

Gestion et encadrement des équipes

Lundi 2, mardi 3 et mercredi 4 novembre 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Mme Alexandrine
AUBIN**
Consultante

Objectifs pédagogiques

- Assumer son rôle d'animateur, accompagner son équipe vers plus d'autonomie
- Faciliter la cohésion de l'équipe et atteindre les objectifs fixés.

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

Gestion 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 particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

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.

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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

