



MANAGEMENT OPÉRATIONNEL

ÊTRE UN MANAGER ET UN ANIMATEUR D'ÉQUIPE

Public : Cette formation s'adresse aux restaurants et aux hôtels (exploitants, directeurs, maîtres d'hôtels, gouvernantes...)

Pré-requis : Aucun.

ACCOMPAGNER, DÉVELOPPER ET ANIMER POUR CEUX QUI ONT UNE FONCTION D'ENCADREMENT

Qu'est-ce que manager/animer une équipe de serveurs et/ou d'employés au sein d'un établissement CHR ? Comment se positionner en tant que patron ou gérant ? Comment exercer son métier de manager/animateur de façon efficace ? Comment décider, organiser, diriger et contrôler l'activité dont on est responsable ? Comment mener un entretien constructif en face à face ? Comment organiser et structurer une réunion d'équipe ? Comment faire face aux situations de communication difficiles ? Tant de questions qui sont abordées pour répondre aux interrogations des responsables et gérants d'établissements, études de cas à l'appui.

**2 à 5
JOURS**

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 6 À 12 PARTICIPANTS

Le métier de manager

- ▶ Importance du métier de manager
- ▶ Accompagnement, développement, animation d'équipe

Les types de management

- ▶ Différents types et styles de management
- ▶ Les attentes du patron vis-à-vis des employés
- ▶ Les attentes des salariés vis-à-vis du patron

Le gestionnaire d'activité

- ▶ Être manager gestionnaire aujourd'hui
- ▶ Différents types de leadership exerçables
- ▶ Différences entre la mission du directeur et celle des employés collaborateurs

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, études de cas, mise en pratique, plan de perfectionnement.

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en management et/ou en communication.