

Cook And Co

Formation et Conseil

Objectifs :

Comprendre son rôle, sa position, ses ressources managériales
Diagnostiquer ses points forts et améliorables
Favoriser son autonomie et son efficacité opérationnelle
S'approprier la « boîte à outils » du Manager pour améliorer l'efficacité de son équipe

Participants :

Chef de cuisine, responsable de service, responsable cafétéria

Niveau ou connaissances préalables requis:

Encadrer des collaborateurs – débutant /expérimenté

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique à travers des jeux de rôle et des situations
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place d'un questionnaire en début et en fin de formation

Module de Formation MF03

LE MANAGEMENT OPERATIONNEL

Le contexte de l'entreprise

Les 3 finalités
Mission/valeur/vision

Les Fondamentaux du management

Rôle et fonction du Manager
Les styles de management
Les composantes d'une équipe efficace
Dynamiser et motiver son équipe
Développement des compétences

Communiquer efficacement

La structure du briefing/debriefing/l'entretien

La boîte à outils du Manager

La maîtrise des outils méthodologiques
Gérer les situations difficiles / conflictuelles
La délégation

Performance opérationnelle

Rester efficace (préparer, anticiper...)

La mise en situation

La mise en pratique des connaissances acquises à travers des jeux de rôles