

ATELIER

GESTION DES COLLABORATEURS

Se connaître pour mieux gérer son équipe

20% DE RABAIS
14 JOURS AVANT*



GASTRO SUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

eureka-formation.ch
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie



✓ DIRECTION
✓ CADRES

Objectif de la formation

À la fin de la journée, les participants seront à même :

- de connaître leur comportement de gestionnaire et de s'adapter à leurs collaborateurs ;
- d'appliquer les différents styles de gestion ;
- de prendre leur rôle de cadre et l'assurer ;
- de connaître la différence entre distribuer et déléguer des tâches.

Public-cible

Patrons et cadres dans l'hôtellerie et la restauration

Contenu

Manière de gérer, attitude de gestionnaire pour améliorer sa relation au quotidien avec son équipe

Valeur ajoutée

Une bonne gestion de vos collaborateurs vous garantit un meilleur rendement au travail.

Intervenant



Philipp A. Wach, responsable du bureau romand de la formation professionnelle Pully, titulaire d'un Master en gestion des entreprises et Diplômé de l'école hôtelière de Lausanne.

Informations pratiques, cours n° 05.06

Lieu : Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise
Date : Sur une journée
Heures : De 9h à 16h30
Prix : Prix préférentiel pour les exploitants neuchâtelois et leurs employés

Se référer à notre site internet
www.eureka-formation.ch

Inscription : www.eureka-formation.ch

Contact : info@eureka-formation.ch, tél: 032 344 80 85

* **Un rabais de 20%** vous est accordé si vous vous inscrivez **14 jours avant le début de la formation.**