

Lundi 16 et mardi 17 mars 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Mme Alexandrine
AUBIN
Consultante

Contenus de la formation

S'affirmer / avoir confiance en soi

- Savoir utiliser les dynamiques internes à l'équipe pour aborder un conflit personnel et le transformer en énergie positive.
- Trouver une solution plutôt qu'un responsable

Prévenir et gérer différemment les différents types de conflits

- Les conflits dus à des hostilités interpersonnelles : rivalités personnelles, conflits de territoire, jeux de pouvoir masqués
- Les conflits dus à la présence d'une personnalité particulièrement difficile

Faire face aux agressions du quotidien

- L'attitude professionnelle en présence de l'agression
- Réagir à la colère, à l'interpellation personnelle, à la violence
- Savoir traduire les messages codés de la violence avec le recul suffisant sans pour autant tout accepter
- Formuler une critique sans démotiver
- Savoir dire "Non" avec fermeté mais sans heurter

Bilan de la formation

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



Modalités d'accès

Professionnels de la 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

Coût

850€, 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

- Techniques de gestion comportementale grâce à des mises en situations.
- Etudes de cas, jeux de rôle.
- Remise d'un livret pédagogique
- Formation en présentiel collectif

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

