



Menu

Nos recettes du jour

Entrée : Délice d'exister à la sauce « j'ose »

Plat : Crémeux de réflexion accompagné d'une émulsion « action »

Dessert : Déclinaison d'informations et de communication avec son coulis de décision



Entrée : Délice d'exister à la sauce « j'ose »

Ingrédients nécessaires :

Le pouvoir. Quantité : Tout le pouvoir

La délégation. Quantité : Tout dépend des goûts, mon conseil quand même le maximum possible, car un très bon chef est surtout inutile.

Le contrôle. Quantité : A chaque fois que vous déléguerez, mais attention faites faire le contrôle, sinon il n'aura pas de saveur pédagogique, ni valorisante.

Méthode

Tout d'abord on ose prendre le pouvoir, une fois que l'on existe, que l'on est reconnu par son équipe on saupoudre de délégation, le but est que votre activité soit la plus légère possible, ce qui vous permettra de contrôler uniquement la qualité du travail de vos collaborateurs.

Maîtriser bien l'organisation de votre recette. Attention à ne déléguer que des responsabilités et non des « tâches » au risque de faire rater votre recette.

Partager bien sur la préparation de votre recette ne retire en rien sur le fait que c'est vous le Chef, car c'est vous qui faites la recette avec vos coéquipiers.

Conseil pour bien réussir cette recette

Savoir, vouloir, pouvoir, trois verbes pour trois conditions incontournables pour exercer sa fonction de Chef.

Ustensile indispensable à la préparation

« Le slip du cadre » : L'agenda vous permettra de bien gérer toute votre activité, donc de la répartir, de la contrôler, de l'optimiser (pourquoi slip???? Car on le porte toujours sur soi, il est toujours propre (rédigé au crayon papier) on ne s'en sépare que la nuit)



Plat : Crèmeux de réflexion accompagné d'une émulsion « action »

Ingrédients nécessaires :

Le risque. Quantité : Raisonnablement, le maximum possible, voir plus.

Le dialogue. Quantité : Tout dépend des goûts, mais une quantité minimale est vitale et pour le fonctionnement du restaurant et pour la paix sociale.

Conseil : lors de la prise de risque, faire poser par les coéquipiers les problèmes potentiels afin qu'ils y amènent leur solution. Ils les appliqueront d'autant mieux.

La réflexion. Quantité : Autant que vous voulez si vous ajoutez de l'action obligatoirement après.

L'action. Quantité : Autant que vous voulez si vous pensez à mettre de la réflexion au préalable.

L'équilibre entre ces deux derniers ingrédients doit être subtil, au risque de vous faire passer pour incompetent.

Méthode

Tout d'abord bien réfléchir sur les axes de travail et de développement sur votre restaurant, instaurer le dialogue avec l'équipe et la faire participer à cette réflexion.

Ensuite ne pas oublier de passer à l'action, le cas échéant si des coéquipiers venaient à oublier de passer à l'action, ne pas hésiter à rappeler les règles de discipline pour un recadrage parfait

Conseil pour bien réussir cette recette

L'habitude d'être guidé empêche de prendre des responsabilités, une prise de risque peut être source d'erreur et empêche très régulièrement l'action, il faut donc accepter dès le départ l'imperfection et l'erreur pour prendre des initiatives et passer à l'action.

Ustensile indispensable à la préparation

Votre cerveau pour la réflexion, votre Cœur pour la mise à l'ouvrage

L'entretien de remise en valeur, accompagné du règlement intérieur, au cas où !!!on ne vous suivrait pas...



Dessert : Déclinaison d'informations et de communication avec son coulis de décision

Ingrédients nécessaires :

Organisation. Quantité : A outrance

Communication orale. Quantité : A chaque prise de service - Briefing

Communication écrite Quantité : A chaque fois que le message est important

Bienvveillance. Quantité : A chaque bonne action

Être vrai. Quantité : A outrance

Méthode

Tout d'abord, bien comprendre que l'information, si elle est bien maîtrisée c'est un réel pouvoir qui peut soit faire avancer les gens mais aussi les stopper

Organiser donc votre communication orale de manière journalière, quotidienne auprès de l'ensemble des coéquipiers.

N'hésitez surtout pas à saupoudrer de communication écrite des lors que le message est important.

Bien sur un feedback positif à chaud, auprès des coéquipiers relèvera ce délicieux dessert dès lors qu'il sera appliquer au bon moment.

Si l'ingrédient « Être vrai » est de très bonne qualité, est dosé en très grande quantité, le plaisir n'en sera que plus grand.

Conseil pour bien réussir cette recette

Attention si vous oubliez un seul des éléments de cette recette, cette dernière sera très certainement ratée.

Afin de relever la recette vous pourrez rajouter un ingrédient précieux « la critique » car accepter cette dernière n'est finalement qu'une opportunité pour répondre de manière adaptée à un interlocuteur car en général quand ce dernier nous livre ses remarques en général il nous livre aussi les solutions à ses problèmes.

Le conseil le plus important au risque de rater votre préparation:

« Quand c'est dit, c'est fait » sinon vous courez le risque de passer inaperçu auprès de vos équipes, vous ne serez plus crédible.

Ustensile indispensable à la préparation

SSP Info, les réunions d'équipe



Suggestion d'accompagnement pour le vin :

Château « Animation D'équipe »- Domaine FTX

Cru 2010

Cépage unique : Management participatif

Oser exécuter une recette digne d'un grand chef

Afin d'exister à travers une œuvre culinaire qui marquera vos convives

Réfléchir est avant tout le maître mot qui précède toute réalisation que l'on veut grandiose

Agir marquera votre savoir faire, l'action sera la traduction de votre intelligence

Communiquer votre savoir faire afin de donner envie à vos collaborateurs, futurs successeurs

Décider sans l'ombre d'une hésitation, une des grandes qualités des meilleurs chefs

Surprenez vos équipes en les animant, en les guidant

Exiger le contrôle sera le seul moyen de les patroniser

Implication et progression constante n'est ce pas là notre but vis-à-vis de nos équipes

Cela se traduira par une qualité de service et un business en constante amélioration