

Programme de formation sur le développement d'un restaurant :

Module 1: Introduction à l'industrie de la restauration

- Objectif : Comprendre le fonctionnement de l'industrie de la restauration et les tendances du marché.
- Aperçu de l'industrie de la restauration.
- Types de restaurants et concepts populaires.
- Analyse des tendances et des défis du secteur.

Module 2: Conception du concept de restaurant

- Objectif : Développer un concept de restaurant distinctif et attrayant.
- Contenu :
- Identification du public cible.
- Définition du style de cuisine et du menu.
- Création d'une atmosphère et d'une expérience client uniques.

Module 3: Gestion opérationnelle

- Objectif : Apprendre les bases de la gestion opérationnelle d'un restaurant.
- Contenu :
- Gestion des stocks et des fournisseurs.
- Gestion du personnel et des horaires.
- Contrôle des coûts et optimisation des marges bénéficiaires.

Module 4: Service client et expérience client

- Objectif : Former le personnel à offrir un service client exceptionnel et à créer une expérience mémorable pour les clients.
- Contenu :
- Formation à la communication et à l'accueil.
- Techniques de service à table.
- Gestion des plaintes et des situations difficiles.

Module 5: Gestion de la qualité et de l'hygiène

- Objectif : Assurer la conformité aux normes de qualité et d'hygiène alimentaire.
- Contenu :
- Respect des réglementations sanitaires.
- Formation en sécurité alimentaire.
- Contrôle de la qualité des produits et des plats.

ALPHA EVOLUTION adresse, 78 rue Anatole France 92290 CHATENAY-MALABRY, Organisme de formation enregistré sous le numéro 11922564392, SIRET : 92017718500013 R.C.S. Nanterre

Module 6: Marketing et promotion

- Objectif : Apprendre à promouvoir efficacement le restaurant et à attirer les clients.
- Stratégies de marketing en ligne et hors ligne.
- Utilisation des médias sociaux pour la promotion.
- Création d'offres spéciales et d'événements promotionnels.

Module 7: Gestion des finances

- Objectif : Comprendre les principes de base de la gestion financière d'un restaurant.
- Contenu :
- Élaboration et suivi d'un budget.
- Gestion des flux de trésorerie.
- Analyse des états financiers et des performances.

Module 8: Développement durable et responsabilité sociale

- Objectif : Intégrer des pratiques durables et responsables dans les opérations du restaurant.
- Contenu :
- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Utilisation de produits locaux et de saison.
- Engagement communautaire et initiatives caritatives.

Module 9: Évaluation et amélioration continue

- Objectif : Évaluer les performances du restaurant et identifier des opportunités d'amélioration.
- Contenu :
- Collecte et analyse de données.
- Feedback des clients et enquêtes de satisfaction.
- Planification d'actions correctives et d'amélioration.

Module 10: Gestion de la croissance et expansion

- Objectif : Explorer les possibilités de croissance et d'expansion du restaurant.
- Contenu :
- Élaboration d'un plan de croissance.
- Financement et investissement.
- Expansion de la marque et ouverture de nouvelles succursales.

Ce programme de formation vise à fournir aux propriétaires de restaurant, aux gestionnaires et au personnel les compétences et les connaissances nécessaires pour développer et gérer avec succès un restaurant prospère. Chaque module peut être adapté en fonction des besoins spécifiques du restaurant et des objectifs de développement.

ALPHA EVOLUTION adresse, 78 rue Anatole France 92290 CHATENAY-MALABRY, Organisme de formation enregistré sous le numéro 11922564392, SIRET : 92017718500013 R.C.S. Nanterre