

LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION D'ÉQUIPE

OBJECTIF

Définir votre type de management. Identifier les forces et faiblesses des membres de votre équipe. Animer votre équipe. Créer des relations « gagnants-gagnants » (techniques de communication positive). Renforcer l'autonomie de l'équipe (fixer des objectifs et déléguer).

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la vente.

PUBLIC VISÉ

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

PROGRAMME

I. Rôle et missions

1. Définir votre modèle de management
 - Savoir-être (Soft skills)
 - Savoir-faire (Hard skills)
2. Technique d'animation
 - Méthodes et outils pour motiver durablement
 - Récompenser les performances individuelles et collectives
3. Processus d'accueil et d'intégration d'un nouveau salarié (onboarding)

II. Communication positive

1. Importance de la communication
2. Accords tolérables
3. Construire un feedback
4. Outils communication positive

III. Grandir (Méthode GROW)

1. G-Objectifs
2. R-Réalité
3. O-Option
4. W-Volonté

INTERVENANT

Maryvonne Meuriot

Formatrice vente et management, Maryvonne Meuriot accompagne depuis plus de 10 ans les Artisans Boulangers en merchandising, techniques de vente, packaging et management.

DURÉE

1 journée, soit 7 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Apports théoriques, législatifs et méthodologiques
- Proposition et/ou construction en commun d'outils d'auto-contrôle
- Mise en place par les participants d'actions correctives in-situ
- Supports remis aux participants
- 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