiste un plan de lutte contre les **nuisibles** ?
- Quelles sont les **températures** légales de conservation et de service des aliments ? Comment et pourquoi on vérifie l'exactitude d'une sonde de température ?
- Quelles sont les différentes règles en matière de **stockage** de denrées alimentaires ?
- Quelles sont les règles, en matière de température, liées aux opérations de **réchauffement**, de **refroidissement**, de **congélation**, de **décongélation** et de **service** ?
- Qu'est-ce que la **traçabilité** et comment la mettre en place en respectant la **législation** ?

Toutes ces questions que vous vous posez, Jan y répondra et vous donnera tous les outils et conseils pour les mettre en place plus facilement et plus efficacement dans votre cuisine.

SECTION 2: INFORMATIQUE



Informatique Module 1 : Manipulations de base dans un environnement Windows



- **Quand?** Le mardi 16 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Informatique Module 1 : Manipulations de base dans un environnement Windows



Formateur : Frédéric DEDOBBELEER – Interface3.Namur

Interface3.Namur mène depuis 2004 des actions en faveur de l'accès pour toutes et tous au numérique.

Aussi capitales que la lecture et l'écriture, les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC) sont des clés essentielles pour trouver sa place dans la société et travailler. Elles ont une influence sur toutes les facettes de notre existence : omniprésentes dans notre quotidien, elles sont aussi incontournables dans la vie professionnelle. Chacun.e doit pouvoir les apprivoiser, les utiliser, voire les inventer.

C'est Frédéric qui vous initiera aux joies de l'informatique. Il vous transmettra, par sa pédagogie et sa bonne humeur tous les outils pratiques pour vous immerger dans les méandres d'un outil aussi pratique qu'essentiel.



Informatique Module 1 : Manipulations de base dans un environnement Windows



A travers cette formation, vous apprendrez à réellement **faire connaissance avec un ordinateur** :

- ✓ de quoi se compose-t-il ?
- ✓ Utilisation des **claviers** (Les F, ctrl, cmd, majuscules, ...), de la **souris** (clic gauche, droit, le menu contextuel, ...)
- ✓ Identification des différents **supports de stockage**, ...
- ✓ **Les systèmes d'exploitation** : Utiliser les manipulations de base dans Windows 10
- ✓ **Explorateur de fichiers**
- ✓ Distinguer un **fichier** d'un **dossier**
- ✓ Créer et utiliser une **arborescence**
- ✓ Comprendre les notions de **copier/couper-coller**

Le formateur vous accompagnera dans **l'expérimentation du monde Windows** de manière à ce que vous repartiez avec une meilleure connaissance de **l'outil adapté à votre contexte professionnel: la cuisine collective.**

Informatique Module 2: Word débutant



- **Quand?** Le lundi 29 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de cuisine collective et commerciale, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée
Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi
- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Informatique Module 2: Word débutant



Formateur : Frédéric DEDOBBELEER – Interface3.Namur

Interface3.Namur mène depuis 2004 des actions en faveur de l'accès pour toutes et tous au numérique.

Aussi capitales que la lecture et l'écriture, les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC) sont des clés essentielles pour trouver sa place dans la société et travailler. Elles ont une influence sur toutes les facettes de notre existence : omniprésentes dans notre quotidien, elles sont aussi incontournables dans la vie professionnelle. Chacun.e doit pouvoir les apprivoiser, les utiliser, voire les inventer.

C'est Frédéric qui vous initiera aux joies de l'informatique. Il vous transmettra, par sa pédagogie et sa bonne humeur tous les outils pratiques pour vous immerger dans les méandres d'un outil aussi pratique qu'essentiel.



Informatique Module 2: Word débutant



Word: l'outil informatique nécessaire dans les cuisines collectives

A travers cette formation, vous vous familiariserez avec l'interface de Word et son environnement de travail: marge, zone d'écriture, zones d'en-tête et de pied de page, règles, zoom, onglets, ruban, barre d'état...

Vous serez amenés à :

- ✓ **Manipuler et enregistrer du texte** : Écrire un texte « brut » et l'enregistrer et expérimentation des sélections, des outils de recherche textuelle et des options de presse papiers
- ✓ **Utiliser les outils de police et de paragraphe**: à partir du texte brut, mise en page dirigée d'un document pour expérimenter les **options de mise en forme des caractères** (gras, italique, souligné, police, taille, couleur, exposant, options avancées...) **et de mise en forme des paragraphes** (alignement, interligne, retrait, puces et numéros, bordure et trames, utilisation des règles...)

- ✓ **Créer un document, l'enregistrer, l'ouvrir, faire la différence entre enregistrer et enregistrer sous, enregistrer au format PDF**
- ✓ **Imprimer un document**
- ✓ **Utiliser l'insertion d'image**, l'habillage et le rognage pour positionner une image par rapport à un texte
- ✓ **Mettre en page** un document court de manière professionnelle (retrait de première ligne et de paragraphe, tabulation, interligne, espace avant/après le paragraphe, utilisation de la règle...)

Le formateur vous accompagnera dans l'expérimentation du monde Word de manière à ce que vous repartiez avec une meilleure connaissance de l'outil **adapté à votre contexte professionnel : la cuisine de collectivité.**

Informatique Module 3: Excel débutant



- **Quand?** Le mercredi 8 décembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de cuisine collective et commerciale, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée
Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi
- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Informatique Module 3: Excel débutant



Formateur : Frédéric DEDOBBELEER – Interface3.Namur

Interface3.Namur mène depuis 2004 des actions en faveur de l'accès pour toutes et tous au numérique.

Aussi capitales que la lecture et l'écriture, les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC) sont des clés essentielles pour trouver sa place dans la société et travailler. Elles ont une influence sur toutes les facettes de notre existence : omniprésentes dans notre quotidien, elles sont aussi incontournables dans la vie professionnelle. Chacun.e doit pouvoir les apprivoiser, les utiliser, voire les inventer.

C'est Frédéric qui vous initiera aux joies de l'informatique. Il vous transmettra, par sa pédagogie et sa bonne humeur tous les outils pratiques pour vous immerger dans les méandres d'un outil aussi pratique qu'essentiel.



Informatique Module 3:

Excel débutant



Excel: l'autre outil informatique nécessaire dans les cuisines collectives

A travers cette formation, **vous vous familiariserez avec les fondamentaux d'Excel** et son environnement de travail (Le menu fichier, Enregistrer un fichier au format Excel et en PDF, protéger un fichier par mot de passe, Imprimer, Partager ses documents, Paramétrage du logiciel).

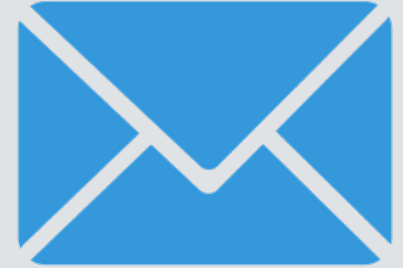
Vous apprendrez :

- ✓ **La gestion des feuilles et des classeurs** (gestion des feuilles de calcul, affichage d'une feuille de calcul, travailler sur plusieurs classeurs, protéger les feuilles et les classeurs)
- ✓ **La Saisie simple de données** (sélection de cellules, saisie dans les cellules, modification des données, rechercher, remplacer, vérification orthographique, insertion et suppression)

- ✓ **La mise en forme et dimension** (zone d'impression, sauts de page, en-tête et pied de page, autres options avant impression, sauts de page)
- ✓ **A déplacer, copier, coller et trier rapidement** (volet Presse-papiers, déplacer, copier, options de collage, tri rapide)
- ✓ **A mettre en page et imprimer** (zone d'impression, sauts de page, en-tête et pied de page, autres options avant impression)

Le formateur vous accompagnera dans **l'expérimentation du monde Excel** de manière à ce que vous repartiez avec une meilleure connaissance de l'outil **adapté à votre contexte professionnel : la cuisine de collectivité.**

Informatique Module 4: Outlook débutant



- **Quand?** Le vendredi 13 décembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de cuisine collective et commerciale, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée
Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi
- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Informatique Module 4: Outlook débutant



Formateur : Frédéric DEDOBBELEER – Interface3.Namur

Interface3.Namur mène depuis 2004 des actions en faveur de l'accès pour toutes et tous au numérique.

Aussi capitales que la lecture et l'écriture, les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC) sont des clés essentielles pour trouver sa place dans la société et travailler. Elles ont une influence sur toutes les facettes de notre existence : omniprésentes dans notre quotidien, elles sont aussi incontournables dans la vie professionnelle. Chacun.e doit pouvoir les apprivoiser, les utiliser, voire les inventer.

C'est Frédéric qui vous initiera aux joies de l'informatique. Il vous transmettra, par sa pédagogie et sa bonne humeur tous les outils pratiques pour vous immerger dans les méandres d'un outil aussi pratique qu'essentiel.



Informatique Module 4: Outlook débutant



Outlook, l'outil informatique de communication et d'organisation nécessaire dans votre cuisine »

Écrire un mail, ajouter une pièce jointe, gérer un calendrier en ligne, collaborer en ligne,... tout cela est loin d'être inné et nous sommes souvent démunis face à cet outil en tant que responsable de cuisine.

A travers cette formation, **vous vous familiariserez avec l'interface d'Outlook et son environnement de travail:**

- ✓ **Messages** : Envoyer/réceptionner un message ; Options des messages, indicateur de message, Options des pièces jointes, brouillons,...

- ✓ **Calendriers/Agenda** : Types d'affichage, Configurer un calendrier, Planifier un rendez-vous, une réunion, La mise en forme conditionnelle, Ajouter des calendriers,...
- ✓ **Tâches** : Créer, modifier et supprimer des tâches, les listes de tâches
- ✓ **Contacts** : Créer, modifier et supprimer un contact, Comment bien gérer ses contacts (trucs et astuces), Échanger des contacts, Exporter des contacts, Les groupes de contacts
- ✓ **Règles** : Créer, modifier et supprimer une règle
- ✓ **Impression** : Gérer la mise en page

SECTION 3: MANAGEMENT



Les fondamentaux du management d'équipe en cuisine



- **Quand?** Les 8 et 22 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de cuisine collective et commerciale, chefs de cuisine, seconds de cuisine
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 500,00 € htva – 605€ tvac les 2 journées de formation

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni les midis

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Les fondamentaux du management d'équipe en cuisine



Formateur : Carline DEJASSE – Happiness Consult

Caroline a travaillé de nombreuses années dans le domaine de la vente et de l'entrepreneuriat. Elle a surtout développé ses capacités relationnelles naturelles.

Pour elle, c'est l'humain qui est la première source de progression de l'entreprise.

Caroline sait mettre en confiance et sait donner confiance. Coach hors pair, elle comprend, globalise, synthétise, écoute et imagine avec vous les solutions qui vous font grandir. Elle a une capacité énorme à tracer des pistes, imaginer des plans d'action porteurs, adapter ses contenus aux réalités des groupes et des personnes formées.

Ne lui demandez rien, elle vous fera découvrir les talents que vous ignorez encore. Demandez-lui un plan, elle devient stratège et planificatrice. Elle vous emmène où vous rêviez d'aller sans même le savoir.

Rôdée aux techniques d'animation et bardée d'outils, elle vous donnera ceux qui vous permettront d'évoluer et de dépasser vos propres limites.



Les fondamentaux du management d'équipe en cuisine



A travers cette formation et grâce à différents outils concrets, vous découvrirez:

- Comment comprendre votre rôle de responsable d'équipe de cuisine.
- Comment vous positionner et prendre en main votre équipe ?
- Comment découvrir et endosser les principales responsabilités managériales ?

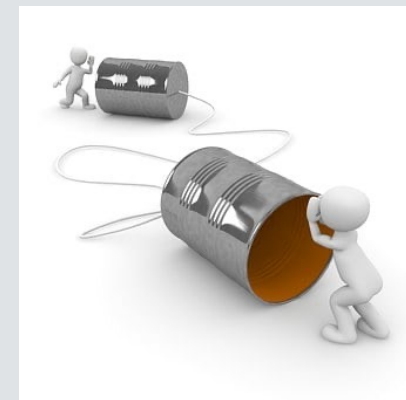
Grâce à sa méthode active, participative, à travers son expérience et le partage de la vôtre, Caroline vous amènera à **construire votre propre rôle de manager d'équipe** à travers les différents thèmes abordés :

- **L'équipe** : bien plus que l'addition d'individus
- **Le rôle** du responsable d'équipe
- **Adapter son management** à son équipe
- **Endosser les principales responsabilités managériales.**

Deux jours de formation immersive pour vous donner toutes les clés pratiques pour **devenir un véritable manager d'équipe de cuisine.**

Communication interpersonnelle:

« Mieux être dans ses relations en améliorant et en adaptant sa communication avec son entourage professionnel »



- **Quand?** Le mardi 9 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Communication interpersonnelle:

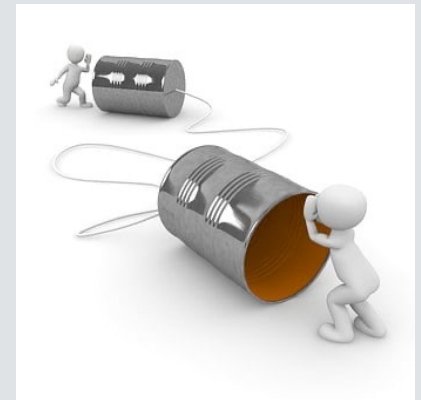
« Mieux être dans ses relations en améliorant et en adaptant sa communication avec son entourage professionnel »

Formateur : **Andréa LEPONCE – NOURRITUDE**

Initialement formée à l'École Hôtelière de Namur, Andréa a poursuivi son cursus à l'Ichec et a continué à s'investir tout au long de sa carrière (PNL, communication, leadership, coaching,...) autour de son domaine de prédilection : les interactions humaines.

