



Aperçu des formations

Offres 2020

Table des matières

Table des matières	2
1. Hello and Good Bye	3
1.1 Journée bienvenue	3
2. Direction d'exploitation et conduite des collaborateurs	4
2.1 Recrutement	4
2.2 Qualification	5
2.3 Gestion d'entreprise deux niveaux	6
2.4 Gestion de la santé (Base)	7
2.5 Gestion de la santé (Advanced)	8
2.6 Let's go - Formation pour les formateurs.....	9
2.7 Budgétisation avec Prevero.....	10
3. Compétence en cuisine	11
3.1 Cuisine végétarienne Hiltl (Base)	11
3.2 Cuisine végétarienne Hiltl (Advanced - végan)	12
3.3 Frais I – Salades attrayantes	13
3.4 Saine I – Légumes séduisants	14
3.5 Gestion de cuisine	15
3.6 Atelier – Francois Couplan	16
3.7 Atelier – Sculpture sur fruits et légume.....	17
3.8 Pâtisserie de base	18
4. Responsabilité hygiène et sécurité	19
4.1 Formation sur l'hygiène	19
4.2 Système de management de la qualité	20
4.3 PERCO Base.....	21
4.4 Responsable du nettoyage SV	22
4.5 Nettoyage Diversey	23
4.6 Cours Samaritains 2020	24
5. Nos labels et coopérations	25
5.1 Fourchette Verte (Base)	25
5.2 OTW- la durabilité au restaurant	26
6. Systèmes et outils SV	27
6.1 Introduction au E3.....	27
Procédure d'inscription	28

1. Hello and Good Bye

1.1 Journée bienvenue

Bienvenue chez SV Suisse. Nous nous réjouissons de vous accueillir au sein de notre entreprise. Ce cours te donnera un aperçu du fondement de SV Suisse. Comment est née l'entreprise? Dans quels domaines d'activités sommes-nous actifs? À quels valeurs et principes accordons-nous de l'importance? En outre, tu obtiendras des informations intéressantes sur la caisse de pension, sur le comportement à adopter en cas d'urgence et sur l'utilisation des médias.

Groupe cible

Obligatoire pour:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec degré hiérarchique
- Collaborateurs du siège

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure...

- de comprendre l'origine et l'histoire de SV Group et d'entrevoir la vision et la stratégie de l'entreprise.
- d'énumérer les quatre valeurs de la culture SV et de donner pour chacune d'elles un exemple de mise en pratique.
- de comprendre le principe fondamental de la prévoyance professionnelle.

Dates des formations*

- 07.04.2020
- 10.11.2020

*Sous réserve de modification

Durée

09.00 - 15.30 h

2. Direction d'exploitation et conduite des collaborateurs

2.1 Recrutement

Le recrutement de nouveaux collaborateurs a le plus souvent des répercussions à long terme sur l'exploitation. C'est pourquoi elle nécessite une bonne préparation et une conduite réfléchie. Tu apprends à bien connaître les différentes étapes du processus de recrutement et découvres les instruments SV qui s'y rapportent.

Groupe cible

Obligatoire pour:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec degré hiérarchique
-

Autres:

- Cadres qui recrutent

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 20

Objectifs

Tu es en mesure...

- de décrire les étapes du processus de recrutement jusqu'à l'intégration du nouveau collaborateur, et d'expliquer les points auxquels il faut particulièrement veiller.
- d'utiliser les instruments SV.
- de mener un entretien d'embauche professionnel et structuré.

Date de formation*

- 02.04.2020

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2.2 Qualification

«Les entretiens annuels avec les collaborateurs prennent énormément de temps et ne sont pas très utiles.» Si tu partages cet avis, il est grand temps d'assister au cours Qualification. Tu comprends ensuite mieux le sens et le but de la qualification des collaborateurs. Tu diriges tes collaborateurs selon des objectifs judicieux et tu structures les entretiens d'évaluation et de convention d'objectifs de manière efficace et compréhensible. Pour permettre leur intégration au quotidien, tu utilises les nouveaux contenus directement dans des exemples pratiques concrets.

Groupe cible

Obligatoire pour:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager avec gestion
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec degré hiérarchique

Autres:

- Cadres ayant pour mission de qualifier les collaborateurs

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 20

Objectifs

Tu es en mesure...

- d'expliquer le principe de Direction par objectifs/Managing by Objectifs (MbO) en tant qu'instrument de la direction des collaborateurs et de l'entreprise.
- de décrire et d'appliquer les processus de qualification ainsi que les instruments de SV et d'utiliser ces derniers.
- de formuler des objectifs de développement adaptés aux collaborateurs et à l'organisation.
- d'évaluer les collaborateurs conformément aux résultats et avec objectivité.
- de décrire les phases de l'entretien avec les collaborateurs, et de mener ces entretiens.

Date de formation*

- 10.11.2020

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2.3 Gestion d'entreprise deux niveaux

Tu disposes déjà d'une expérience dans la conduite et souhaites améliorer tes compétences en la matière. Tu te confrontes à différents styles de conduite et tu es prêt à te remettre en question et à réfléchir sur ton comportement. Sur la base d'exemples pratiques exposés par les participants, tu discutes des approches choisies et réfléchis à des alternatives.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager / Hotel Manager disposant d'une expérience de cadre de 1 à 2 ans au moins. <p>Autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chef de cuisine et cadres de niveau 4/5 disposant d'une expérience de conduite 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 5 Maximum 8</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décrire des styles de direction de base ainsi que le comportement de direction correspondant, et de modifier ton propre style de conduite en fonction de la situation. 	<p>Dates de formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 19.05. et 03.06.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
<ul style="list-style-type: none"> - d'expliquer les tâches principales d'un cadre et de penser à des possibilités d'optimisation. - de décrire un modèle de compétences sociales, de l'identifier et de l'optimiser; - de remettre votre propre comportement de conduite en question, et de l'optimiser. - de réfléchir à ta compréhension des rôles en tant que cadre dans l'environnement actuel de travail, et de consolider celle-ci. - de te pencher sur les principes de conduite de SV. 	<p>Durée</p> <p>08.30 - 16.30 h</p>

2.4 Gestion de la santé (Base)

L'objectif de la gestion de la santé est de préserver et promouvoir la santé des collaborateurs. Le cours explique ce qu'est la santé, quels sont les facteurs qui l'influencent et où le travail a un impact sur la santé. Nous expliquons aussi comment faire pour qu'une personne malade puisse retourner le plus rapidement possible au travail.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager - Ass. Restaurant Manager - Chefs de cuisine - Collaborateurs avec degré hiérarchique - Collaborateurs du siège avec gestion 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 10</p> <p>Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure de...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de nommer les causes des absences. - d'identifier les signes annonciateurs de problèmes qui peuvent entraîner des absences. - de décrire comment tu dois te comporter avant, pendant et après les absences. - de mettre en œuvre les entretiens de santé (de reconnaissance, de bienvenue et de soutien). - de créer et de favoriser un climat de travail sain et motivant. - d'aborder avec tes subordonné(e)s les difficultés que tu as perçues le/la concernant, - de nommer les points de contact qui t'épaulent en matière de gestion de la santé. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 22.09.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
	<p>Durée</p> <p>08.30 – 16.30 h</p>

2.5 Gestion de la santé (Advanced)

Tu as de l'expérience dans l'identification précoce de situations difficiles des collaborateurs. Tu connais les interlocuteurs adéquats et sais comment faire face à ces situations. Tu partages tes expériences avec d'autres cadres et réfléchis sur ta pratique.

L'important n'est pas seulement de te soucier de tes collaborateurs, tu dois aussi penser à toi! Au cours de la formation, tu approfondiras ces questions: comment peux-tu mieux prendre soin de toi? Quel est ton profil de stress? Avec quelles stratégies peux-tu mieux gérer ton stress?

Conditions d'admission:

Le cours «Gestion de la santé base» doit être suivi.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager / Hotel Manager <p>Autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ass. Restaurant Manager avec gestion - Chefs de cuisine - Collaborateurs avec degré hiérarchique - Collaborateurs du siège avec gestion 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 10</p> <p>Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure de...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de citer les causes et les effets du stress. - de réfléchir à tes actions et d'élaborer des stratégies d'autogestion qui te conviennent. - de déterminer quelles stratégies sont les plus efficaces dans quelles situations. - de prendre conscience de ta responsabilité de cadre en matière de gestion de soi et du stress. - d'identifier les situations difficiles des collaborateurs et de les classer en fonction de leurs causes. - de nommer tes propres limites et possibilités dans le cadre de la gestion du stress. - d'intégrer ce qui a été appris dans la vie de tous les jours. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 24.11.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>08.30 – 16.30 h</p>

2.6 Let's go - Formation pour les formateurs

Finies les formations Let's ennuyeuses. Grâce à des astuces simples, tu sais transmettre des informations à tes collaborateurs de manière structurée et compréhensible. Tu comprends pourquoi SV Suisse mise sur Let's go comme instrument de formation et découvres tout le travail qui se cache derrière la mise en ligne d'une formation sur intranet. Tu apprends à vous préparer à un thème en peu de temps, ainsi qu'à transmettre les contenus de manière exhaustive et compréhensible.

