

Numéro **104**

FÉVRIER / MARS 2010

intendance

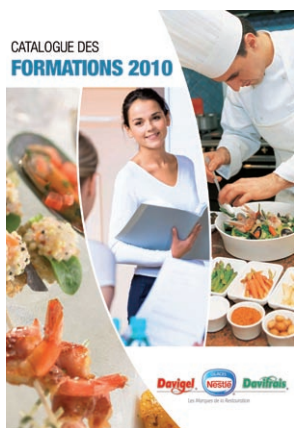
LE MENSUEL DU QUOTIDIEN

Réseau Internet

N° 104 - Février / Mars 2010 - 12,50 €

Nouveautés

■ Fabrice Mauro



DAVIGEL FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Depuis plus de 45 ans, Davigel accompagne ses clients au quotidien avec des produits et services pensés pour s'adapter aux exigences et aux besoins des professionnels de la restauration.

Davigel a décidé d'aller plus loin dans cette optique de services et propose depuis janvier une vingtaine de formations destinées à l'ensemble des professionnels de la restauration sociale et commerciale.

C'est l'implication active de Davigel dans tous les métiers de la restauration qui a conduit à construire cette offre unique de formations s'appuyant sur les nouvelles tendances du marché et sur des modules associant expertise culinaire, compétences scientifiques et réponses aux exigences réglementaires. Cette proposition combine théorie et applications pratiques pour apporter des solutions pragmatiques et innovantes.

L'environnement de travail des professionnels de la restauration a changé : nouvelles exigences réglementaires, difficultés de recrutement et de formation du personnel.

Les convives n'ont plus les mêmes attentes : diminution du temps de repas, changement des modes de consommation, toujours plus d'exigences.

Pour y répondre, Davigel propose une vingtaine de formations ouvertes à tous les professionnels de la restauration. Le but n'est pas de former aux métiers de la restauration mais d'accompagner les personnels pour faire face aux évolutions de leur métier.

Ces formations ont été construites avec une équipe de plus de 30 professionnels (chefs, ingénieurs, nutritionnistes, experts) prêts à partager leur savoir, leurs expériences et leur passion. Elles sont dispensées soit par des experts Davigel soit par des intervenants extérieurs sélectionnés pour leurs compétences professionnelles suivant un calendrier précis tout au long de l'année 2010. Des formations «à la carte» dans les établissements sont également possibles selon le nombre de participants.

Quelques exemples de formations : Maîtrisez l'utilisation des produits de la mer surgelés, dynamisez votre offre plat du jour en respectant votre budget, utilisez et valorisez les produits semi-élaborés frais et surgelés en restauration collective ou encore, bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective...

Les Plus de ces formations : Une combinaison intelligente de phases pratiques et théoriques, des intervenants reconnus sur le marché de la restauration et, selon la nature de la formation, une assistance téléphonique personnalisée et gratuite durant les 6 mois qui suivent le stage.

Davigel propose un catalogue disponible sur simple demande au 02 35 06 73 00 ou par mail centre.formationdavigel@fr.nestle.com

➤ Centre de formation Davigel 02 35 06 73 00

ARROBOX CLASSEMOBILE

L'unique Centre de Compétences exclusivement dédié à la ClasseMobile et leader sur le marché français propose 3 nouveaux chariots permettant de déployer un réseau informatique multimédia en quelques minutes dans n'importe quel espace.

Mobile, sécurisé, maniable, modulaire à souhait, la gamme de ClasseMobile ArroBOX sait répondre à chaque besoin pour une utilisation depuis la maternelle jusqu'à l'enseignement supérieur en passant par les centres de formation.

Un panel d'outils innovants (tableaux blancs interactifs, boîtiers de vote, logiciel de gestion de salle de classe ...) vient optimiser cette solution pour en faire une Classe Numérique.

Son réseau national de revendeurs de proximité apporte, outre les services d'installation, de formation et d'assistance, une riche expérience et un accompagnement des enseignants dans les usages pédagogiques quotidiens.

➤ ArroBOX info@laclassemobile.fr
04.92.27.99.00

