

Etre responsable de la salle à manger

Objectifs généraux	Les participants... <ul style="list-style-type: none">○ sont informés sur l'estime de soi et sont orientés sur leurs forces et leurs faiblesses○ sont capables d'adopter une communication adaptée envers les supérieurs et leurs subordonnés tout n en impliquant leurs hôtes○ sont capables de donner un feedback de leur prestation en respectant les règles fondamentales d'un feedback○ sont capables de planifier un événement simple comme un apéritif dinatoire selon les indications reçues durant le cours
Intervenante	Aurore Courrioux, responsable du restaurant à Grangeneuve, enseignante école professionnelle Grangeneuve
Durée et date	Une journée, mercredi 22 avril 2020
Lieu	Institut agricole Grangeneuve, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux Salle U-016
Public cible	Responsable de la cafétéria / du restaurant
Prix	Membres: Fr. 190.- Non-membres: Fr. 215.- <i>Documentation, pauses et repas inclus</i>
Programme	08h30 Accueil, présentation et cadre 08h45 Analyse des besoins des participants 09h15 Conseils pour améliorer l'estime de soi 10h00 Pause 10h15 Information sur comment recevoir et donner un feed-back 11h00 Apports théoriques, concernant la mise en place de l'instruction au travail afin de développer un climat de travail agréable 12h00 Pause de midi 13h15 Information sur différents documents d'hygiène, les utiliser et les faire appliquer 13h45 Apports théoriques et exercices sur une planification entière d'un événement 15h00 Pause 16h00 Clôture de journée, retour sur les besoins des participants, questions ouvertes 16h30 Fin
Inscription	au moyen du bulletin d'inscription reçu avec le programme annuel ou par e-mail à: s.nadig@intervertrieb.ch jusqu'au 27 mars 2020 au plus tard