



# Management en Restauration

Pourquoi avons-nous beaucoup de difficultés à résoudre les problèmes humains ? Nous nous attacherons à développer la conscience sur vos méthodes de management, à affiner votre style et votre manière d'appréhender l'organisation. Nous vous communiquerons des outils qui vous permettront d'insuffler à votre équipe un esprit de cohésion et de motivation mais en 2 journées nul n'est tenu à l'impossible : il faudra peut-être que vous envisagiez d'approfondir certaines techniques ou certains outils en fonction des besoins spécifiques qui ressortiront de cette formation (voir nos programmes en rubrique 'management').

## OBJECTIFS

-  Acquérir les outils et méthodes de base pour un management efficace de son équipe
-  Conduire ses collaborateurs et son équipe vers la performance et l'autonomie
-  Aborder les techniques de communication et de motivation pour développer les compétences individuelles et collectives
-  Définir le périmètre des missions de chaque membre de l'équipe et positionner ses propres missions au sein de l'équipe
-  Mettre en œuvre des techniques de planification et d'organisation du travail pour son équipe
-  Avoir une posture de chef d'équipe « responsable »
-  Progresser et s'épanouir dans son management

## PROGRAMME

### La composition d'une équipe

Le travail en équipe / L'appartenance à une équipe  
L'effet du manager sur la dynamique de groupe  
Les missions de chacun  
Le travail en synergie  
Le rôle du leader / Le rôle des membres du personnel  
Donner du sens pour concentrer les énergies sur les objectifs  
Les contraintes de production

### Les outils de l'organisation

La planification du travail en cuisine  
Les outils d'organisation  
Les fonctions de la fiche technique  
Les éléments constitutifs de la fiche technique  
Les outils de la planification

### Les règles du travail en équipe

Le respect mutuel  
Les règles du jeu  
L'éthique : santé du groupe et de l'individu  
Les principes d'un contrôle efficace  
Les conditions d'une équipe efficace  
Les signes de reconnaissance

### Les différentes techniques d'animation

Les différentes formes d'autorité  
Déléguer, rectifier une tâche, un geste, un comportement  
Les 5 clefs de la motivation  
La démotivation  
La communication interpersonnelle : le verbal, le non verbal, le para verbal  
Les attitudes de la communication  
La déperdition d'information  
L'empathie  
Le feed back  
Le cadre de référence et l'écoute active

### La gestion des conflits

L'impact des émotions dans la communication  
Les faits - les opinions - les sentiments  
Traiter les désaccords avec D.E.F.I.  
La communication non violente  
La médiation dans le conflit  
Apprendre à dire « Non » sans entraîner d'opposition

### Le positionnement du chef

Les compétences du leader  
Les conditions de réussite  
Ressentir et assumer sa position hiérarchique  
Être assertif

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Toute personne amenée par sa fonction à manager et à animer une équipe en restauration :  
Directeurs, Gérants, Responsables, Chefs...

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## PEDAGOGIE

Le stage est basé sur des apports théoriques et la compréhension par l'exemple, des exercices pratiques, mises en situation avec cas concrets...  
Echanges/débats entre participants.

Un fascicule récapitulatif sera remis en fin de stage.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
Intra-muros en France entière  
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

