



POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DU MANAGER EN RESTAURATION

DÉVELOPPEZ VOTRE LEADERSHIP EN RESTAURATION



PUBLIC CIBLE

- Managers de restauration souhaitant renforcer leur leadership
- Responsables d'équipes en restauration désireux d'optimiser leurs compétences
- Professionnels du secteur cherchant à améliorer leur gestion stratégique
- Chefs de cuisine impliqués dans le management d'équipe
- Entrepreneurs en restauration souhaitant développer leur vision stratégique

DURÉE

7 h • 1 jour

Présentiel

EFFECTIF

1 à 5 participants

TARIF

540 € HT

VOTRE FORMATEUR

Sébastien Farcage

Formateur

contact@atlasleaderfood.fr

0695270503

Maîtrisez l'art du leadership en restauration! 'Développez votre leadership en restauration' est une opportunité unique pour affiner votre positionnement stratégique en tant que manager, booster vos compétences en management et transformer votre établissement en une réussite florissante. Participez à cette action de formation impactante et repartez avec une attestation valorisante pour votre carrière. Rejoignez-nous et inspirez votre équipe vers de nouveaux sommets!

PRÉREQUIS

- Expérience en gestion d'équipes
- Connaissances de base en gestion de restaurant
- Capacité à travailler en groupe
- Intérêt pour le développement personnel et professionnel
- Motivation à améliorer sa performance en management

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Renforcer les compétences de leadership en restauration
- Comprendre le positionnement stratégique du manager
- Optimiser la gestion d'une équipe au sein d'un restaurant
- Améliorer la communication interpersonnelle et la prise de décision
- Identifier les leviers pour accroître la performance opérationnelle
- Élaborer des stratégies pour fidéliser la clientèle
- Utiliser des outils numériques pour optimiser la gestion quotidienne



POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DU MANAGER EN RESTAURATION

DÉVELOPPEZ VOTRE LEADERSHIP EN RESTAURATION

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Renforcer le leadership des participants en restauration
- Approfondir la compréhension du rôle stratégique du manager
- Améliorer l'efficacité de gestion d'équipe
- Développer des stratégies pour optimiser le fonctionnement du restaurant
- S'approprier les outils de gestion moderne pour un management performant

COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Développer une vision stratégique en management de restauration
- ✓ Renforcer les capacités de leadership et de prise de décision
- ✓ Optimiser la communication et la cohésion d'équipe
- ✓ Aiguiser la capacité d'analyse et de résolution de problèmes
- ✓ Gérer efficacement les ressources et maximiser la productivité
- ✓ Élaborer et mettre en œuvre des stratégies innovantes
- ✓ Améliorer la compréhension de la dynamique d'équipe et des clients

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers interactifs pour développer le leadership
- Discussion en groupe pour partager des expériences et solutions
- Jeux de rôle pour améliorer les techniques de communication et négociation
- Feedback personnalisé pour renforcer le développement personnel

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

- Introduction au rôle stratégique du manager en restauration
- Analyse des compétences essentielles de leadership
- Techniques pour motiver et gérer une équipe efficacement
- Stratégies de communication optimisées pour le milieu de la restauration
- Formation pratique: Jeux de rôle et simulation d'incidents courants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation continue des compétences de leadership
- Observation des interactions et de la cohésion d'équipe
- Tests de compréhension des concepts stratégiques
- Feedback individuel sur le positionnement stratégique
- Ateliers collaboratifs pour mesurer les capacités de décision
- Bilan final pour valider les objectifs pédagogiques atteints



PROGRAMME MANAGEMENT

POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DU MANAGER EN RESTAURATION

DÉVELOPPEZ VOTRE LEADERSHIP EN RESTAURATION

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nous prenons en compte tout besoin spécifique lié à différentes situations de handicap (pédagogie, matériel, moyens techniques et humains...). Merci de nous en informer lors de votre inscription.