



## Objectifs

- Savoir se positionner pour mieux encadrer les autres
- Motiver son équipe pour atteindre un objectif défini
- Créer un climat propice à la communication et à la responsabilisation de ses collaborateurs

## Contenu

### LES CONDITIONS D'EFFICACITE DE LA COMMUNICATION

- S'exprimer et communiquer
- S'adapter à son interlocuteur
- Argumenter : les attitudes de Porter, reformulation et feed-back
- L'écoute active

### SAVOIR S'AFFIRMER

- Mieux se connaître pour savoir s'affirmer
- Importance de l'autorité

### LES STYLES DE MANAGEMENT

- Points forts et limites de chaque style
- La caisse à outil du Manager

### IMPORTANCE DU TRAVAIL EN EQUIPE

- La négociation et la délégation des tâches
- L'animation d'équipe et les clés de la motivation
- Briefing et débriefing du service de restauration

### A noter

Réalisation de nombreux exercices pratiques et de mises en situation

Code FA-RE-06

Formation dans vos locaux

### Durée :

2 jours soit 14 heures

### Lieu

Dans une salle de formation équipée

### Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Responsables d'atelier, cuisiniers en charge de manager une équipe au quotidien.

## Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices pratiques (mises en situation), d'échanges et de discussions.

Réflexion collective pour enrichir ses pratiques managériales

**Document pédagogique remis à chaque participant**

**Nombre de participants limité.**

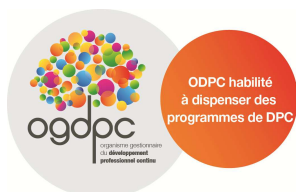
## Intervenants

Formateur spécialisé en communication dans le domaine de la restauration

## Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.



Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.