Fondatrice de la société Nourritude et co-fondatrice de Sloway, elle connaît particulièrement bien le domaine de la restauration de par son parcours professionnel : Head of talent Manager puis Learning and talent development Manager chez Exki, VIP Room Assistant au Mandarin Oriental à Londres, Coach, consultante et formatrice pour divers acteurs de la restauration (Sodexo, Compass, Best Western, Délitrateur,...)

Avec son énergie communicative, elle vous apprendra des techniques pratiques, issues de son expérience qu'elle partagera avec vous, pour devenir des meilleurs « managers d'équipe ».



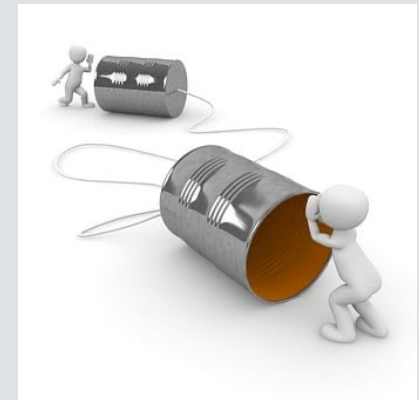
Communication interpersonnelle:

« Mieux être dans ses relations en améliorant et en adaptant sa communication avec son entourage professionnel »

En tant que responsable de cuisine, on se retrouve confronté à des **situations où la communication avec un collaborateur nous semble difficile**, voire impossible, « on ne se comprend pas ! »

A l'inverse, avec d'autres personnes, nous avons l'impression d'être en phase.

En cuisine, des tensions et des jugements naissent de notre difficulté à comprendre les réactions et comportements d'autrui. La communication est dès lors bloquée, ce qui génère parfois du stress et de la démotivation.



« Je n'arrive pas à me faire comprendre, certains de mes collègues me trouvent trop autoritaire »

« On entend que lui, c'est fatigant ! »

« Cette fille est trop émotionnelle, c'est compliqué de lui demander quelque chose ... »

Cette formation est proposée à toute personne désireuse de recevoir des outils concrets pour s'apaiser et adapter sa communication aux autres. C'est l'occasion de comprendre son mode de fonctionnement, les différents profils de personnalités et être capable de communiquer plus efficacement avec chacun.

« La gestion des conflits: au sein d'une équipe de cuisine ... et avec les autres services »



- **Quand?** Le mardi 23 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

« La gestion des conflits: au sein d'une équipe de cuisine ... et avec les autres services »



Formateur : **Andréa LEPONCE – NOURRITUDE**

Initialement formée à l'École Hôtelière de Namur, Andréa a poursuivi son cursus à l'Ichec et a continué à s'investir tout au long de sa carrière (PNL, communication, leadership, coaching,...) autour de son domaine de prédilection : les interactions humaines.

Fondatrice de la société Nourritude et co-fondatrice de Sloway, elle connaît particulièrement bien le domaine de la restauration de par son parcours professionnel : Head of talent Manager puis Learning and talent development Manager chez Exki, VIP Room Assistant au Mandarin Oriental à Londres, Coach, consultante et formatrice pour divers acteurs de la restauration (Sodexo, Compass, Best Western, Délitrateur,...)

Avec son énergie communicative, elle vous apprendra des techniques pratiques, issues de son expérience qu'elle partagera avec vous, pour devenir des meilleurs « manager d'équipe ».



« La gestion des conflits: au sein d'une équipe de cuisine ... et avec les autres services »



Un conflit démarre souvent avec un malentendu qui repose sur une information incomplète, erronée ou sur une mauvaise perception.

Les naissances des conflits font partie intégrante de notre quotidien. Il est donc important de pouvoir les gérer avant l'escalade émotionnelle vers un point de non-retour.

Basée sur des situations réelles, Andréea abordera les conflits sous 3 angles :

- **Quelles sont les clés** pour distinguer plus facilement les différentes causes des conflits et comment anticiper des situations conflictuelles.
- **Comment sortir d'un conflit déjà existant.**
- **Comment agir pour pouvoir gérer un conflit entre deux personnes ?**

A l'issue de cette journée, chacun sera en mesure de :

- ✓ **Communiquer** de manière efficace et bienveillante pour éviter les interprétations.
- ✓ **Détecter** et reconnaître les situations de conflit.
- ✓ **Éviter les conflits** sans être systématiquement dans une posture de « fuite ».
- ✓ **Sortir d'un conflit.**
- ✓ **Résoudre les conflits** de manière constructive en tant que médiateur ou avec une position hiérarchique.

Un thème incontournable pour tout travailleur en équipe, 100% pratique, utile tant dans son environnement professionnel que dans la vie privée.

Coaching – Les clés pour emmener ses équipes vers un objectif commun



- Quand? Le mardi 26 novembre 2021 de 9h à 16h30
- Pour qui ? Directeur de CPAS, de commune, de maison de repos, Directeur hôtelier, ...
- Lieu : Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- Tarif : 350,00 € htva – 423,50€ tvac la journée
Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, le lunch le midi
- Nombre de participants max : 12 pers
- Infos et inscription : contact@emulsioconsult.com

Coaching – Les clés pour emmener ses équipes vers un objectif commun

Formateur : Fabienne BISTER – Consultante en gestion d'entreprise – Coach de vie professionnelle -ex CEO Bister sa

Après des études en sciences économiques et sociales, Fabienne Bister se lance dans une carrière riche en rebondissements, opportunités et reconnaissances multiples. Après avoir travaillé comme journaliste spécialisée dans le franchising et avoir exercé le métier de consultante, elle rejoint l'entreprise familiale, la moutarderie Bister L'Impériale, dont elle prend rapidement la direction. C'est avec passion et volonté qu'elle gère l'entreprise ainsi que ces nombreux autres projets. Aujourd'hui, elle a tourné une page de son parcours pour se consacrer à des activités de consultance, formation ; coaching et management.



Coaching – Les clés pour emmener ses équipes vers un objectif commun



A travers cette formation, Fabienne vous aide à trouver votre **manière d'inspirer vos équipes au quotidien**. Elle partage non seulement son **expérience**, les **outils** qu'elle connaissait mais aussi ceux qu'elle aurait aimé connaître lorsqu'elle dirigeait l'entreprise Bister. Son rôle de coach en entreprise, elle l'exerce aujourd'hui toujours avec autant de **passion** que lorsqu'elle était CEO mais aussi avec l'envie de propager les **valeurs humanistes** qui l'habitent.

« Durant 30 ans, j'ai motivé mes équipes avec très peu de moyens, pour atteindre un objectif de rentabilité et de qualité dans un secteur où les marges sont faibles.

Ensuite, je me suis formée aux compétences de coach et j'ai découvert de nombreux outils qui m'auraient été bien utiles dans ma vie professionnelle précédente.

J'aimerais partager avec vous mon expérience dans la gestion des ressources humaines, pour trouver ensemble comment s'inspirer de ma gestion dans le privé afin de rassembler vos équipes, à tous les niveaux de l'organisation, autour d'un projet commun. » - Fabienne Bister

Team coaching :

« Comment passer du rôle de directeur à garant de la rentabilité sociale ? »

- Quand? Le lundi 6 décembre 2021 de 9h à 16h30
- Pour qui ? Directeur de CPAS, de commune, de maison de repos, Directeur hôtelier, ...
- Lieu : Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- Tarif : 350,00 € htva - 423,50€ tvac la journée
Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, le lunch le midi
- Nombre de participants max : 12 pers
- Infos et inscription : contact@emulsioconsult.com

Team coaching :

« Comment passer du rôle de directeur à garant de la rentabilité sociale ? »

Formateur : Olivier NYSSSEN – Happyness Consult

Olivier a un parcours professionnel riche et atypique.

Il a été enseignant, vendeur de livres, éditeur, directeur commercial et directeur opérationnel tant dans le public que dans le privé. Une entreprise, il sait donc ce que c'est! Les deux mots clés de son expérience sont « contenu et motivation ». Son dynamisme emporte jusqu'aux plus réticents.

Son expérience probante comme formateur dans des entreprises de tous les secteurs lui permet d'adapter ses contenus à chacun.

Il convainc, il entraîne, il mobilise et outille chacun lors de séances de formation très interactives. Son objectif est clair : permettre aux participants lors de ses coachings et formations d'apprendre et d'utiliser rapidement la boîte à outils qu'il construit avec eux.

