TSV05 - Management de proximité : communiquez avec vos équipes

TSV10 INTER

Mise à jour :
16 février 2024

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute
- Se positionner pour mieux encadrer les autres
- Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs

Public cible et prérequis

- Professionnels de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- LES CONDITIONS D'EFFICACITE DE LA COMMUNICATION
  - S'exprimer et communiquer
  - S'adapter à son interlocuteur
  - Argumenter : les attitudes de Porter, reformulation et feed-back
  - L'écoute active
- SAVOIR S'AFFIRMER
  - Mieux se connaître pour savoir s'affirmer
  - Importance de l'autorité
- LES STYLES DE MANAGEMENT
  - Points forts et limites de chaque style
  - La caisse à outil du Manager
- IMPORTANCE DU TRAVAIL EN EQUIPE
  - La négociation et la délégation des taches
  - L'animation d'équipe et les clés de la motivation
  - Briefing et débriefing du service de restauration
- A NOTER
  - Réalisation de nombreux exercices pratiques et de mises en situation

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Formateur spécialiste de la restauration collective

SSHA ISA - 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr - **www.ssha.asso.fr**
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

TSV05 - Management de proximité : communiquez avec vos équipes

TSV10 INTER

Mise à jour :
16 février 2024

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 14.00 heures (2.00 jours) **Modalités pédagogiques** Formation présentielle **Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources** • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant **Dates et prix :**à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas… • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	**Accessibilité aux personnes handicapées**	**Modalités et délais d'accès**
SSHA-ISA **16A rue de l'Estrapade** **75005 PARIS** Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr **Intra possible nous consulter**	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité