

LE MANAGEMENT : Performance OPERATIONNELLE MODULE 2

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 – Avoir suivi le module 1 du Management

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

Performance opérationnelle

Rester efficace (préparer, anticiper...)

La gestion efficace de situations :

Les clés d'un dialogue constructif
Les principes clés de la communication
La conduite de l'entretien (méthodologie)
S'assurer de la bonne compréhension des missions et des rôles
Savoir mobiliser l'énergie du collaborateur
Eviter les pièges et les dérives possibles
Gérer les situations difficiles / conflictuelles
Se maîtriser (gestion du stress & gestion émotionnelle)

Le processus d'intégration d'un collaborateur

Anticiper & préparer le jour J
Informé l'équipe, en amont
L'accueil, le jour J / L'entretien d'accueil
Le support / Livret d'accueil
La présentation à l'équipe
Le premier jour / La première semaine / Le premier mois
Le suivi

La mise en situation

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