



~ SAVOIR MANAGER UNE ÉQUIPE ~ GESTION ET ENCADREMENT DES ÉQUIPES

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Formateur spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
Personnel de restaurant ou d'hôtellerie

PRÉREQUIS :
Être en activité sur un poste en responsabilité d'équipe, en hôtellerie restauration

OBJECTIFS :

- Pratiquer un management au quotidien qui donne des résultats
- Tenir compte du climat de travail actuel pour mobiliser ses collaborateurs autour des priorités immédiates de l'entreprise
- Obtenir l'engagement de chacun grâce à une communication dynamique
- Présenter et gérer des objectifs concrets à court terme.

COMPÉTENCES ACQUISES :
À l'issue de la formation, le participant sera capable de préparer ses équipes à fonctionner dans un environnement en évolution, de gérer une équipe et de développer son leadership

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contacter l'École des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1 500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

ÉVALUATIONS :

- Questionnaire
- Tests de mise en situation avec correction
- Questionnaire d'évaluation de la formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Échanges d'expérience
- Exposés des méthodes et mise en application dans des cas pratiques
- Mises en situation audio et vidéo
- Phases : exposés d'une application, mise en situation, débriefing, fixation d'objectifs individuels à atteindre,
- Rôle du formateur : transmission des savoirs et des expériences, accompagnateur, apport de conseils,
- Supports : diaporama, vidéo, audio,
- Supports remis aux participants : méthodologie de référence du management participatif



PROGRAMME

LA COMMUNICATION QUI IMPLIQUE LES COLLABORATEURS

- ~ Techniques de communication dynamique
- ~ Contextes et moments favorables pour faire circuler l'information
- ~ Les facteurs qui génèrent du plaisir au travail, de l'engagement, donc la performance
- ~ Identification des situations favorables aux encouragements

STYLES DE MANAGEMENT

- ~ Les 4 styles de management
- ~ Les conséquences sur le comportement des collaborateurs
- ~ Adapter les styles à chaque situation ou spécificité

ARGUMENTATION

- ~ Techniques d'argumentaire pour faire mouche
- ~ Attitudes durant les séances de passage de consignes et de briefing
- ~ Attitudes pendant le service

LA DÉLÉGATION

- ~ Organiser la délégation avec les outils de l'entreprise
- ~ Gestion par objectifs
- ~ Gérer son temps, gestion des urgences

BILAN DE FIN DE STAGE

- ~ Quizz
- ~ Questionnaire de satisfaction
- ~ Échanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

