

FORMATION

Le management en restauration

Pré requis : Avoir au moins 1 an d'expérience en restauration, service en salle

Public : Commis de salle, Chef de rang

Présentiel, sur site

Durée : 2 jours, soit 14 heures

Dates : Nous consulter

Nous nous engageons à vous répondre dans un délai de 72 heures

Délai d'accès à la formation : planning établi selon les disponibilités du formateur et des apprenants.

Moyens pédagogiques et techniques :

Exposés théoriques et étude de cas concrets, échanges entre pairs, Mise à disposition de documents supports en fin de formation.

Tarif :

Nous consulter

Jusqu'à 10 participants maximum

L'évaluation finale portera sur une mise en situation.

Remise d'une attestation de formation et d'un certificat de réalisation.

Elazuli s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous nos apprenants d'accéder à nos différentes formations et de développer leur potentiel.

Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent ou souffrant d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.



PROGRAMME

Le management en restauration

Objectifs :

- Acquérir les fondamentaux du management
- Développer sa capacité à animer, fédérer, responsabiliser, et mobiliser son équipe
- Développer une posture managériale adaptée aux situations et à ses collaborateurs
- Recruter et fidéliser

JOUR 1

Comprendre son nouveau rôle de manager

Identifier les spécificités de la fonction

Se donner les moyens nécessaires à sa prise de fonction

Se doter d'une vision globale de la situation : réaliser un diagnostic interne

Déterminer les informations utiles à sa prise de fonction

Organiser et accompagner le travail de son équipe

Comprendre les mécanismes d'une relation constructive et développer ses compétences relationnelles

Réussir à garder son équipe mobilisée et à la responsabiliser

Réussir ses réunions managériales

Adapter son style de management

Reconnaître et différencier les différents styles de management

Savoir adapter son style de management aux situations et aux différentes personnes composant l'équipe



SIRET 94846214800016 - RCS Chambéry 948462148 - SARL au capital de 1000.00 €

Numéro de TVA Intracommunautaire FR96948462148

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84730266873 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes
www.elazuli.fr

MAJ 07/23



PROGRAMME

Le management en restauration

JOUR 2

Agir sur les leviers de motivation

Connaître les mécanismes de la motivation et savoir les utiliser pour maintenir une équipe performante et motivée durablement
Identifier les indices de démotivation et savoir intervenir

Gérer les situations délicates

Passer du rôle de collègue à celui de responsable
Manager des collaborateurs plus âgés et/ou avec une forte expertise

Recruter efficacement

Identifier les enjeux et les étapes du processus de recrutement
Définir le poste et le profil
Optimiser la présélection des candidats
S'entraîner à appliquer les techniques d'entretien

Encadrement :

Formateur avec de solides compétences en Ressources Humaines et en management, spécialisé en Restauration.