Lors des formations, l'ambiance est détendue et vivante. On rit, on réfléchit, on agit, on se construit!

D'un entretien individuel à une conférence de 200 personnes, il vous aidera à impliquer et mobiliser vos collaborateurs. De l'ouvrier au CEO, il adapte ses contenus et pousse chacun au meilleur de ses capacités.



Team coaching :

« Comment passer du rôle de directeur à garant de la rentabilité sociale ? »



workshop

A travers cette formation organisée en teamcoaching et grâce à différents outils concrets, vous serez boostés en tant que directeur en charge d'assurer une rentabilité sociale à votre/vos établissement(s) ou administration(s).

Grâce à sa méthode active, participative, à travers son expérience et le partage de la vôtre, Olivier vous amènera à **construire votre propre identité de manager** d'équipe à travers les différents outils proposés:

Constats et objectifs:

- ✓ Etablissement du cadre de fonctionnement
- ✓ Positionnement individuel sur le tableau d'adhésion
- ✓ Présentation individuelle du positionnement et expression des attentes, des craintes et des doutes par rapport à la mission
- ✓ Identification des obstacles que nous devons surmonter ensemble
- ✓ Classement des obstacles par ordre de nuisance
- ✓ Dites du mal de... / Dites du bien de... Jeu libérateur sous le sceau de la confiance qui permet à chacun.e de reconnaître les succès et les difficultés
- ✓ Fixation des KPI's qui nous permettront de mesurer l'évolution des pratiques de son équipe

Team coaching :

« Comment passer du rôle de directeur à garant de la rentabilité sociale ? »



Moyens à mettre en œuvre:

- Echelle des comportements
- Quels sont les comportements les plus souvent observés et pourquoi ?
- Que faudrait-il mettre en place pour éviter/renforcer ces comportements à l'avenir ?
- Comment y parvenir collectivement ?
- Les 3 composantes d'une équipe qui réussit ensemble
- Présentation de MIRE, outil de collaboration
- Différence entre problème et conflit

Coaching et Intersession:

- Expression individuelle des freins personnels à lever pour atteindre cet objectif
- Identification de nos « ennemis » pour atteindre cet objectif
- Travail sur les ennemis pour en faire des forces
- Coach the colleague
- Appropriation individuelle de l'outil MIRE
- Rédaction d'un plan d'action individuel au service de l'équipe
- Ce que la journée a permis de réaliser

« Le Changement : l'apprivoiser, l'adopter, le gérer »



- **Quand?** Le mardi 7 décembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

« Le Changement : l'apprivoiser, l'adopter, le gérer »

Formateur : **Andréa LEPONCE – NOURRITUDE**

Initialement formée à l'École Hôtelière de Namur, Andréa a poursuivi son cursus à l'Ichec et a continué à s'investir tout au long de sa carrière (PNL, communication, leadership, coaching,...) autour de son domaine de prédilection : les interactions humaines.

Fondatrice de la société Nourritude et co-fondatrice de Sloway, elle connaît particulièrement bien le domaine de la restauration de par son parcours professionnel : Head of talent Manager puis Learning and talent development Manager chez Exki, VIP Room Assistant au Mandarin Oriental à Londres, Coach, consultante et formatrice pour divers acteurs de la restauration (Sodexo, Compass, Best Western, Délitrateur,...)

Avec son énergie communicative, elle vous apprendra des techniques pratiques, issues de son expérience qu'elle partagera avec vous, pour devenir des meilleurs « manager d'équipe ».



« Le Changement : l'apprivoiser, l'adopter, le gérer »



« Rien n'est permanent, sauf le changement ».

Cette citation de la Grèce Antique garde tout son sens dans le monde des cuisines de collectivité.

Cependant, la **résistance au changement représente une difficulté naturelle**. L'humain cherchera d'abord à se protéger face à l'inconnu et à l'inconfort.

Sur le terrain, rares sont les moments où nous disposons du temps et des ressources suffisantes pour mener à bien tous nos projets. Et pourtant, au quotidien, nous remplissons la mission avec énergie malgré les imprévus et des changements de plus en plus rapprochés. Mais **qu'en est t' il des craintes, des frustrations et du stress que cela génère parfois ?**

En comprenant le **processus d'acceptation du changement** et avec des techniques de **coaching** et d'**autosuggestion**, certains **changements peuvent être vécus positivement**.

