

leidinggeven in de grootkeuken

€ 400,00 *excl. BTW*

uw team professioneler aansturen

omschrijving

INTRODUCTIE

Als grootkeukenmanager of leidinggevende van een grootkeuken moet u een **team aansturen**. Deze taak houdt verschillende uitdagingen in. U moet uw team aansturen en motiveren, conflicten kunnen beheersen en oplossen, directie en klanten tevreden houden, enz.

Hierdoor wordt de verantwoordelijkheid van een leidinggevende van een grootkeuken zeer groot en zeer divers.

Daarbij komt dat u als grootkeukenmanager vaak onder stressvolle situaties moet werken. U moet snelle beslissingen nemen, en dringende opdrachten vanuit de zaal kunnen uitvoeren, samen met uw team. U moet snelle beslissingen nemen bij onvoorziene omstandigheden, ...

OMSCHRIJVING

Deze opleiding geeft u een houvast om uw taak als leidinggevende van een grootkeuken beter te kunnen uitoefenen. Aan de hand van talrijke tips van een expert bent u na deze opleiding in staat om **professioneler** leiding te geven in uw grootkeuken. Hierdoor wordt u een grootkeukenmanager die resultaatgericht, analytisch, strategisch en servicegericht gaat denken.

De opleiding biedt daarnaast een mooie gelegenheid om ervaringen te delen met collega's uit de grootkeuken en goede praktijken van elkaar te leren.

VOOR WIE IS DEZE OPLEIDING BESTEMD?

Deze opleiding richt zich tot medewerkers van grootkeukens van:

- Openbare besturen (lokale besturen, OCMW's, Vlaamse en Federale Departementen) en openbare instellingen
- Ziekenhuizen, RVT's, WZC's
- Onderwijsinstellingen

WAT KENT U NA HET VOLGEN VAN DEZE OPLEIDING?

- De wensen van directie en klanten omzetten naar uw grootkeuken
- Gerichter communiceren met uw team
- Uw team extra motiveren
- Conflicten tijdig detecteren en oplossen
- Uw team evalueren en bijsturen waar nodig

programma

Leidinggeven aan de organisatie in de grootkeuken

- No food to waste: verliezen beperken tot een minimum
- Welke manier van koken hanteert u het best om stress te voorkomen?
- Hoe organiseert u uw distributiesysteem?
- Hoe bewaakt u de kwaliteit en tevredenheid de trots van de keuken?
- Welke routing gebruikt u in de keuken om alles vlot te laten verlopen (afwas)?

Hoe omgaan met stressvolle situaties?

- Dringende opdrachten uitvoeren

- Prioriteiten leggen in de opdrachten
- Zelf omgaan met stress zonder anderen te stressen

Communiceren en leiding geven aan uw team

- Welke voordelen haalt u uit "de smileys" (de positieve attitude en sfeer) en hoe krijgt u iedereen mee?
- Luisteren naar uw team om de werking te optimaliseren en zo uw team extra te motiveren
- Conflicthantering en bijsturen van uw team

Communiceren met de directie

- Wat wil de directie van mij en het team: wat zijn de doelstellingen van de organisatie of het bestuur?
- Hoe vertaal ik deze doelstellingen naar mijn grootkeuken?
- Feedback vragen en kritiek verdragen
- Luisteren naar uw gasten (bevraging maaltijden, wensen, dieet, ...): hoe pakt u dit aan?
- Elke klacht (verbetering) is zeer welkom waarvoor u dankbaar kunt zijn want een klacht is geen gevaar maar een geschenk. Sta hiervoor open want alleen op deze manier kunt u blijven groeien en of verbeteren

Communiceren met mijn leveranciers

- Hoe komen tot een win - win situatie
- Open communicatie en rechtlijnig aankoopbeleid

praktisch

LESDATA

DATUM	STARTUUR	EINDUUR
woensdag 04/03/2020	09:30	12:30
woensdag 04/03/2020	13:30	16:30
woensdag 18/03/2020	09:30	12:30
woensdag 18/03/2020	13:30	16:30

LOCATIE

Provincie Antwerpen - Kamp C
 Britselaan 20
 2260 Westerlo

CONTACT

T: 078 35 39 30
 F: 051/268754
 Tine@escala.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

docent



Bart Denys

Eigenaar van B&B 't Zwaluwneest in De Klijte, en werkzaam in woonzorgcentrum Huis Zonnelied in Ieper, mag zich dit jaar de Beste Grootkeukenkok van België noemen. Hij won de titel op de Horeca Expo in Gent. Bart staat al meer dan 20 jaar als chef in een grootkeuken.

