



PROGRAMME

GESTION ET ENCADREMENT DES ÉQUIPES (FONDAMENTAUX ET EXPERTISES)

PUBLIC : Cette formation s'adresse aux hôtels, restaurants (exploitants, directeurs, gouvernantes...).

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants connaîtront :

- Connaître les besoins de mon équipe
- Préparation des équipes à fonctionner dans un environnement en évolution d'objectifs
- Gestion de mon équipe
- Développer son leadership

Taux d'acquisition : 99,13%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 99,14%

INTERVENANT

MÉTHODE

Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 2 À 12 PARTICIPANTS

QU'EST-CE QUE MANAGER ?

- LES BESOINS DE MON ÉQUIPE
- 360° ETAT DES LIEUX DE MON MANAGEMENT

METTRE EN PLACE UNE STRATÉGIE D'OBJECTIFS

- CHEF, MANAGER, LEADER

L'ASSERTIVITÉ, QUALITÉ ESSENTIELLE DU MANAGER

- S'EXPRIMER DE FAÇON RESPONSABLE

LA COMMUNICATION NON VIOLENTE AU SERVICE DU MANAGER

- NOTION D'ANALYSE TRANSACTIONNELLE

LE MANAGEMENT SITUATIONNEL

- L'INTÉGRATION D'UN NOUVEAU SALARIÉ

UMiH FORMATION

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

PROCHAINES DATES DE FORMATION

CONSULTEZ www.umihformation.fr

Tél : 0 806 700 701

contact@umihformation.fr



**LA DÉLÉGATION
LE CONTRÔLE
RECADRER ET FÉLICITER**

INTERVENANT

MÉTHODE