

## Objectifs :

Acquérir des outils et méthodes pour animer son équipe au quotidien  
Diagnostiquer ses points forts et améliorables  
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

# ANIMER ET DIRIGER SON EQUIPE

### *Les Fondamentaux du management*

Rôle et fonction du Manager  
Les différents styles de management

### *Communiquer efficacement*

Les composantes de la communication (2 axes – 3 niveaux – Les attitudes assertives et non assertives)  
La structure du briefing/debriefing/l'entretien

### *La boîte à outils du Manager*

La connaissance des 11 activités clés et 4 outils de communication  
Les 5 leviers d'une équipe  
La fixation d'objectifs  
La délégation

### *Performance opérationnelle*

Rester efficace (préparer, anticiper...)  
Motiver son équipe

### *La mise en situation*

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