



## MIEUX SE CONNAITRE POUR MIEUX MANAGER SON EQUIPE EN RESTAURATION

### Objectifs pédagogiques

- Identifier son potentiel managérial pour mettre en pratique l'encadrement situationnel,
- Identifier le niveau de développement de ses collaborateurs ou interlocuteurs pour adapter son mode de communication ou d'encadrement,
- Mettre en place un plan d'actions efficace pour optimiser ses techniques de management.

### Personnes concernées

- Toute personne de votre établissement amenées à encadrer une équipe ou animer un groupe de travail

### Prérequis

- Être volontaire pour répondre à un questionnaire de test de personnalité en ligne et en amont de la formation,
- Aptitude et/ou une expérience du management des équipes (ou encadrement transversal) ainsi que des enjeux et des objectifs qui leur sont conférés par leur attitude dans leur fonction.

### Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

**Durée :** 14 heures de formation réparties sur 4 journées

**Pré requis :** Aucun

### Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

### Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

### Documentation remise au stagiaire :

- Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés

### Animation

Un consultant expert dans le domaine du management des équipes en restauration et disposant d'une très importante expérience opérationnelle de terrain.

### Contenu pédagogique

- Mieux se connaître pour s'adapter
- Découverte de sa propre personnalité au moyen d'un test,
- Identification de ses modes de communication préférés,
- Repérage de ses atouts et comment les mettre à profit,
- Identification de ses points d'amélioration pour mieux communiquer, prendre des décisions, organiser et déléguer,
- Identification de situations qui peuvent être sources de stress et apprendre à les gérer
- Comment développer ses compétences relationnelles et instaurer un climat de confiance
- Mettre en place un environnement favorable à l'expression de chacun tout en s'appuyant sur ses propres traits de personnalité
- La communication adaptée à ses différents interlocuteurs et à la situation,
- Définition d'un plan d'action individuel et personnalisé,
- Identifier, se fixer des priorités et faire évoluer son mode managérial dans le temps, en cohérence avec ses propres valeurs et celles de l'entreprise.

### Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

### Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

### BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

E.mail : ..... Siret : .....

Inscrit (s) au stage : « **Mieux se connaître pour mieux manager son équipe en restauration** »

**Coût 640 € HT pour 14h00 de formation**

Je m'inscris à la session des : 11 et 12 + 16 et 17 mars 2021

**Stagiaire** (s) : Nom : ..... Prénom : .....

**NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.**