

LE MANAGEMENT EN BOULANGERIE

OBJECTIF

Acquérir les compétences nécessaires pour manager une équipe au sein d'une boulangerie.
Découvrir les différents types de management, comment les adapter à vos équipes en boulangerie-pâtisserie et vente. Quel peut être l'apport de l'intelligence artificielle ? Comment la méthode DISC en complément des types de management apporte-t-elle des réponses efficaces ?

PRÉ-REQUIS

Maîtrise du français.

PUBLIC VISÉ

Boulanger.ères, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

- Savoir dire non, éviter les «singes», éviter la minimisation;
- Recadrer son collaborateur et gérer le conflit;
- Les accords Toltèques;
- Les 5 types de management;
- Les couleurs de la méthode DISC;
- Reconnaître son erreur;
- Impliquer et responsabiliser.

INTERVENANT

Lionel Broilliard

Expert dans l'accompagnement des boulangeries-pâtisseries et dirigeant d'un cabinet de conseil, il aide les Artisans Boulanger à accélérer leur croissance grâce à des formations en gestion, management et intelligence artificielle.

DURÉE

1 journée, soit 7 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Apports théoriques et ateliers pratiques
- Analyse de la pratique professionnelle
- Démonstration et explication du cours par le formateur
- Modalités d'évaluation et suivi

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de session au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 280 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron

02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr

N° organisme : 244 100 201 41