Bonne pratiques managériales et leaderphip

Cette formation vise à doter les stagiaires des compétences fondamentales en management et en leadership. L'objectif est d'améliorer la coordination, la performance et le bien-être au sein des équipes, en particulier dans le cadre spécifique d'une activité de traiteur. À travers deux modules, les participants développerons leurs compétences autours des bonnes pratiques managériales, de la pratique du feedback et du leadership.

Formateur·rice(s) :

- Ophélie Glachet

Objectifs visés

- Amélioration des compétences managériales de l'ensemble des collaborateurs, menant à une meilleure coordination et efficacité opérationnelle.
- Réduction du stress et de l’anxiété au sein des équipes, favorisant un environnement de travail plus positif et productif.
- Renforcement des compétences psychosociales telles que la gestion des émotions, la communication assertive et la résilience.
- Amélioration de la performance individuelle et collective grâce à une meilleure gestion des relations de travail et des ressources personnelles.
- Création d’un environnement de travail respectueux et harmonieux où le bien-être des employés est valorisé et soutenu.

Méthodes d'évaluation

- Cas pratique
- Jeu de rôle / Simulation
- Quiz

Déroulé pédagogique

Journée 1

- Principes fondamentaux du management et leur application dans une activité de traiteur.
- Pause
- Techniques de communication efficace pour améliorer les interactions entre les équipes de cuisine, de service et supports.

Journée 2

- Stratégies de gestion du temps et des priorités pour optimiser les opérations lors des événements et services.
- Apprendre à dire non pour un leadership efficace
- Pause
- Techniques pour dire non de manière assertive sans nuire aux relations de travail entre la cuisine, le service et les équipes supports.

Informations complémentaires

Durée : 7.5 heures de formation sur 2 jours

Pré-requis :

- Pas de pré-requis spécifique.

Public concerné : Managers.