



ORGANISER LE TRAVAIL ET SUPERVISER L'ÉQUIPE EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

CONTENU DE LA FORMATION

- Concevoir ou participer à la conception des plannings de ou des équipe(s) dans le respect de la législation
- Ajuster le planning selon les événements, les circonstances
- Vérifier l'adéquation des effectifs avec les prévisions d'activité et alerter si nécessaire
- Adopter une méthode rationnelle dans l'organisation ou la préparation de son travail
- Organiser fréquemment la transmission d'informations nécessaires au bon fonctionnement de la production ou du service, tant auprès des membres de l'équipe que de sa hiérarchie
- Organiser le travail de chaque membre de son équipe dans le respect des règles légales et conventionnelles en vigueur
- Faire preuve de rigueur et d'exemplarité dans l'application des règles et des normes
- Effectuer le pointage des heures de présence selon la procédure en vigueur
- Décliner les objectifs fixés par la direction en objectifs collectifs et individuels, selon le niveau de délégation et les compétences des membres de l'équipe

OBJECTIF DE LA FORMATION

1. Organiser le travail de l'équipe
2. Superviser le travail de l'équipe

- Anticiper d'éventuels dysfonctionnements par la prise en compte et l'analyse d'éléments contextuels (retard de livraison, afflux de clients...)
- Agir en autonomie dans les limites des missions confiées ou des responsabilités déléguées
- Classer et archiver les documents et autres informations
- Transmettre les règles d'hygiène et de sécurité aux autres membres de l'équipe
- Contrôler l'application des règles d'hygiène & de sécurité par les membres de l'équipe
- Utiliser les solutions de merchandising, de marketing, de communication... définies par l'entreprise et s'assurer que les membres de l'équipe soient également en capacité de les utiliser
- Veiller à la réalisation des autocontrôles par les membres de l'équipe, les favoriser et rendre compte à la direction au regard des standards en vigueur,
- Réaliser tout ou partie d'un travail dans l'objectif de corriger ou de faire faire
- Expliquer objectivement les causes d'un travail mal effectué et proposer des actions correctives
- Transmettre des informations en vue d'améliorer la réalisation des activités
- Faire remonter à la direction les besoins constatés par l'équipe et les améliorations possibles dans le cadre d'un projet client
- Identifier les besoins des membres de l'équipe, leurs attentes en se rendant disponible
- Participer au recrutement de nouveaux collaborateurs
- Organiser la mise en oeuvre du parcours d'intégration d'un nouvel entrant en vue de favoriser ses apprentissages, son intégration,
- Mobiliser une équipe dans la réalisation d'objectifs communs
- Gérer des conflits au sein de l'équipe par une analyse objective des causes et proposer des solutions

