

Formation

# MANAGEMENT EN RESTAURATION

**POUR TOUS**



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les bases du management et leur impact sur l'équipe.
- Développer une culture du leadership partagé (chacun peut être un leader à son niveau).
- Responsabiliser chaque collaborateur avec des outils de **self-management**.
- Mieux gérer la communication en équipe (même en période de rush).
- Découvrir des méthodes de gestion adaptées aux exigences de la **restauration rapide**.
- Intégrer les nouveaux codes de communication et de leadership.

### PUBLIC CIBLE

- L'ensemble du personnel : managers, chefs de rang, cuisiniers, serveurs, plongeurs...
- Aucun prérequis nécessaire.

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire pour participer à cette formation.

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription via formulaire ou contact téléphonique.  
Délai d'accès : selon les disponibilités.

### SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de formation.  
Remise d'un Guide du Self-Management en Restauration.

### DURÉE

14 heures sur 2 jours

### FORMATEUR

Expert en management et restauration, avec une approche humaine et dynamique.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET SUIVI

- Évaluation continue via des mises en situation et des exercices pratiques.
- Quiz en fin de formation pour mesurer les acquis.
- Engagement de chaque employé à appliquer au moins une action.
- Mise en place d'un suivi interne pour ancrer les nouvelles pratiques.

## LIEU DE LA FORMATION

- Dans les locaux du restaurant pour une immersion complète, ou dans un centre de formation équipé.

## ACCESSIBILITÉ

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous invitons les participants concernés à nous contacter afin d'adapter au mieux les modalités pédagogiques et logistiques.

## TARIFS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Pour obtenir un devis personnalisé et connaître les prochaines sessions, veuillez contacter notre service formation.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

### JOUR 1

#### COMPRENDRE ET EXPÉRIMENTER LE MANAGEMENT

##### Qu'est-ce que le management ? (1h30)

- Le management n'est pas seulement un rôle, c'est un ensemble de comportements.
- Pourquoi un bon management change tout ? (cas concrets, statistiques, vidéos inspirantes).
- Jeu interactif : « Et si vous étiez le manager ? » (mises en situation).

##### Travailler en équipe efficacement (1h30)

- Les bases d'une communication efficace (verbal, non-verbal, écoute active).
- Comment donner et recevoir des feedbacks sans tensions.
- Atelier en binômes : Exercice de communication rapide sous contrainte.

##### Les différents styles de management (2h)

- Management directif vs participatif : lequel choisir et quand ?
- Manager sans écraser : encourager au lieu d'imposer.
- Cas pratiques en groupes : Identifier son style de communication.

##### Gérer la pression et les conflits en restauration (2h)

- Comprendre le stress et ses impacts (clients, équipe, chiffre d'affaires).
- Savoir gérer une situation de tension en cuisine ou en salle.
- Jeu de rôles : Réagir à une crise (client mécontent, retard en cuisine, conflit interne).

### JOUR 2

#### PRENDRE EN MAIN SON PROPRE MANAGEMENT ET RESPONSABILISATION

##### L'auto-management ou comment être son propre manager (2h)

- Ce que les meilleurs employés font différemment.
- Se fixer des objectifs personnels et professionnels.
- Atelier introspectif : Créer son propre plan d'action.

##### Manager sans être manager : le leadership informel (1h30)

- Le leadership sans autorité : Comment influencer l'équipe positivement.
- Changer son mindset pour impacter les autres (effet miroir).
- Atelier collaboratif : Travailler en duo pour trouver des solutions à des problèmes réels.

##### Les nouvelles règles du management (1h30)

- Fini le management « militaire », place au management inspirant et digital.
- L'importance du ton et du message dans un management moderne.
- Cas concrets : Comment communiquer efficacement sur WhatsApp, Slack, ou en réunion.

##### Plan d'action collectif et suivi (2h)

- Création d'un « pacte d'équipe » : Chaque collaborateur note un engagement à appliquer.
- Mise en place d'un système de suivi collectif (réunions flash, bilan de fin de service).
- Débriefing final & remise des attestations.



04 51 330 330



[sales@lab-learning.fr](mailto:sales@lab-learning.fr)



[lab-learning.fr](http://lab-learning.fr)