

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

 (2 + 1)
 3 journées au total, reparties en 2 premières journées, suivie à + 2 mois de la 3ème et dernière.

Qui est concerné ?

Responsable restauration, chef de cuisine, responsable d'un secteur cuisine ou distribution.

Les stagiaires :

4 à 10 participants (nombre pair de préférence et permettant de faire des sous-groupes de 2).

Réf.: INTR19

Intra-entreprise

Programme de formation :

- 1 / VERBAL ET NON VERBAL, SUPPORTS DE LA COMMUNICATION.
 - 2 / LE CADRE DE RÉFÉRENCE ET L'ÉCOUTE ACTIVE.
 - 3 / L'IMPACT DES ÉMOTIONS DANS LA COMMUNICATION.
 - 4 / RESSENTIR ET ASSUMER SA POSITION HIÉRARCHIQUE.
 - 5 / GÉRER SON PROPRE STRESS DANS LES SITUATIONS DÉLICATES.
 - 6 / IDENTIFIER LES COMPORTEMENTS INEFFICACES.
 - 7 / DÉLÉGUER, RECTIFIER UNE TÂCHE, UN GESTE, UN COMPORTEMENT.
 - 8 / AVANT DE MOTIVER, ÉVITER DE DÉMOTIVER.
 - 9 / LES SIGNES DE RECONNAISSANCE.
 - 10 / APPRENDRE À DIRE « NON », SANS ENTRAINER D'OPPOSITION, L'ASSERTIVITÉ.
 - 11 / FAIRE FACE À L'AGRESSIVITÉ, LA MÉDIATION DANS LE CONFLIT.
 - 12 / MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.
- Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Communiquer avec son équipe
Formuler des consignes précises
Améliorer la communication
Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

A partir de situations de communication issues du quotidien de la restauration collective, les participants échangeront leurs expériences et expérimenteront à travers des jeux de rôles, de nouvelles approches dans la relation à l'autre.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


fberge@cuisson-expertise.fr


(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815