Cette formation vous permettra de comprendre quelles sont les raisons liées à la résistance au changement afin d'identifier les points de blocage et de savoir **comment concrètement vaincre ces résistances dans son quotidien professionnel**.

Enfin, les responsables d'équipe recevront également **des outils utiles à la conduite du changement**. Les réflexions porteront sur les situations réelles de chacun.

SECTION 4: PRODUCTIVITÉ



Outil de rentabilité: évaluation des effectifs nécessaires.



- **Quand?** Le jeudi 18 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Outil de rentabilité: évaluation des effectifs nécessaires.



Formateur : Damien MAHY – Emulsio Consult SRL

Passionné, épicurien et créatif, Damien a choisi de mettre ses compétences managériales au service de la restauration collective, rapide et traditionnelle, en tant que conseiller, consultant, accompagnateur et formateur .

Issu de l'École Hôtelière Provinciale de Namur, il a consacré 15 années de sa carrière à la gastronomie pour ensuite s'orienter, depuis 10 ans, vers la gestion, la consultance, la formation et l'accompagnement des cuisines collectives ou de restauration à volume important.

A passé 45 ans, il prend ses responsabilités humaines d'homme engagé et met son énergie entrepreneuriale au profit de causes qui lui tiennent à cœur : le « bien- manger », le goût, la rentabilité et l'efficacité.



Outil de rentabilité: évaluation des effectifs nécessaires.



Combien de personnes sont nécessaires pour faire tourner votre cuisine de manière rentable et efficace?

Au fur et à mesure des années, des crises (Covid, économiques, ...), du durcissement des règles d'hygiène, le métier de la restauration collective et commerciale subi et est amené à subir bien des mutations. **Les responsables de cuisines ont dû s'adapter et apprendre, plus encore qu'auparavant, à devenir de véritables manager.**

La gestion des ressources humaines, du temps de travail et l'évaluation des effectifs nécessaires sont des éléments clés qui marqueront la réussite d'un établissement. Nous le savons, un des points les plus coûteux à gérer dans une entreprise, quelle qu'elle soit, est le coût du personnel.

Nous allons nous pencher sur cette organisation parfois délicate et souvent énergivore à mettre en place. Ce cadre nécessaire aidera non seulement le personnel à mieux se situer dans l'entreprise mais favorisera également un **service optimisé** pour vos clients tout en maîtrisant au mieux la planification des tâches et le coût de votre personnel.

Au terme de cette journée, vous repartirez avec un **outil concret pour calculer vos propres effectifs nécessaires.**

Organisation du temps de travail:

Comment optimaliser vos journées de production et rendre votre service plus fluide?



- **Quand?** Le mardi 30 novembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

Organisation du temps de travail: Comment optimaliser vos journées de production et rendre votre service plus fluide?



Formateur : Damien MAHY – Emulsio Consult SRL

Passionné, épicurien et créatif, Damien a choisi de mettre ses compétences managériales au service de la restauration collective, rapide et traditionnelle, en tant que conseiller, consultant, accompagnateur et formateur .

Issu de l'École Hôtelière Provinciale de Namur, il a consacré 15 années de sa carrière à la gastronomie pour ensuite s'orienter, depuis 10 ans, vers la gestion, la consultance, la formation et l'accompagnement des cuisines collectives ou de restauration à volume important.

A passé 45 ans, il prend ses responsabilités humaines d'homme engagé et met son énergie entrepreneuriale au profit de causes qui lui tiennent à cœur : le « bien- manger », le goût, la rentabilité et l'efficacité.



Organisation du temps de travail: Comment optimiser vos journées de production et rendre votre service plus fluide?



Chaque responsable d'équipe de cuisine collective ou commerciale, chef de cuisine, second le connaît, l'appréhende ... Le coup de feu du service, de l'envoi.

L'adrénaline, le stress, la course effrénée, il manque des marchandises, des mises en place.

Ca crie, se bouscule, les plans de travail ne ressemblent plus à rien.

Les résidents, bénéficiaires, clients, élèves,... doivent être servis et ça dérape, ne suit pas, s'énerve, ...

Le coup de feu fait partie de la vie des cuisines. Chaque personne le vit plus ou moins bien, l'attend ou le redoute. **Même si, on le sait, un service est un moment intense, il n'est pas nécessaire qu'il soit un moment de stress incontrôlé.**

A travers cette formation, vous allez **apprendre à réduire ce stress en augmentant la maîtrise des éléments** qui font qu'un service se déroule de la meilleure manière qui soit.

