

**EFFICACITÉ & STRUCTURE**

Formation Organisation Restaurant

Optimisation du service et efficacité d'équipe (7h)

Structurez votre salle avec la méthode du planning visuel et des checklists 5S. Pour un service fluide, rapide et des tables irréprochables.

L'ORGANISATION : CLÉ D'UN SERVICE FLUIDE ET RENTABLE

Dans un restaurant, les minutes perdues pendant le rush se traduisent directement en chiffre d'affaires manqué. Des employés désorganisés créent de l'attente client, du stress en cuisine, et des erreurs de commande. Notre formation apprend à standardiser chaque étape, de l'ouverture à la fermeture.

● LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT

- ✓ **Rotation des tables accélérée** de 15% grâce à des gestes synchronisés.
- ✓ **Diminution drastique des erreurs** de saisie et de service.
- ✓ **Clarté des tâches** : chaque équipier sait exactement quoi faire à tout moment.

● MÉTHODE DU PLANNING VISUEL

Nous mettons en place des outils concrets dans vos locaux : des photos de référence pour le dressage des tables et des étiquettes magnétiques de tâches pour le shift. Zéro oubli, 100% d'autonomie.

DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES IMMÉDIATEMENT

APERÇU DU PROGRAMME (7H)

1. Mise en place (M1 & M2)

Checklist d'ouverture chronologique, ergonomie de poste et préparation.

2. Standards de salle (M3)

Dressage de table selon charte visuelle précise et contrôle de propreté.

3. Gestion de rush (M4)

Priorisation des tâches, briefing équipe et coordination cuisine-salle.

ACCOMPAGNEMENT & FINANCEMENT OPCO

FOP Academy est un organisme de formation (NDA : **76300620230**) en cours de certification Qualiopi. Les frais de formation de vos salariés peuvent être financés jusqu'à 100% par votre OPCO (AKTO, etc.). Nous vous guidons pas à pas pour monter votre dossier.