



## Structurer un service opérationnel ( hébergement / restauration )

### VOTRE BESOIN

Améliorer l'organisation interne du service concerné et la qualité de service en disposant d'un regard extérieur objectif

### NOTRE SOLUTION

Du diagnostic à la mise en œuvre opérationnelle, un accompagnement concret et personnalisé pour:

- Construire des outils qui regrouperont vos équipes autour de valeurs et engagements communs
- Renforcer et pérenniser la démarche engagée
- Mettre en œuvre votre démarche globale de qualité de service
- Mesurer votre niveau de qualité avant, pendant et après la mise en place de votre démarche

### LA METHODOLOGIE ASFOREST

1. **Réaliser un état des lieux**
  - Organisation, ambiance et tenue du service
  - Communication
2. **Mener les actions correctives**
  - Rédaction des procédures de travail les plus adaptées dans un souci d'efficacité, de qualité de service et de prévention de la pénibilité
  - Détermination des axes d'amélioration et des besoins en formation
3. **Suivre et accompagner la démarche de qualité de service**
  - Mise en place de la réorganisation du service
  - Simplification du travail administratif
  - Planification des tâches et formation au contrôle de qualité
4. **Apprécier les résultats des actions menées**
  - Vérification et validation des mises en place effectuées
  - Nouvelle optimisation du travail pour plus de qualité
  - Détermination des nouveaux axes d'amélioration

### LES ELEMENTS REMIS EN FIN DE MISSION

Vous disposez d'un rapport complet reprenant l'état des lieux, les actions correctives menées ainsi que les axes d'amélioration individuels et collectifs

### LES PLUS D'ASFOREST

- + **d'expertise** : les intervenants Asforest sont issus exclusivement de l'hôtellerie restauration.
- + **de confidentialité** : les intervenants Asforest apportent des solutions objectives, dans la plus grande discrétion et sans porter de jugement.
- + **d'accompagnement** : l'intervention d'Asforest peut être personnalisée et planifiée jusqu'à obtention des résultats.

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

Public concerné
Chef d'entreprise, directeur de département, chef de service et DRH
Entreprise
Tarif HT
Nous contacter
Durée & dates
Nous contacter
Lieu
Sur site

