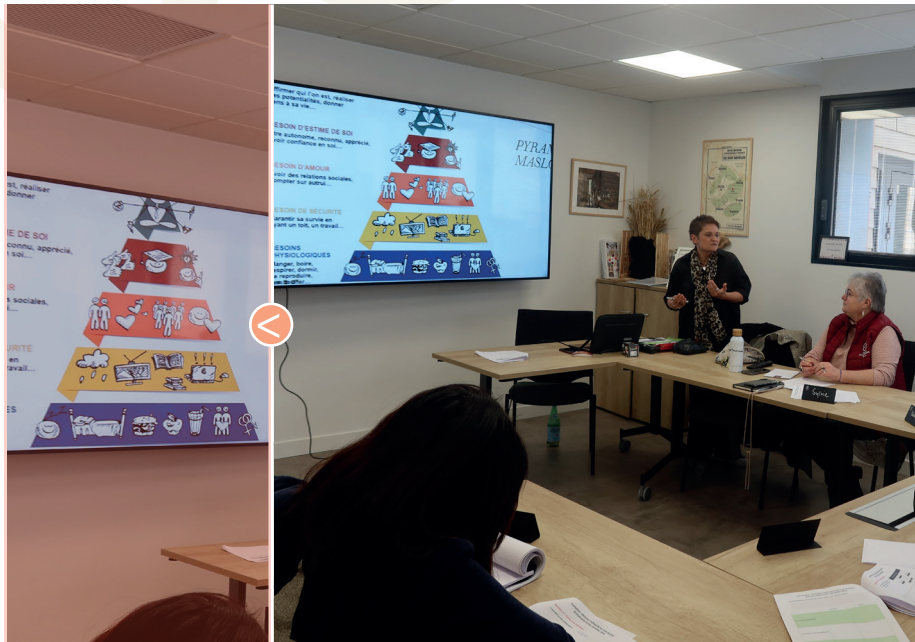


Atelier

STIMULER L'EFFICACITÉ DE VOTRE ÉQUIPE



Vous rêvez d'une équipe en or ?

Cet atelier vous donnera les clés pour la former. Vous y apprendrez des bases de communication efficaces, des techniques de management éprouvées et, surtout, vous découvrirez comment les utiliser tout en restant vous-même, au service de vos objectifs. L'atelier sera réalisé par un(e) intervenant(e) expert(e) dans le secteur des commerces alimentaires.

Durée : 7 h (1 jour)

Profils des apprenants : Manager d'équipe recrutant du personnel, dirigeant(e) recrutant du personnel

Prérequis : Exercer une activité en Boulangerie Pâtisserie, Avoir une expérience en gestion d'équipe

Accessibilité : Nos 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

Contenu de l'atelier :

Manager, c'est gérer les équipes au quotidien

- Gérer les équipes au quotidien : le rôle et missions du manager
- Adapter sa posture de manager : Le management situationnel
- Faire grandir son équipe

Manager, c'est piloter son équipe

- Fixer les objectifs à son équipe
- Identifier et suivre les indicateurs de performance
- Décliner la stratégie en action : le plan d'action

Manager, c'est animer :

- Identifier les techniques d'animation
- Développer la communication non-violente et l'écoute active
- Gérer les personnalités difficiles

Manager, c'est valoriser et motiver son équipe :

- Comprendre les besoins des collaborateurs et leur motivation
- Développer l'autonomie de ses collaborateurs
- Fidéliser ses collaborateurs

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le rôle et les enjeux de la fonction du manager
- Piloter la performance commerciale des équipes
- Animer les équipes commerciales
- Valoriser et motiver les équipes

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par un.e formateur.rice de **Mets Conseils**, organisme de formation dans la vente en boulangerie depuis 2014..

Délais d'accès : Le planning des 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 la formation.



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- **Accueil des apprenants** dans une salle dédiée à la formation
- **Mise à disposition du matériel** nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- **Fiches recettes** (livret)
- **Travaux pratiques** / mises en situation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier