



Management d'équipe

Adapté aux métiers de l'Hôtellerie et Restauration

PERSONNES CONCERNEES

Responsables et Adjoints d'établissements

LES OBJECTIFS

Aider les responsables d'établissements à intégrer les attitudes et rôles afin de développer la motivation de leurs équipes dans le cadre de leur politique de qualité de Service et d'Accueil.
Apprendre à déléguer et comment valoriser les résultats de son équipe

LE CONTENU

Se positionner comme manager

Identification du rôle de manager

Prise de décisions opérationnelles en intégrant la stratégie de l'entreprise

Clarifier ses propres ressorts de motivation

Identification des situations réelles et vécues

Connaître son style de management

Les différents styles de management

Diagnostic de son propre mode de management

Motiver ses collaborateurs

Recherche de points communs des facteurs de motivation et démotivation

Comprendre et intégrer les motivations de ses collaborateurs

Détecter une base de motivation fédératrice

Comment gérer les difficultés individuelles, mener un entretien d'évaluation

Quand et comment reconnaître et gratifier ses collaborateurs

Savoir utiliser les compétences de chacun dans le cadre d'une dynamique de groupe

Apprendre à déléguer

La place de la délégation dans l'animation d'une équipe

Présentation de la délégation aux équipes et suivi



Analyser, gérer et annihiler les conflits
Mettre en valeur la place de son équipe dans l'entreprise
Communiquer sur les résultats obtenus par l'équipe

LA METHODE PEDAGOGIQUE

Méthode active avec théorie, participation des stagiaires, échanges et mise en situation
Utilisation de moyens vidéo

LE DEROULEMENT

Deux jours soit 14 heures
Tarif nous contacter

SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation