

# MANAGEMENT

## RECRUTER ET INTÉGRER UN COLLABORATEUR

> Marc Le Noë

10, 17 et 24 février

2  
SESSIONS  
AU  
CHOIX

1<sup>er</sup>, 8 et 15 mars

**OBJECTIF :** Acquérir les techniques pour identifier, sélectionner et intégrer les profils de collaborateurs adéquats.

**PUBLIC VISÉ :** Chef d'entreprise en boulangerie, responsable production & responsable vente en boulangerie.  
360,00 € HT

### Programme

- Formaliser son besoin et communiquer son offre d'emploi
- Structurer sa démarche de recrutement et conduire les entretiens de sélection
- Intégrer un nouveau collaborateur et évaluer sa prise de fonction



NEW

# Webinaires

## FORMATIONS E-LEARNING

3 SÉANCES DE 1H30

5 STAGIAIRES  
maximum par session

## FORMER ET RENDRE AUTONOMES SES COLLABORATEURS

> Marc Le Noë

3, 10 et 17 mars

12, 19 et 26 avril

2  
SESSIONS  
AU  
CHOIX

**OBJECTIF :** Acquérir les techniques et postures pour identifier/évaluer les besoins de formation et mettre en œuvre les process d'amélioration des compétences adéquats.

**PUBLIC VISÉ :** Chef d'entreprise en boulangerie, responsable production & responsable vente en boulangerie.  
360,00 € HT

### Programme

- Identifier les forces et faiblesses de son équipe
- Convertir son diagnostic en plan de formation/d'action
- Former ses équipiers



## MOTIVER ET FIDÉLISER SES COLLABORATEURS

> Marc Le Noë

14, 21 et 28 avril

2  
SESSIONS  
AU  
CHOIX

17, 19 et 21 mai

**OBJECTIF :** Savoir stimuler l'adhésion et l'implication de ses collaborateurs par un style de management adapté.

**PUBLIC VISÉ :** Chef d'entreprise en boulangerie, responsable production & responsable vente en boulangerie.  
360,00 € HT

### Programme

- Réunir les conditions de la motivation et de la fidélisation dans l'entreprise
- Adapter et individualiser son style de management
- Manager au quotidien en proximité



## GÉRER ET DÉNOUER LES CONFLITS

> Marc Le Noë

7, 9 et 11 juin

2  
SESSIONS  
AU  
CHOIX

17, 22 et 29 septembre

**OBJECTIF :** Acquérir les techniques et postures managériales adaptées pour prévenir et résoudre les conflits.

**PUBLIC VISÉ :** Chef d'entreprise en boulangerie, responsable production & responsable vente en boulangerie.  
360,00 € HT

### Programme

- Prévenir les conflits
- Adopter la bonne posture managériale face aux conflits
- Résoudre les conflits et savoir graduer les sanctions



# COMMUNICATION



## DÉBUTER AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX UTILISATION PROFESSIONNELLE

> Sylvie Reynaud

18 et 25 février, 11 mars

3  
SESSIONS  
AU  
CHOIX

29 juillet, 2 et 9 août

18 et 25 novembre, 2 décembre

**OBJECTIF :** Comprendre l'utilité des réseaux sociaux et apprendre à les utiliser professionnellement. Communiquer efficacement sur Facebook et Instagram. Découvrir Google My Business et son utilité.

**PUBLIC VISÉ :** Toute personne animant les réseaux sociaux professionnels d'une boulangerie.

360,00 € HT

### ■ Programme

- Mes premiers pas sur Facebook
- Créer son premier post
- Comment avoir une communication pertinente
- Apprendre à créer des visuels efficaces avec Canva
- Découvrir Instagram
- Apprendre à utiliser Instagram
- Découverte de Google My Business