

Objectifs pédagogiques

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

- Définir, organiser et suivre l'avancement du projet
- Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration
- Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication

Public cible et prérequis

- Tout professionnel concerné par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- RÔLES ET RESPONSABILITES DU MANAGER FONCTIONNEL
 - Périmètre de responsabilité et charge de contribution
 - Gestion du temps
 - Comité de pilotage
 - Coordination du projet
- LA MOBILISATION ET LA MOTIVATION
 - Facteurs clés de la réussite d'un projet
 - Réunion de lancement pour impliquer
 - Animation de réunions de suivi avec l'équipe projet
- PREVENTION DES FREINS ET CONFLITS
 - Analyse de risques du projet : SWOT, 5M
 - L'entretien de recadrage
- COMMUNICATION ET IMPLICATION
 - Le questionnement et la reformulation
 - L'écoute active
 - Le langage verbal et non-verbal
 - La valorisation par les encouragements
- FEUILLE DE ROUTE D'UN PROJET
 - Définition des objectifs : SMART
 - Planification et gestion du temps : Diagramme de GANTT
 - Tableau de bord de suivi du projet
 - Définition et suivi des indicateurs de réalisation
 - A noter : participation à de nombreuses mises en situation et jeux de rôle

Equipe pédagogique

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

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p>Durée 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des prérequis : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • 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
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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