# CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENTS

**ATTITUDES**
Gestion des plaintes
Respect d'équipes et du travail
Accueil / Gestuelle
Ventes additionnelles
Problèmes solving
Adaptation

**POLYVALENCE**
Gastronomique / Privé
Mini-bar / Room service
Bistrot / Banquet / Buffets
Bars / Butler

**TECHNIQUES**
Accueil / Body langage
Nature des aliments / des boissons
HACCP / Sécurité
Green attitude
Bases d'œnologie

**COMPTABILITE FINANCIERE**
Etude coûts et besoins
Achats / Investissements
Budgétisation / Suivi exploitation

**ENCAISSEMENTS**
Dépôts en banque
Intégrité / De confiance
Minutieux

**BRIEFING / LEADERSHIP**
Transmission / Partage
Analyse / Vision future / Confiance
Maitrise / Teamwork

**STANDARDS ET PROCEDURES**
Créations / Concepts / Target
Checklist / Grooming
Bible du restaurant
Fiches de poste

**COMMERCIALISATION**
Recherche de clientèle
Support de com.
Contrats / Offres par segment
Partenaires / Fournisseurs

**LOGICIELS DE RESTAURATION**
Programmation / Statistiques
Trainings et Formations
Suivis quotidiens
Réservations / Plans de table

**RESSOURCES HUMAINES**
Rota et Payroll
Coordinations / Besoins
Recrutement / Organisation