

*Développement de compétences en management :
Former, Manager, Déléguer et Suivre ses équipes*

THEME : *Le management pour les responsables/ managers d'équipes*

Durée : 6 heures

Réf : SA-MANAGEMENT-FLAM-24 - Prix 2023/2024 : 570 € HT par participant

« La procédure est la sœur jumelle de la Liberté ». Lénine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation l'apprenant sera en mesure de :

- Enrichir les pratiques managériales par des échanges d'expérience
- Engager les managers dans une démarche de progrès individuelle et collective

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation tant théorique que pratique, 6h de formation en présentiel.

LE PROGRAMME

dernière mise à jour : 02/2024

Matinée → 09h30-12h30 :

Partie 1 : 2 outils de management

- ➔ **Les matrices de délégation :** Organiser et anticiper son travail et celui de ses équipes pour plus d'efficacité au quotidien
- ➔ **Le DISC :** outil qui discerne 4 grandes **typologies de comportements**, permettant de mieux se comprendre et adapter son mode de communication

Sur chaque partie, exercices pratiques et mise en commun.

Après-midi → 14h00-17h00 :

Partie 2 : les entretiens de management, trucs et ficelles (Théorie, sketches adaptés de mise en pratique)

- L'entretien de félicitations
- L'entretien « comment d'après-vous ? »
- L'entretien de réprimande
- L'entretien « j'ai décidé que... »
- L'entretien « savoir dire non »
- L'entretien « d'évaluation »

Conclusion du séminaire et remise des supports et exercices à effectuer.

PARTICIPANTS

Responsables de salle, chef cuisine, managers et toutes personnes en situation de management

PRÉREQUIS

Être amené dans un délai court à manager une équipe en restauration

COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des matières abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque cours qu'ils enseignent. Ils ont au minimum trois à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation est réalisée tout au long de la formation à travers différents moyens (QCM, mise en situation, quiz...). Le stagiaire évalue sa progression et ses acquis à l'issue de la formation.

L'intervenant valide la progression pédagogique du stagiaire et précise les outils utilisés pour la validation des acquis.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Les moyens pédagogiques et les méthodes d'enseignement utilisés sont principalement : revue théorique des outils, services en double, mises en situation, utilisation en double des outils et des méthodes de l'enseignant.
- À l'issue de chaque stage ou séminaire, FLAM SA fournit aux participants un questionnaire d'évaluation du cours qui est ensuite analysé par nos équipes pédagogiques.
- Une feuille d'émargement par demi-journée de présence est fournie en fin de formation ainsi qu'une attestation de fin de formation si le stagiaire a bien assisté à la totalité de la session.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription doit être finalisée 24 heures avant le début de la formation.

LES HORAIRES

En présentiel en situation de planning via le programme de la formation

MODALITÉS DE FORMATION

Sur mesure
Inter
Intra

SUPPORTS UTILISES :

Présentation PPT

Supports entretiens

Supports test comportements (DISC)

METHODES :

Formation tant théorique que pratique, qui nécessite une implication renforcée des participants pour désinhiber et décomplexer les stagiaires vis-à-vis de l'approche avec du sketching et des mises en situation.

VALIDATION DES ACQUIS :

Quizz « Qu'avez-vous retenu de ... ? » après chaque séquence de formation.

Questionnaire de satisfaction

LIEU La Brasserie Le Tigre
DUREE 6h
Date de la formation : le 06 Mars 2024

COUT par participant : **570 €**