

ENVIRONNEMENT

HUMAIN
SOCIAL

ECONOMIE

DEMARCHE
DD
GLOABLE

Outils opérationnels du management



Les outils opérationnels du management pour les métiers de la restauration

Assurer un niveau de qualité constante dans votre restaurant implique de manager vos équipes de cuisiniers et serveurs dans un contexte souvent difficile:

Pénurie de personnel qualifié.

- Nouveaux comportements face au travail.
- Exigences fortes d'efficacité et de rentabilité.
- Exigences fortes du cadre légal du travail.

Cette formation a pour objectif de renforcer le rôle du manager d'une structure de restauration et de sécuriser sa pratique.

POURQUOI

Vos objectifs opérationnels

- Améliorer votre positionnement de manager.
- Améliorer votre communication auprès de votre équipe et développer cohésion et délégation.
- Limiter le risque prud'homal dans votre établissement.

POUR QUI

Directeurs et gérants
d'entreprises de
restauration





Les outils opérationnels du management pour les métiers de la restauration

Partie n°1 : se connaître pour mieux manager

Autoévaluation/modèles comportementaux.

Exercice : Renforcer son intelligence relationnelle et émotionnelle.

. Gérer les individus : Adapter son management aux personnalités et comportements (Jeu d'entreprise : Que dire ? Que Faire ?).

. Gérer un groupe : comprendre les phénomènes de groupe, la culture d'un groupe et techniques pour interagir. Gérer les leaderships.

Quelques conseils pour bien communiquer à l'écrit et à l'oral.

Jeu d'entreprise : prendre contact avec son équipe / comprendre l'interaction des décisions managériales et la nécessité de trouver un équilibre.

Atouts de la méthode

- Une approche ludique et pratique.
- Double approche: Management & droit du travail.
- Un temps sur site + un temps de formation à distance pour aborder des problématiques plus précises sur l'activité.

Partie n°2 : Mise en œuvre

- . Recruter : sources & techniques.
- . La mise en place des objectifs et son contrôle.
- . Les conditions de réussite de la délégation.
- . Gestion des plannings et optimisation du temps de travail.
 - . Mener un entretien de recadrage, un entretien d'évaluation.
 - . Gérer la faute, et l'inaptitude.
 - . Mettre en place des sanctions disciplinaires.
- . Gérer les fins de contrats.
- . Gérer les compétences et la formation.

 **LIVRABLES : Support de formation + fiches de synthèse par thème**

Coût et durée

Durée: 14 heures en présentiel +6 Heures de formation distantiel.

Prix: *nous consulter.*

Contact: Philippe FRANCOIS au +33 (0)5 53 54 49 00

contact@francoistourismeconsultants.com

www.francoistourismeconsultants.com