

RÉALISATION

Durée :

7 heures

Format :

Distanciel synchrone

Prérequis :

Aucun prérequis technique n'est exigé, mais une première expérience en management d'équipe est souhaitée

Méthodes pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques, de mises en situation, d'échanges d'expériences, d'auto-diagnostics et de co-développement

Modalités d'évaluation :

Avant : recueil des besoins, questionnaire d'auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances

Pendant : évaluations formatives, mises en pratique, quiz interactifs

Après : questionnaire d'auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances & questionnaire de satisfaction

Prix :

A partir de 119€HT

Équipement et matériels requis :

Ordinateur avec caméra, micro, casque audio, connexion stable, salle calme

LUTTER CONTRE LES COMPORTEMENTS INAPPROPRIÉS - MANAGERS

Public :

Managers, chefs d'équipe, seconds de cuisine, responsables de service, directeurs d'établissement ou encadrants du secteur HCR.

Objectifs :

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

- **Identifier** les différents types d'incivilités et comportements inappropriés dans un environnement professionnel.
- **Comprendre** les mécanismes individuels et collectifs qui favorisent les tensions ou les dérives comportementales.
- **Adopter** une posture managériale alliant bienveillance et exigence.
- **Gérer** les tensions et recadrer sans conflit.
- **Instaurer** des conditions de travail saines et un climat relationnel positif, notamment en cuisine ou dans les environnements sous pression.

Programme :

Comprendre les incivilités et leurs impacts

- Comprendre les mécanismes des incivilités et leurs conséquences.

Identifier les signaux faibles et adopter la bonne posture

- Savoir observer, écouter et intervenir sans brusquer.

Concilier bienveillance et rigueur managériale

- Savoir recadrer sans agressivité et poser un cadre juste.

Créer les conditions d'un climat relationnel sain

- Installer durablement une culture d'équipe respectueuse et solidaire.

Conclusion et plan d'action individuel

- Ancrer les apprentissages et favoriser la mise en pratique.

CONTACT :

THE ORIGINALS ACADEMY

TEL : 01 44 84 44 07

academy@theoriginalshotels.com

Sas IDéHOTEL – N° Siret 513 613 703 00026

22, rue Maurice Grimaud - 75018 Paris

Déclaration d'activité enregistrée sous le N°11 75 46542 75 auprès du pret de la région Ile de France