



MANAGER SON EQUIPE EN RESTAURATION

■ Objectifs pédagogiques

- ▶ Comprendre les enjeux de la communication dans un contexte professionnel
- ▶ Utiliser les outils de l'écoute
- ▶ Connaître les différentes postures du manager et reconnaître votre propre style de management
- ▶ Vous adapter aux membres de l'équipe et aux situations
- ▶ Être conscient de votre rôle et de vos responsabilités
- ▶ Animer l'équipe de votre restaurant en mixant efficacité et respect
- ▶ Appréhender plus efficacement les difficultés du quotidien

■ Personnes concernées

- ▶ Responsables de restauration, chef et seconds de cuisine

■ Prérequis : Aucun

■ Démarche pédagogique

- ▶ Exposés et apports théoriques,
- ▶ Etudes de cas et mises en situations

■ Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

■ Modalités d'évaluation des acquis

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

■ Support : Synthèse de formation

■ Animation

- ▶ Un consultant, coach Certifiée, expert en Ressources Humaines

■ Contenus

Ma responsabilité de manager :

- ▶ Auto/diagnostic
- ▶ Les règles du jeu
- ▶ Ma responsabilité dans la communication
- ▶ Les outils de la communication

Les outils du manager :

- ▶ Les différentes postures du manager
- ▶ Quelques clefs pour se comprendre et comprendre les autres
- ▶ Fixer un objectif
- ▶ Briefing et débriefing
- ▶ L'art de poser des questions et d'être précis
- ▶ Donner du feed-back

Expérimentation dans le face à face :

- ▶ Les clefs de ma motivation
- ▶ L'entretien
- ▶ Gérer les difficultés du quotidien
- ▶ Les réunions

■ Sanction de la formation

- ▶ Attestation de présence individualisée

■ Nombre de stagiaires par session

- ▶ Minimum 5 / maximum 12

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – 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 :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Manager son équipe en restauration** »

Coût 950 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tout renseignements, 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.