

Manager au quotidien en Hôtels, Cafés et Restaurants

Mardi 17 et mercredi 18 novembre 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Management

Action de formation

- Manager au quotidien en Hôtels, Cafés, Restaurants

Objectifs généraux

- Préparer ses équipes à fonctionner dans un environnement constamment en évolution
- Gérer et organiser une ou des équipes
- Etablir et optimiser les plannings
- Développer et adapter son mode de management à son équipe
- Gérer les conflits et les incivilités au sein de son équipe

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 restaurant
- RNCP 37859 / RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

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 : planification, conduite des entretiens, recrutement non discriminatoire, prévention des conflits et respect des droits et devoirs du recruteur.

Contenus de la formation

Mobiliser, engager son équipe, manager dans l'incertitude HCR

- 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.

Désamorcer les conflits et prévenir les incivilités

- Définir des protocoles de médiation, sécurité psychologique,
- Gérer à chaud et dans l'urgence, traces utiles
- Etablir les documents et traces utiles à conserver.

Bilan de la formation

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

Manager au quotidien en Hôtels, Cafés et Restaurants

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

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

Nous consulter

Lieu

CFA Hilaire de Chardonnet
3, chemin de la Malcombe
25042 Besançon

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