Groupe cible

Obligatoire pour:

- Nouveaux Restaurant Manager / Hotel Manager

Autres:

- Chefs de cuisine
- Collaborateur avec degré hiérarchique
- Responsable de formations Let's go

Nombre de participants

Minimum 8
Maximum 14

Objectifs

Tu es en mesure...

- de définir précisément ton rôle de formateur.
- de comprendre les processus de Let's go et de les appliquer au quotidien dans ton travail.
- de préparer certaines formations de manière structurée et variée.

Date de formation*

- 05.05.2020

* Sous réserve de modification

Durée

09.00 - 16.00 h

2.7 Budgétisation avec Prevero

Tu es responsable de l'établissement du budget global de ton exploitation. Nous te montrons comment établir un budget conforme aux directives SV à l'aide de notre logiciel «Prevero». Au cours de la formation, tu établis une partie du budget de ton exploitation sous la conduite de nos spécialistes et tu reçois de précieux conseils pour le terminer.

Conditions d'admission:

Responsable de l'établissement du budget global de ton exploitation

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 2</p> <p>Maximum 3</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de comprendre la structure des masques de budget. - d'expliquer le déroulement associé de la budgétisation. - d'appliquer l'outil dans ton exploitation. 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 27.08.2020 - 02.09.2020 - 03.09.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
	<p>Durée</p> <p>09.00 - 16.00 h</p>

3. Compétence en cuisine

3.1 Cuisine végétarienne Hiltl (Base)

Comment obtient-on le quorn? Qu'est-ce que le tofu soyeux? Comment produit-on et utilise-t-on le seitan? L'équipe de l'atelier de cuisine Hiltl répondra à toutes les questions sur l'alimentation végétarienne et les substituts de viande. Les procédés de préparation sont directement testés en pratique.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chefs de cuisine <p>Autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisiniers 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 12</p> <p>Maximum 12</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'expliquer les quatre substituts de viande, leur production et leur préparation. - d'établir de manière autonome un plan de menus végétarien pour une semaine. - de préparer un plat végétarien équilibré. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14.09.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
	<p>Durée</p> <p>09.30 - 15.30 h</p>

3.2 Cuisine végétarienne Hiltl (Advanced - végan)

La cuisine végane est très tendance. Elle est à la fois polyvalente, saine et délicieuse. Lors de ce cours, tu rafraîchiras tes connaissances de la formation de base. L'équipe de l'Académie Hiltl t'enseignera également les bases théoriques d'une alimentation végane équilibrée. Ensuite, des recettes créatives et véganes seront expérimentées dans la partie pratique et tu recevras de nombreux conseils de préparation professionnels.

Conditions d'admission:

Tu dois avoir suivi le cours Cuisine végétarienne Hiltl (Base).

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chefs de cuisine <p>Autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisiniers 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 12</p> <p>Maximum 12</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de nommer correctement les formes d'alimentation végétarienne et de citer les différences avec la cuisine végane. - de citer cinq sources de protéines pour les véganes. - de réaliser trois plats véganes dans ton exploitation, en suivant les recettes. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10.11.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <p>Durée</p> <p>09.30 - 15.30 h</p>

3.3 Frais I – Salades attrayantes

Tu souhaites étonner tes hôtes par la variété de ton buffet de salades? Cette formation te présente le concept Buffet de salades selon Standards SV. Tu auras l'occasion d'analyser ton propre offre de salades et de définir des mesures d'optimisation..

Conditions d'admission:

- Au maximum, 1 collaborateur par exploitation suit la formation «Frais I – Salades attrayantes».
- Collaborateurs responsables chaque jour de la production du buffet de salades.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chefs de cuisine - Cuisiniers - Collaborateurs des restaurants 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 6 Maximum 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de préparer les salades selon la recette prescrite. - d'analyser l'offre de salades de ton exploitation et de définir d'éventuelles mesures d'amélioration. - de planifier l'offre selon le concept Standards SV. - 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 07.05.2020 - 27.10.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>10.00 - 17.30 h</p>

3.4 Saine I – Légumes séduisants

Les légumes ne sont pas juste des légumes. Tu souhaites proposer «autrement» ton offre de légumes et la rendre plus séduisante? En plus de différents types de coupe et modes de préparation, nous te montrons comment harmoniser les saveurs en recourant de manière ciblée à des herbes fraîches.

Groupe cible <ul style="list-style-type: none">- Chefs de cuisine- Sous-Chefs- Cuisiniers	Nombre de participants Minimum 12 Maximum 12
Objectifs Tu es en mesure... <ul style="list-style-type: none">- de préparer les plats de légumes selon la recette prescrite.- de mettre les Standards SV en pratique.	Dates des formations* <ul style="list-style-type: none">- 26.05.2020- 08.09.2020 * Sous réserve de modification
	Durée 07.30 – 16.30 h

3.5 Gestion de cuisine

Le monde des chefs de cuisine est très diversifié et créatif mais également complexe. Nous te présentons différents modèles avec lesquels tu peux optimiser le quotidien de ta cuisine. Nous élaborons des mesures concrètes pour en remanier les processus.

Conditions d'admission:

- j'ai assumé mon premier rôle de manager ou Gestion d'entreprise - deux niveaux
- je suis chef de cuisine avec brevet fédéral
- je suis chef de cuisine avec diplôme fédéral (discussion avec SUP)

Groupe cible

Obligatoire pour:

- Chefs de cuisine

Nombre de participants

Minimum 12

Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure ...

- de décrire les bases de la gestion de cuisine; tu connais les approches destinées à motiver tes collaborateurs et les façons de t'exprimer avec clarté.
- d'utiliser les différents instruments et outils de travail d'organisation d'une cuisine afin d'en optimiser les processus.
- à l'aide de modèles et de concepts, d'établir une organisation efficace de la cuisine.
- de mettre en œuvre les objectifs SV et de garantir à tout moment des prestations adaptées à la situation.

Dates des formations*

- 12.03. et 26.03.2020

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 – 17.00 h

3.6 Atelier – Francois Couplan

Excursion dans une forêt du canton de Vaud, cueillette d'herbes sauvages, préparation en atelier chez Conte Goût de ces herbes.

Groupe cible	Nombre de participants
<ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager - Chefs de cuisine - Cuisiniers 	Minimum 12 Maximum 20
Objectifs	Date de formation*
Tu es en mesure... <ul style="list-style-type: none"> - de te familiariser avec les herbes sauvages. - de développer la créativité à partir de plantes sauvages. 	<ul style="list-style-type: none"> - 06.05.2020 * Sous réserve de modification
	Durée 09.00 – 17.00 h

3.7 Atelier – Sculpture sur fruits et légume

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chefs de cuisine - Cuisiniers 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 10 Maximum 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'optimiser le visuel d'un produit (fruit/légume). - d'acquérir une dextérité dans le geste. - d'apprendre des techniques de sculpture simples. - de développer la créativité et l'attractivité des légumes et des fruits. 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20.03.2020 - 20.11.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>14.30 - 17.00 h</p>

3.8 Pâtisserie de base

Ce cours s'adresse à tous les cuisiniers passionnés voulant améliorer la qualité et la présentation de l'offre de l'établissement.

Conditions d'admission:

Pour cuisiniers avec ou sans connaissances en pâtisserie et qui désirent produire des pâtisseries "home made" dans leurs établissements.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chefs de cuisine - Cuisiniers 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 8 Maximum 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de connaître les clients et leurs goûts. - de choisir et acheter du bon matériel. - d'optimiser la production de desserts. - de te tenir au courant des tendances. - de t'adapter aux saisons. - de présenter des produits sur assiettes. - d'utiliser des techniques modernes en pâtisserie. 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14.03.2020 - 31.10.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>07.00 - 17.00 h</p>

4. Responsabilité hygiène et sécurité

4.1 Formation sur l'hygiène

La manipulation des aliments requiert une hygiène très stricte. Il est indispensable de bien connaître les règles pour éviter tout risque potentiel aux hôtes. Comment les micro-organismes arrivent-ils dans les aliments et que peut on faire contre leur prolifération? Le système d'hygiène SV donne des réponses et fournit des outils pratiques.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour personnes qui traitent des aliments, en principe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager - Ass. Restaurant Manager - Chefs de cuisine - Cuisiniers 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 5 Maximum 12</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier les risques microbiens dans l'exploitation et de prendre des mesures pour les réduire. - d'effectuer correctement les processus clés (réception des marchandises, contrôle de la température, contrôle de l'huile de friture, aliments maintenus au chaud, désinfection, inventaire des produits surgelés). - d'expliquer le terme «bonnes pratiques de production» et de mettre en œuvre dans l'exploitation les points qui y sont décrits. - de réagir de manière appropriée aux demandes de renseignements concernant les ingrédients allergènes. - de bien réagir en cas d'urgence. 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 11.03.2020 - 18.06.2020 - 23.09.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>13.30 – 17.00 h</p>

