MANAGEMENT-LES FONDAMENTAUX

PUBLIC : Chef d'entreprise, artisan, conjoint ou salarié.

PRÉ REQUIS : Aucun pré requis.

OBJECTIFS : Sensibiliser au rôle du management au sein d'une boulangerie artisanale.

PROGRAMME ET CONTENU :

- Connaître son style de management
- Comprendre les attentes des salariés
- Comprendre les missions du responsable
- Ecouter et transmettre les messages
- Agir sur les motivations des salariés

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pratiques.

CONDITIONS DE RÉALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement et attestation d'assiduité.

DUREE : 2 jours.

INTERVENANTS :

SMART & COM FORMATION
22, rue des Potières - 56350 Saint-Jean-La-Poterie
06 76 89 97 19
chantal.canovas@orange.fr
N° SIRET 39508641600058 - APE 8559A
DA 53560908256
Certification AFNOR NF Service
Certifié Datadock
Label Qualité Actions de Formations