

REUSSIR LE MANAGEMENT DU CHANGEMENT EN HOTELLERIE

FORMATION SUR-MESURE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris 6 ; Saint Gratien (95) ; Dijon ou sur site client

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

Mini 2 jours
(7h par jour)

PRÉ-REQUIS

Avoir au moins 2 mois d'ancienneté dans une entreprise pour connaître l'organisation de son/ses services.

PUBLIC VISÉ

Toute personne exerçant une fonction managériale dans un contexte de mutation d'entreprise ou d'un service.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS A LA FORMATION

- Prise de contact téléphonique
- Renseignements & construction du cahier des charges ad hoc
- Convention de formation intra-entreprise formalisée et signée avant démarrage
- Prise de contact de l'école avec les participants pour :
Validation des acquis avant l'entrée en formation (au plus tard 10 jours ouvrés avant le démarrage de la formation).
Le cas échéant, aménagements de l'espace de formation (cas des personnes en situation de handicap notamment)
- Les sessions ont lieu aux dates souhaitées par le client

OBJECTIFS

- Comprendre l'environnement « VUCA » des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration
- Comprendre les impacts émotionnels, psychologiques du changement chez les collaborateurs.
- Construire une communication et un management positifs pour mieux accompagner
- Accompagner le changement de son service
- Améliorer la posture de ses collaborateurs dans des contextes de changement
- Renforcer ses qualités de manager agile, fédérateur et bienveillant dans les contextes de mutations de son entreprise

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Définition du Change management ; le monde de l'entreprise à l'épreuve des crises répétées.
- L'impact des changements sur ses collaborateurs : de l'agilité à l'absentéisme. Exemples.
- Les étapes-clefs pour faire accepter le changement chez ses collaborateurs et en faire des moteurs de ce dernier.
- Workshop collectif sur un cas pratique de gestion du changement.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Cas pratiques
- Échanges d'expériences, conseils et bonnes pratiques du métier

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis avant le début de la formation ; en cours ; et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023
(Très Satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

Tarifification sur-mesure

CONTACT

Alexandre Barthelemy

Tel : 06 58 71 20 51

E-mail : abarthelemy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE