

Manager au quotidien en Hôtels, Cafés et Restaurants

Lundi 2 et mardi 3 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

Ibis Rouen Centre Rive Droite Pasteur
7 rue Montaigne
76000 ROUEN

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

