


FORMATION animée par Patrice Huber coach et consultant en management

**THEME : diriger ses collaborateurs avec efficacité**

<p><b>OBJECTIFS :</b></p>	<p>Identifier quelques méthodes/outils de management, Définir une action de motivation Cadrer et recadrer son équipe Identifier une fiche de poste Définir le rôle de chacun Définir son propre plan d'action Management. Fixer des objectifs Mener un entretien professionnel Echanger des signes de reconnaissances Distinguer les différentes formes de réunions</p>	<p><b>ACTEURS :</b></p>
<p><b>PRE- REQUIS</b></p>	<p>Socle commun des compétences</p>	<p><b>FORMATEUR(S) ET STAGIAIRE(S)</b></p>
<p><b>PUBLIC CONCERNE</b></p>	<p>. Ce stage s'adresse aux gérants &amp; chefs d'entreprise, attaché de direction.</p>	
<p><b>PROGRAMME</b></p> <p><b>½ journée 1</b></p>	<p>Permettre à chaque participant(e) de s'inclure dans le groupe et de mesurer l'importance d'agir pour que chacun se sente inclus rapidement dans l'équipe, Identifier où en est chacun(e) sur sa pratique de management : ses succès et ses difficultés, ses besoins, ses attentes, ses cas à traiter au cours de la formation.</p> <p> : <b>CE QUI MOTIVE VRAIMENT MON EQUIPE</b></p>	



EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL

ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487

AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE

CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886

contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr

<p><b>½ journée 1</b></p>	<p>Apport sur les 5 besoins des personnes au travail :  Qualité matérielle de vie au travail – Sécurité –  Appartenance – Estime de soi – Réalisation de soi,  Faire le diagnostic de l'action Motivation de son  entreprise selon les 5 besoins,  Définir une action de motivation à mettre en  œuvre.</p> <p> : <b>MENER LES ENTRETIENS PROFESSIONNELS</b></p> <p>Identifier l'utilité de l'entretien professionnel et les  conditions de son efficacité,  Les thématiques à développer en entretien,  Le guide de préparation et déroulement de  l'entretien,  Mener un entretien professionnel :  Préparer et conduire un entretien de A à Z.</p>	
<p><b>½ Journée 2</b></p>	<p>Clarifier les règles de fonctionnement nécessaires à  son équipe : la place du règlement intérieur, ses  limites, sa rédaction, sa mise en œuvre,  Identifier comment instaurer et faire appliquer ces  règles.</p> <p>Mener un entretien de recadrage :  Identifier la méthode, à partir de films d'entretiens  de recadrage,  Améliorer sa conduite d'entretien en jouant  chacun une situation d'entretien filmée et analysée  en groupe, à partir des cas des participants</p> <p> <b>REUNIR SON EQUIPE POUR TRAVAILLER ENSEMBLE</b></p> <p>Identifier la nécessité de réunir régulièrement son  équipe,  Distinguer les différentes formes de réunion  complémentaires :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le briefing du matin,</li> <li>- La réunion participative,</li> <li>- Le bilan de fin d'année et les activités de  « team-building ».</li> </ul> </p>	<p><b>ACTEURS :</b></p> <p><b>FORMATEUR(S)  ET  STAGIAIRES(S)</b></p>





EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL

ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487

AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE

CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886

contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr

	<p>Identifier les points-clefs de méthode : préparation, animation, gestion du temps, compte-rendu, Préparation par chaque participant de sa prochaine réunion d'équipe, Simulation d'animation de ces réunions, avec la contribution du groupe, Traitement de toutes les questions qui se posent.</p>	
<p>½ Journée 2</p>	<p>-</p> <p> <b>CLARIFIER LE ROLE DE CHACUN</b></p> <p><b>Elaborer des fiches de poste</b></p> <p>Identifier l'utilité de formaliser le rôle de chacun, Distinguer les trois sortes d'activité à demander à chacun pour une organisation performante du travail : techniques, humaines, fonctionnelles,</p> <p> <b>FIXER DES OBJECTIFS</b></p> <p>Combiner les différentes sortes d'objectifs (entreprise, équipe, individuels), Utiliser la méthode SMART,</p> <p>Mener un entretien de fixation d'objectifs : Préparer la définition et la fixation d'objectifs réels à ses collaborateurs, Jouer quelques situations d'entretiens.</p> <p> <b>PREVENIR ET RESOUDRE LES TENSIONS</b></p> <p>Distinguer les 3 modes de résolution des tensions : Jugement – Médiation – Régulation, Simuler une médiation à partir d'un cas réel d'un participant, Identifier les points-clefs du processus de médiation, Identifier les points-clefs du processus de régulation en équipe.</p> <p> <b>CLOTURE</b></p> <p>Définir son plan d'action Management,</p>	

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL

ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487

AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE

CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886

contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr

<b>MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- support papier, visionnage de film, PowerPoint</li> <li>- la répartition pédagogique sera de 90% de théorie et 10% de pratique</li> <li>- une participation active des participants sera privilégiée</li> <li>- mise en situation par des jeux de scénettes</li> <li>- un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation</li> </ul>	
<b>METHODE MOBILISEE :</b>	- formation en présentiel uniquement	
<b>DUREE LIEU</b>	14 heures (2x7 H) CHEOPS, 55 rue de l'Ancienne Ecole Normale d'instituteurs 87009 Limoges	
<b>HORAIRES</b>	8h30/12h00 13h30/17h00	
<b>DATES :</b>	A définir	
<b>DELAI D'ACCES :</b>	2 semaines avant le début de la formation et sous réserve des places disponibles	
<b>TARIF :</b>	350 ,00 euros TTC	
<b>MODALITE :</b>	Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone	
<b>ACCES HANDICAP :</b>	Etablissement Recevant du Public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.	
<b>MODALITES DE FIN ET EVALUATIONS DE LA FORMATION</b>	Evaluations effectuées à l'issue du stage conjointement avec le formateur Feuille de présence Feuille d'appréciation du stage par le participant Remise du certificat de présence au participant	

Document élaboré en juin 2021

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL  
ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487  
AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE  
CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886  
contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr