

## AMELIORER LE MANAGEMENT D'EQUIPE POUR ACCROITRE LA PERFORMANCE - (Mod. N°29)

### 1. Public cible et prérequis

**Public** : Manager en reprise d'équipe, manager qui accompagne du changement, manager qui souhaite prendre du recul sur ses pratiques.

**Prérequis** : Être en situation de management.

### 2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Se positionner comme manager
- Motiver au quotidien les équipes
- Adapter son management aux types de collaborateur
- Concevoir, organiser et piloter les activités d'une entreprise
- Gérer l'activité d'une structure avec agilité à l'aide d'un management collaboratif

### 3. Contenu pédagogique

#### 3.1 Connaître son rôle de manager :

- Rôle et mission du manager
- Maturité managériale
- Crédibilité du manager
- Positionnement manager

#### 3.2 Développer sa capacité d'entraînement :

- Développer la cohésion d'équipe
- Renforcer son leadership

#### 3.3 Conduire les principaux entretiens clés interpersonnels :

- Entretien de débriefing
- Entretien de feedback
- Méthode DESC
- Entretien de mise au point
- Entretien participatif
- Entretien directif
- Entretien déléguatif

#### 3.4 Développer son agilité relationnelle de manager communicant :

- La communication du manager

- Conduite de réunions (Fixer les objectifs d'une réunion, démarrer une réunion, techniques d'animation de réunion, zoom sur l'animation de réunions virtuelles)

### **3.5 Développer sa dimension de leader notamment dans les situations délicates :**

- Présentation des styles de management
- Management situationnel de Hersey & Blanchard
- Cartographie d'une équipe
- Cycle de compétences
- Leviers motivationnels

### **3.6 Piloter l'activité et la performance des équipes :**

- Objectif SMART
- Les indicateurs de performance
- Évaluer les résultats
- Méthode d'analyse de la Performance

*Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.*

## **4. Modalités techniques et pédagogiques**

### **4.1 Les modalités pédagogiques**

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)

### **4.2 Le rôle du formateur**

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

### **4.3 Le matériel utilisé**

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

### **4.4 Les documents remis aux participants**

- Copie du support pédagogique

## **5. Profil du formateur**

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

**VOXIA**

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052  
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

## 6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

## 7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

## 8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

## 9. Durée de la formation et modalités d'organisation

**Durée** : 3 jours (24 heures) – Ce programme est également adaptable sur 2 ou 4 jours

**Horaires** : Selon convention

**Modalité de la formation** : Présentiel

**Type de formation** : Intra-entreprises

**Lieu de la formation** : Au sein de vos locaux

**Nombre de participants minimum et maximum** : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

**Tarif** : Selon modalités - Nous contacter

**Délai d'accès à la formation** : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

**Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap** : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.

VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052  
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr