

RÉALISATION

Durée :

2 jours - 14 heures

Format :

Distanciel synchrone

Prérequis :

Expérience professionnelle d'au moins 1 an dans le secteur HCR

Méthodes pédagogiques :

Une alternance des différentes méthodes inductive, active, expositive, expérientielle, réflexive, coopérative est réalisée lors des animations de séquences de formation

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 par jour

Équipement et matériels requis :

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

MANAGER AU QUOTIDIEN EN HÔTELS, CAFÉS, RESTAURANTS

Public :

Directeurs d'hôtel, responsables d'exploitation, chefs de service, responsables restauration; encadrants d'équipes en HCR.

Objectifs :

- **Identifier** leur style de management et en comprendre les impacts.
- **Adopter** une posture managériale adaptée aux situations et aux personnes.
- **Piloter** l'activité au quotidien : planification, priorisation, communication et délégation.
- **Développer** la motivation, l'autonomie et la cohésion de leurs équipes..
- **Prévenir** et **gérer** les situations conflictuelles et incivilités.
- **Construire** un plan d'action managérial pour ancrer durablement leurs pratiques.

Programme :

Comprendre son rôle et ses missions de manager

- Clarifier missions, rôles et responsabilités.

Identifier son style de management et ses effets

- Diagnostiquer son style, mesurer ses impacts.

Organiser et planifier son activité

- Planifier, prioriser et gérer les imprévus.

Fixer des objectifs et déléguer efficacement

- Fixer des objectifs SMART, déléguer et suivre sans contrôler.

Communiquer efficacement avec son équipe

- Comprendre les 3 niveaux de communication.
- Identifier les distorsions et biais de perception.
- Pratiquer feedback et feedforward.
- Utiliser les signes de reconnaissance.

Motiver et impliquer au quotidien

- Identifier les leviers de motivation et de reconnaissance adaptés à chaque profil

Gérer les conflits et incivilités

- Prévenir et résoudre les tensions avec la méthode DESCAR et la médiation managériale.

Accompagner le changement et faire grandir son équipe

- Comprendre les réactions au changement et ajuster son management

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