4.2 Système de management de la qualité

Nouveau dans l'exploitation avec la fonction de Restaurant Manager? Ce cours te donne un aperçu de la structure et des avantages du système de gestion de la qualité. Après avoir suivi le cours, tu répondras aisément aux questions suivantes: où trouver les processus définis? Comment trouver les directives et listes de contrôle correspondantes? Où trouver les modèles pour créer mes propres formulaires?

Groupe cible

Obligatoire pour personnes qui s'occupent de l'administration des documents, en principe:

- Restaurant Manager / Hotel Managers
- RM travaillant en cuisine

Nombre de participants

Minimum 4
Maximum 8

Objectifs

Tu es en mesure...

- d'expliquer la structure et les avantages du système de gestion de la qualité.
- de trouver sur intranet les processus, directives, listes de contrôles et formulaires dont tu as besoin.
- de créer et/ou d'adapter les listes de contrôle et formulaires spécifiques à ton exploitation.
- d'élaborer un plan de nettoyage.
- de mettre en œuvre et de contrôler le système de gestion de la qualité dans ton exploitation.

Date de formation*

- 18.06.2020

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 – 12.30 h

4.3 PERCO Base

Il est indispensable de bien connaître les règles pour éviter tout risque potentiel pour les collaborateurs et les hôtes. Comment éliminer les risques de trébucher et quelles sont mes responsabilités légales? Lors de la formation «PERCO», nos experts te fourniront ces informations et bien d'autres encore.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager / Hotel Manager 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 8</p> <p>Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'appliquer le système de sécurité au travail dans ton exploitation et de fournir des renseignements aux contrôleurs de l'administration. - d'expliquer les bases légales et d'effectuer toi-même un diagnostic des risques dans ton exploitation. - de préparer et de donner toi-même des formations. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 03.03.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>09.00 – 17.00 h</p>

4.4 Responsable du nettoyage SV

Tu es la nouvelle personne du nettoyage dans l'exploitation? Au terme de cette formation, tu seras en mesure de diriger les travaux de nettoyage dans ton exploitation selon les directives SV ainsi que de surveiller et de rectifier ceux-ci. À l'aide d'exemples pratiques tu découvriras des méthodes pratiques et efficaces, applicables au quotidien.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ass. Restaurant Manager - Chefs du cuisine - Collaborateurs responsable pour le nettoyage 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 12 Maximum 20</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de comprendre l'importance des processus d'exploitation après le service de midi et de les optimiser. - de cerner ta mission de responsable du nettoyage dans l'exploitation. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15.09.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
<ul style="list-style-type: none"> - d'analyser les travaux de nettoyage dans l'exploitation, de planifier, de surveiller et d'optimiser les tâches afin de réduire les coûts. - de former les collaborateurs chargés du nettoyage aux méthodes efficaces. 	<p>Durée</p> <p>14.30 – 18.00 h</p>

4.5 Nettoyage Diversey

Les travaux de nettoyage font-ils partie de tes tâches quotidiennes? Ce cours te transmet les principaux points sur nos produits de nettoyage standard et leur utilisation correcte. Il t'explique aussi pourquoi certains produits nécessitent l'utilisation appropriée des équipements de protection. Une partie du contenu du cours est directement appliquée dans la pratique.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collaborateurs des restaurants - RM travaillant en cuisine 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 10 Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'expliquer les produits de nettoyage, leur utilisation et leurs risques. - d'expliquer et d'appliquer correctement les ustensiles et produits pour assurer un nettoyage efficace. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 06.10.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
	<p>Durée</p> <p>15.00 – 18.00 h</p>

4.6 Cours Samaritains 2020

Une urgence peut survenir n'importe quand, n'importe où. Il est donc particulièrement important d'évaluer correctement la situation et d'agir en conséquence. Dans ce cours, vous apprendrez comment alerter les secours et appliquer des mesures de sauvetage.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager - Ass. Restaurant Manger - Chefs de cuisine - Collaborateurs avec degré hiérarchique 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 8 Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier une situation d'urgence et donner correctement l'alarme. - de donner les premiers soins jusqu'à l'arrivée des secours. - d'utiliser un défibrillateur. - d'identifier la pathologie (p. ex. diabète, hypoglycémie, crise cardiaque, accident vasculaire cérébral). - d'assumer la responsabilité dans l'entreprise lorsqu'il n'y a pas d'autre possibilité (système d'alarme et de sauvetage du client). 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 28.04.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <p>Durée</p> <p>14.00 – 17.00 h</p>

5. Nos labels et coopérations

5.1 Fourchette Verte (Base)

Tes hôtes demandent de plus en plus des menus sains et équilibrés? Fais certifier ton exploitation par Fourchette verte. C'est le label pour une alimentation équilibrée. Durant cette formation de base, en plus d'informations intéressantes sur une alimentation saine, tu reçois toutes les compétences nécessaires pour la certification.

Conditions d'admission:

Tu travailles dans une future exploitation Fourchette verte.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager - Ass. Restaurant Manager - Chefs de cuisine - Sous-chefs 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 6 Maximum 14</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'expliquer le label «Fourchette verte» et son objectif. - de décrire les différentes étapes pour obtenir le certificat/label «Fourchette verte». - d'élaborer des menus équilibrés selon les critères «Fourchette verte». 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12.02.2020 - 02.09.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>14.00 - 17.00 h</p>

5.2 OTW- la durabilité au restaurant

Avec tes clients, tu t'engages en faveur du développement durable. Dans cette formation, tu recevras des informations importantes sur la restauration durable et une initiation aux outils nécessaires pour mettre en œuvre le programme OTW dans ton exploitation le plus rapidement possible.

Conditions d'admission:

Tu travailles dans une exploitation OTW existante ou future.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager - Chefs de cuisine - Collaborateurs avec degré hiérarchique 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 6 Maximum 12</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - de comprendre et expliquer le programme OTW. - de nommer les outils nécessaires à une mise en œuvre réussie dans ta propre exploitation. 	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 29.04.2020 <p>* Sous réserve de modification</p>
	<p>Durée</p> <p>14.00 - 17.30 h</p>

6. Systèmes et outils SV

6.1 Introduction au E3

La réussite de l'exploitation requiert une planification des affectations et des absences correcte et claire. Dans ce domaine, le système de gestion des temps E3 offre les meilleures bases. Pendant le cours, tu te familiarises avec ce système, mais tu découvres et utilises également, outre la planification des affectations et des absences, différentes fonctionnalités, telles que la gestion des données de base, la planification des départs, la mesure de la productivité.

<p>Groupe cible</p> <p>Obligatoire pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant Manager / Hotel Manager - Chefs de cuisine <p>Autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ass. Restaurant Manager - Collaborateurs avec degré hiérarchique 	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 6</p> <p>Maximum 6</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'expliquer les possibilités de la planification des affectations et des absences ainsi que d'établir une planification des affectations et des absences pour ton restaurant. - d'effectuer les traitements nécessaires pour garantir l'actualisation constante des données E3. - d'expliquer le fonctionnement de la planification des départs et d'utiliser celle-ci. - d'expliquer l'état de présence pour les collaborateurs et de l'imprimer. - de citer les données nécessaires pour mesurer la productivité, et de mesurer celle-ci. 	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> - 04.03.2020 - 10.06.2020 - 14.10.2020 <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>13.30 – 17.30 h</p>

Procédure d'inscription

Les collaborateurs de SV Group s'inscrivent aux formations en ligne via Umantis. Les exceptions sont indiquées dans la description de la formation en question. Tu trouveras des informations sur la procédure d'inscription ici: <https://intranet.sv-group.com/fr/bu/gem/ch/arbeit/td/kurse/Pages/default.aspx>

Les participants externes s'inscrivent en envoyant un e-mail à: kurs_anmeldung@sv-group.ch

Coûts

Pour les collaborateurs de SV Group, la participation est **gratuite**.

Pour les participants externes, les tarifs sont les suivants:

Cours d'une journée	CHF 550.00
Cours de deux jours	CHF 1100.00

No show

En cas de non-comparution d'un employé inscrit, les frais suivants seront facturés:

Cours d'une journée (Formateur interne, SV)	CHF 200.00
Cours d'une journée (Formateur externe)	CHF 550.00
Cours de deux jours (Formateur externe)	CHF 1100.00