MANAGEMENT EN RESTAURATION

DEVENEZ UN AS DE LA GESTION DU PERSONNEL

Vous êtes un professionnel indépendant de la restauration et vous vous demandez comment booster votre attractivité et fidéliser vos salariés ? Vous avez bien raison, car le bien-être de vos collaborateurs est un ingrédient essentiel pour réduire le turn-over. On vous partage tous nos conseils.

RECRUTER EN RESTAURATION

Pour faire face à la pénurie de talents, il faut savoir se réinventer pour recruter. L'imagination prend le pouvoir !

RECRUTER LE BON CANDIDAT : L'ÉTAPE DE L'ENTRETIEN

FAVORISER L'INTÉGRATION DES NOUVEAUX ARRIVANTS : IN-DIS-PEN-SA-BLE

LES CLÉS POUR ÊTRE UN BON MANAGER EN RESTAURATION

5 PILIERS POUR DIRIGER

RÈGLES ET CONSEILS POUR MANAGER

DÉSAMORCEZ UN CONFLIT

LE PLANNING DU PERSONNEL : LES CONSEILS ET ERREURS À ÉVITER

Passage obligé, le planning est souvent un casse-tête. Cependant, avec un brin d'organisation on peut y arriver facilement !

POURQUOI LE PLANNING EST-IL SI IMPORTANT ?

NOS CONSEILS POUR MAÎTRISER L'ART DU PLANNING

LA MOTIVATION : LE NERF DE LA GUERRE EN RESTAURATION

Des salariés motivés sont des salariés heureux au travail, c'est bien connu. Mais comment susciter l'envie et l'engagement chez les collaborateurs ?

5 POINTS ESSENTIELS POUR LA MOTIVATION

QUELQUES ASTUCES POUR GÉNÉRER LA MOTIVATION

METRO
VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER