



MANAGEMENT

Le Briefing – Cohésion de l'équipe

<p><b>Objectifs :</b> Convaincre les stagiaires que leurs connaissances en matière pédagogique vont pouvoir régler bon nombre de soucis au quotidien. Acquérir une démarche pédagogique pour transmettre un savoir faire et des idées.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Encadrants « Leaders » Restauration commerciale indépendante et de réseaux. Restauration collective et sociale – cuisines centrales et satellites. Restauration d'hôtellerie et de loisirs (en extérieur). Métiers de bouche – distribution traditionnelle.</p> <p><b>Pré requis :</b> aucun</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p>
<p><b>1- Les problèmes de la communication – le verbal, le non verbal</b>  <b>2- Les problèmes du relationnel – savoir être, savoir faire (attitude et comportement)</b>  <b>3- Contrôler son temps et prendre sa vie en mains</b>  <b>4- Savoir transmettre, savoir être compris</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Capacité personnelle à communiquer et mémoriser</li> <li>+ Les méthodes pédagogiques, savoir les combiner</li> <li>+ Les moyens pédagogiques, savoir les utiliser au bon moment</li> <li>+ La progression pédagogique – objectifs – durée – résultat             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Recherche</li> <li>❖ Explications, Informations et Directives</li> <li>❖ Conseils et Assistance</li> <li>❖ But à atteindre</li> </ul> </li> </ul> <p><b>5- Intérêt de la formation collective</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Les domaines clé de l'efficacité du travail en équipe</li> <li>+ Identifier les besoins d'une équipe, plutôt qu'un besoin individuel dans l'équipe</li> <li>+ Fédérer l'équipe pour un projet commun</li> </ul> <p><b>6- Quels sont les besoins pour l'entreprise, le service, le produit et le personnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Savoir identifier les principales causes d'inefficacité et d'incompréhension</li> <li>+ Savoir recueillir l'adhésion de l'équipe sur ces besoins</li> <li>+ Faire le point avec l'équipe sur la façon d'agir</li> </ul> <p><b>7- Savoir s'approprier le briefing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Comprendre le fonctionnement de l'équipe</li> <li>+ Réaliser une intervention au quotidien</li> <li>+ Mesurer les effets induits au quotidien</li> <li>+ Présenter des objectifs réalisables</li> <li>+ Mettre en place un système de challenges attractif, juste et valorisant</li> </ul> <p><b>8- Savoir concevoir son intervention au quotidien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Déterminer les sujets essentiels – 20% d'entre eux donnent 80% des résultats</li> <li>+ Raisonner par thèmes et les développer progressivement chaque jour             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Connaissance du produit</li> <li>❖ Accueil et techniques de vente suggestives</li> <li>❖ Cycle de service – techniques de service</li> <li>❖ Hygiène – sécurité</li> <li>❖ Tableau de bord – gestion</li> <li>❖ Maîtrise des coûts – chasse au gaspis</li> <li>❖ Aide au nouvel arrivant</li> <li>❖ Nouvelle organisation</li> <li>❖ Objectifs économiques – Inventaire</li> <li>❖ Marketing – promotions – le temps qu'il fait... petite chose en plus !</li> <li>❖ Vérification de la transmission de l'information</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Le Formateur</b> Très expérimenté en formation de managers Hôtellerie - Restauration.</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b> <u>3 étapes :</u></p> <p><u>-En début de session :</u> Constat de l'existant. Difficultés et solutions pour parler devant un public = le résultat VIDEO.</p> <p><u>-En cours de session :</u> Diverses questions posées sur la notion de communication et de pédagogie.</p> <p>Définition d'Objectifs et Contrôles des résultats, Efficacité du briefing et de sa mise en place.</p> <p><u>-En fin de session :</u> Evaluation du comportement et de la maîtrise de la tenue des stagiaires. Remise d'une documentation complète et personnalisée à l'entreprise.</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p style="text-align: center;"><b>3 jours</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>1 450 €</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR010</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration