



## PROGRAMME

### GESTION ET ENCADREMENT DES ÉQUIPES (FONDAMENTAUX ET EXPERTISES)

**PUBLIC :** Cette formation s'adresse aux hôtels, restaurants (exploitants, directeurs, gouvernantes...).

**PRÉ REQUIS :** PRESENTIEL : Aucun

**VISIO :** Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

**À L'ISSUE DE CETTE FORMATION,** les participants connaîtront :

- Connaître les besoins de mon équipe
- Préparation des équipes à fonctionner dans un environnement en évolution d'objectifs
- Gestion de mon équipe
- Développer son leadership

#### INTERVENANT

Consultants  
spécialisés en  
management.

#### MÉTHODE

Mettre chaque  
stagiaire comme  
acteur et non  
comme spectateur  
par des mises en  
situation

**Taux d'acquisition : 99,67%**

**Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 99,14%**

### Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 2 À 12 PARTICIPANTS

#### QU'EST-CE QUE MANAGER ?

- LES BESOINS DE MON ÉQUIPE
- 360° ETAT DES LIEUX DE MON MANAGEMENT

#### METTRE EN PLACE UNE STRATÉGIE D'OBJECTIFS

- CHEF, MANAGER, LEADER

#### L'ASSERTIVITÉ, QUALITÉ ESSENTIELLE DU MANAGER

- S'EXPRIMER DE FAÇON RESPONSABLE

#### LA COMMUNICATION NON VIOLENTE AU SERVICE DU MANAGER

- NOTION D'ANALYSE TRANSACTIONNELLE



## LE MANAGEMENT SITUATIONNEL

- L'INTÉGRATION D'UN NOUVEAU SALARIÉ

## LA DÉLÉGATION

## LE CONTRÔLE

## RECADRER ET FÉLICITER

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

## INTERVENANT

Consultants  
spécialisés en  
management.

## MÉTHODE

Mettre chaque  
stagiaire comme  
acteur et non  
comme spectateur  
par des mises en  
situation