

Hôtellerie-Restauration

Développer les compétences des collaborateurs avec l'outil Flow Learning by MAPAL

L'hôtellerie-restauration est un secteur où la **polyvalence du personnel est aujourd'hui indispensable**. Nombreuses sont les connaissances et les compétences requises pour pouvoir **évoluer professionnellement** dans le secteur, mais également **contribuer aux bonnes performances d'un établissement** (qualité du service et réussite économique). On attend aujourd'hui d'un professionnel de la restauration qu'il soit "multitâche" et qu'il soit doté d'une connaissance globale concernant le fonctionnement d'un restaurant. Des notions qui, dans un cursus classique, s'acquièrent sur le long terme, avec l'expérience et l'enseignement d'un pair.

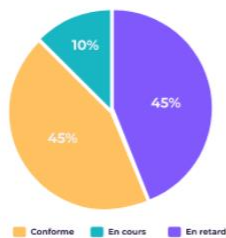
Afin de **permettre aux collaborateurs d'être plus performants et d'évoluer rapidement dans leurs missions, MAPAL a développé son outil Flow Learning.**

FLOW LEARNING BY MAPAL, LA
PLATEFORME DE FORMATION
ET DE DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL DES
RESTAURATEURS.



Conformité des apprenants

Dans les 7 prochains jours



Attribuez des ressources à un rôle professionnel

Adaptez l'apprentissage en fonction de votre personnel et attribuez-le au public cible.
Tout d'abord, sélectionnez le type d'apprentissage que vous souhaitez attribuer.

Modules

Formation extérieure

Evaluations

Livres

Compétences

51 modules, conformes aux normes et à la législation du secteur, sont proposés et répartis dans 6 catégories : *suite compliance, suite service/hôtel, suite management, culture café, suite lifestyle, trend set*. Au programme : *sécurité alimentaire niveau 1 et 2, gestion de caves à vin, contrôle des stocks pour les bars, droit du travail, travailler en cuisine, allergènes alimentaires*, entre autres. Les restaurateurs ont également la possibilité de créer leur propre contenu à destination de leurs salariés et de gérer leurs parcours d'apprentissage selon des besoins spécifiques.

Flow Learning est un véritable **outil du quotidien pour les acteurs du secteur**. Actuellement, plus de **900 marques l'utilisent (dans une quarantaine de pays)** parmi lesquelles KellyDeli, une entreprise de l'agro-alimentaire qui s'engage à apporter le meilleur de l'Asie en Europe. Elle détient Sushi Daily, Bam'bu ou encore Korma Kitchen, compte 200 salariés à travers 10 pays et comptabilise 70 nouvelles recrues chaque année. Aujourd'hui, l'entreprise engage ses franchisés et ses employés avec Flow Learning. **Chaque nouvel arrivant dans l'entreprise bénéficie, durant une semaine, d'une formation théorique sur l'outil Flow Learning et aborde plusieurs thématiques relatives au management, à la gestion fournisseurs, etc.** L'outil étant personnalisable, Marie Muller, responsable de formation des franchisés chez KellyDeli, produit elle-même le contenu des formations en travaillant avec chaque service. Elle constate notamment que le format vidéo est particulièrement bien accueilli, de par son aspect ludique.

De grands groupes de restauration collective sont également équipés de cet outil comme Sodexo : "Flow est si flexible et polyvalent qu'il se plie aux besoins de notre entreprise. Nous avons regagné le contrôle et amélioré les résultats de nos formations".

MAPAL S'ENGAGE POUR LA
SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS :
UN MODULE GRATUIT POUR
SENSIBILISER LES
PROFESSIONNELS CONTRE
L'ADMINISTRATION DE SUBSTANCES
NUISIBLES



En complément de son offre Flow Learning, MAPAL propose un module gratuit sur son site, accessible à tous afin de **sensibiliser contre l'administration de substances nuisibles** telles que le GHB dans les restaurants, bars, et autres lieux de rassemblement. Il s'agit, en effet, d'un phénomène d'ampleur, auquel les professionnels doivent être préparés et formés pour mieux identifier les situations, les risques mais également adopter le comportement adéquat concernant ce type d'abus.

Le module est à retrouver dans ce lien : <https://mapal-os.com/fr/module-de-formation-gratuit-stop-a-ladministration-de-substances-nuisibles-flow-learning>

