

MANAGEMENT

Le Briefing – Cohésion de l'équipe

<p>Objectifs : Convaincre les stagiaires que leur connaissance en matière pédagogique vont pouvoir régler bon nombres de soucis au quotidien.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d'hôtel ou de restaurant – Directeur – Manager – DRH et ARH Leader - Formateur Tout personnel d'accueil et de vente Restauration commerciale indépendante et de réseau – restauration d'hôtellerie et de loisirs Restauration de collectivité et sociale – cuisines centrales et satellites</p> <p>Pré requis : Aucun.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<p>1) Les problèmes de la communication – le verbal, le non verbal</p> <p>2) Les problèmes du relationnel – savoir être, savoir faire (attitude et comportement)</p> <p>3) Contrôler son temps et prendre sa vie en mains</p> <p>4) Savoir transmettre, savoir être compris</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Capacité personnelle à communiquer et mémoriser ✚ Les méthodes pédagogiques, savoir les combiner ✚ Les moyens pédagogiques, savoir les utiliser au bon moment ✚ La progression pédagogique – objectifs – durée – résultat <ul style="list-style-type: none"> ❖ Recherche ❖ Explications – Informations - Directives ❖ Conseils - Assistance ❖ But à atteindre <p>5) Intérêt de la formation collective</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les domaines clé de l'efficacité du travail en équipe ✚ Identifier les besoins d'une équipe, plutôt qu'un besoin individuel dans l'équipe ✚ Fédérer l'équipe pour un projet commun <p>6) Quels sont les besoins pour l'entreprise, le service, le produit et le personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Savoir identifier les principales causes d'inefficacité et d'incompréhension ✚ Savoir recueillir l'adhésion de l'équipe sur ces besoins ✚ Faire le point avec l'équipe sur la façon d'agir <p>7) Savoir s'approprier le briefing</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Comprendre le fonctionnement de l'équipe ✚ Réaliser une intervention au quotidien ✚ Mesurer les effets induits au quotidien ✚ Présenter des objectifs réalisables ✚ Mettre en place un système de challenges attractif, juste et valorisant 	<p>Le Formateur Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>1 jour</p> <p>550 €</p>
<p><i>En cours de session, diverses questions posées sur la notion de communication et de pédagogie. Définitions d'objectifs et de contrôles de résultats. Efficacité du briefing et de sa mise en place.</i></p>	<p>Réf : HR026</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France