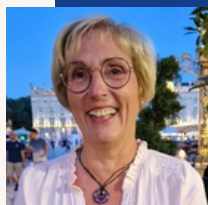


Formation gestion, recrutement et encadrement des équipes

Lundi 2, mardi 3 et mercredi 4 novembre 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Mme Eliane
TORREBRUNO**
Consultante

Objectifs pédagogiques

- Développer un management adapté afin d'organiser, animer et accompagner son équipe dans un environnement en constante évolution, en favorisant l'autonomie, la cohésion et l'atteinte des objectifs.
- Maîtriser les fondamentaux du recrutement et de la gestion des équipes : conduite des entretiens, recrutement non discriminatoire, prévention des conflits et respect des droits et devoirs du recruteur.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine - Serveur en restauration
- RNCP 37859 - RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS

- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Mobiliser et engager son équipe

- Identifier les leviers de mobilisation : comprendre ce qui motive et fait agir
- Analyser les différents styles de management
- Adapter sa posture managériale aux personnalités et aux besoins du groupe
- Accompagner la montée en autonomie et en maturité des collaborateurs
- Étudier des cas concrets issus de situations professionnelles

Développer une communication efficace

- Maîtriser les mécanismes fondamentaux de la communication
- Repérer les obstacles et erreurs fréquentes
- Adapter sa communication pour influencer positivement les comportements
- Renforcer la qualité des échanges au sein de l'équipe

Encadrer et structurer l'action

- Clarifier son rôle d'animateur dans le travail en groupe
- Animer une équipe au quotidien
- Utiliser les outils essentiels du management
- Déléguer efficacement
- Conduire un briefing structuré
- Mener un entretien individuel
- Gérer les situations conflictuelles

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Formation gestion, recrutement et encadrement des équipes

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique et participative
- Jeux de rôle, analyses de situations et mises en application pratique
- Remise d'un livret pédagogique avec un plan d'actions
- Formation en présentiel

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Voir sur notre site Internet

www.cefppa.eu

Coût

1 140€, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

