

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

 lab-learning.fr