Formation - Management des équipes - motiver et gérer son équipe (14h)

L'art de diriger, motiver et coordonner un groupe pour atteindre des objectifs communs et développer l'intelligence collective.

Management | Dynamique de groupe, gestion des conflits

CODE : 65211 | Mise à jour : 27/06/2025

Objectifs

- Savoir développer votre proactivité pour mobiliser toutes vos ressources
- Savoir clarifier les objectifs et les actions à engager pour mobiliser votre équipe
- Augmenter votre productivité par une meilleure organisation et concentration
- Savoir développer la collaboration pour engager les énergies collectives

Contenu de la formation

Introduction aux neurosciences

- Les neurosciences et le management
- Comprendre le fonctionnement des trois cerveaux
- Apprentissages et créativité
- Satisfaction et récompense

Management et leadership

- Rappel sur les différents styles de management
- Les cinq pôles du leadership

Donner du sens, fédérer autour d'objectifs

- Donner du sens
- Porter les valeurs
- Développer l'adhésion
- Savoir décider
- Développer son aisance à l'oral

Développer des relations positives et constructives

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE
Tous publics

PRÉ-REQUIS
Pas de pré-requis

DURÉE
2 jours (14h)

SESSION INTER
Demander un devis personnalisé
Aucune session n'est actuellement programmée

SESSION INTRA
Nous consulter

GROUPE
Minimum 4 personnes
Maximum 10 personnes

- Réunions
- Briefs de motivation
- Management visuel
- Gestion des conflits

Valoriser, agir sur la motivation

- Féliciter
- Faire un Feedback constructif
- Conduire un entretien
- Déléguer

Bâtir votre plan d'action managérial

- Fixer ses objectifs
- Mettre en place un plan d'action

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Quiz
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Jeux de rôles

Suivi, évaluation et sanction

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Auto-positionnement
- Mises en situations
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)

Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veuillez faire connaître vos besoins au plus tôt lors de nos échanges. La prise en compte d'un besoin spécifique peut nécessiter un délai pour étudier les modalités d'adaptation ou d'orientation.

Taux de satisfation des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

0% (avis)

Taux de validation de la formation

Issus des résultats de l'atteinte des objectifs par les stagiaires (Acquis et En cours d'acquisition).

Non renseigné

Carine Crosnier Lahay

Consultante et Formatrice / Hygiène alimentaire (HACCP) et management des équipes

CCL Consulting

Carine est une formatrice en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) , ainsi qu' en management des équipes "motiver et gérer ses équipes"

0630013079
carinelahay@gmail.com

Adresse postale : 85410 La Caillère Saint Hilaire
LinkedIn : https://www.linkedin.com/in/carine-crosnier-lahay/

Biographie

J'ai travaillé pendant plus de 20 ans dans la restauration, je garde une passion pour la pâtisserie, mon premier métier.

Depuis 2025, je suis **formatrice** pour les professionnels des métiers de bouches, **en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)**, ce sujet m'anime particulièrement car c'est un gage de qualité envers les consommateurs.

Je suis également **formatrice en management des équipes**: sans une bonne cohésion et compréhension de l'autre, nous ne pouvons avancer ensemble !

Forte de mon expérience je vous accompagne dans le développement de votre projet

- **Formation HACCP (14h obligatoire)**
- **Formation en management des équipes**

Je m'attache à créer des environnements de travail plus sereins au sein de vos entreprises

Diplômes et formations

2018 – Formation HACCP en restauration collective

2016 – Formation management des équipes « motiver et gérer ses équipes »

1993-1994 – Brevet de maitrise : Modules psycho/pédagogie, gestion d'entreprise, culture générale communication

1990 – CAP pâtisserie, confiseur, chocolatier, glacier