« La fiche technique de production – l’outil de rentabilité et d’efficacité pour votre cuisine collective »



- **Quand?** Le vendredi 3 décembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d’équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

« La fiche technique de production – l’outil de rentabilité et d’efficacité pour votre cuisine collective »



Formateur : Damien MAHY – Emulsio Consult SRL

Passionné, épicurien et créatif, Damien a choisi de mettre ses compétences managériales au service de la restauration collective, rapide et traditionnelle, en tant que conseiller, consultant, accompagnateur et formateur .

Issu de l’École Hôtelière Provinciale de Namur, il a consacré 15 années de sa carrière à la gastronomie pour ensuite s’orienter, depuis 10 ans, vers la gestion, la consultance, la formation et l’accompagnement des cuisines collectives ou de restauration à volume important.

A passé 45 ans, il prend ses responsabilités humaines d’homme engagé et met son énergie entrepreneuriale au profit de causes qui lui tiennent à cœur : le « bien- manger », le goût, la rentabilité et l’efficacité.



« La fiche technique de production – l’outil de rentabilité et d’efficacité pour votre cuisine collective »



Le monde de la **restauration collective et commerciale** a évolué à une vitesse folle ces dernières années, tant sur les **méthodes** que sur le **rôle du gestionnaire de cuisine**.

Il est devenu essentiel de **maîtriser son coût** de production et de transmettre les bonnes informations à ses équipes de cuisine ou de salle : **traçabilité, DLC, méthodes précises de production, ingrédients, grammages, suivi des températures**.

Toutes ces **informations** se retrouvent sur les **fiches techniques de production**.

Encore faut-il savoir **comment les rédiger**, les **utiliser** et les faire utiliser de manière optimale.

A travers cette formation, nous vous aidons à **transposer votre créativité en rentabilité et efficacité** tout en mettant en place les **procédures d’hygiène les plus strictes**.

« L'exportation de plats en cuisine de collectivité : allier la qualité, la sécurité alimentaire, l'efficacité et la rentabilité. »



- **Quand?** Le mardi 14 décembre 2021 de 9h à 16h30
- **Pour qui ?** Responsables d'équipe de **cuisine collective et commerciale**, chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, ...
- **Lieu :** Rue du Petit Élevage 2A, Ciney
- **Tarif :** 250,00 € htva – 302,50€ tvac la journée

Ce tarif comprend : le support de cours, eau, thé, café, sandwich garni le midi

- **Nombre de participants max :** 12 pers
- **Infos et inscription :** contact@emulsioconsult.com

« L'exportation de plats en cuisine de collectivité : allier la qualité, la sécurité alimentaire, l'efficacité et la rentabilité. »



Formateur : Damien MAHY – Emulsio Consult SRL

Passionné, épicurien et créatif, Damien a choisi de mettre ses compétences managériales au service de la restauration collective, rapide et traditionnelle, en tant que conseiller, consultant, accompagnateur et formateur .

Issu de l'École Hôtelière Provinciale de Namur, il a consacré 15 années de sa carrière à la gastronomie pour ensuite s'orienter, depuis 10 ans, vers la gestion, la consultance, la formation et l'accompagnement des cuisines collectives ou de restauration à volume important.

A passé 45 ans, il prend ses responsabilités humaines d'homme engagé et met son énergie entrepreneuriale au profit de causes qui lui tiennent à cœur : le « bien- manger », le goût, la rentabilité et l'efficacité.



« L'exportation de plats en cuisine de collectivité : allier la qualité, la sécurité alimentaire, l'efficacité et la rentabilité. »



La mise en place d'un service d'exportation de plats demande une **autre organisation que celle d'un service classique**. Comment être prêt, opérationnel et s'assurer que les bénéficiaires ait la qualité commandée, à temps et dans les meilleures conditions d'hygiène possible ?

Tout au long de la journée, les responsables de cuisine apprendront à organiser leur travail pour l'exportation :

- ✓ **Manière différente d'organiser le travail** (adaptation des menus et du matériel, organisation du temps de préparation, de mise en place, des méthodes de cuissons ad-oc, matériel nécessaire,...) ;

- ✓ **importance du portionnement** (contenants, préparation des commandes, matériel, organisation, temps de travail, ...)
- ✓ **Mise en place de la traçabilité.**
- ✓ **Les moyens de distribution** (chaud, froid ? allotissement, organisation de la distribution, ...)
- ✓ **Importance de la communication** (fiche technique de remise à température, organisation avec d'autres services, retour client, ...)
- ✓ Ils échangeront sur leur manière de faire.