

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT EN BOULANGERIE

Durée : 7.00 heures (1 jour)

Profils des apprenants

- Manager d'équipe
- Dirigeant(e)
- Animateur(trice) de vente

Prérequis

- Exercer une activité en Boulangerie Pâtisserie
- Avoir une expérience en gestion d'équipe

Accessibilité

Nos ateliers et formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Délais d'accès

Le planning des ateliers et formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de l'atelier ou de la formation.

Objectifs pédagogiques

- Animer, inspirer et motiver son équipe au quotidien
- Communiquer efficacement et s'adapter à ses interlocuteurs
- Organiser le travail de l'équipe tout en maintenant performance, motivation et engagement
- Déléguer

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Contenu de l'atelier

- Développer son approche relationnelle et adopter une communication efficace
 - Délimiter ses attributions, son rôle, ses missions, ses fonctions
 - Connaître les principes de bases de la communication
 - Apprendre à mieux se connaître pour identifier clairement ses ressources et ses axes de développement
 - Faire le point sur ses pratiques managériales
- Animer et motiver son équipe
 - Connaître les différents styles de management, identifier son style et savoir l'adapter
 - Pratiquer un management adapté à ses collaborateurs
 - Acquérir les compétences nécessaires pour susciter et entretenir la motivation dans son équipe
- Accompagner son équipe
 - Accompagner ses collaborateurs vers l'autonomie
 - Savoir déléguer et responsabiliser ses collaborateurs

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'Atelier sera réalisé par un(e) intervenant(e) expert(e) dans le secteur des commerces alimentaires.

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de l'atelier
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets
- Quiz

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Feuille de présence
- QCM
- Formulaire d'évaluation de l'atelier

Prix HT : 75,00€