

Objectifs

- Évaluer et respecter le potentiel, les demandes, les freins et les motivations de chacun(e),
- Développer les compétences, l'autonomie et les savoir-être,
- Intégrer les plans de formation dans les organisations,
- Accompagner dans la durée,
- Fixer le cap et le décliner en une stratégie d'objectifs individuels/collectifs

Contenu pédagogique

INTRODUCTION

Tour de table : présentation des participants, des besoins, rappels des objectifs

1 - Faire progresser les collaborateurs en travaillant sur ses comportements

- Être à l'écoute de ses collaborateurs.
- Instaurer un climat de confiance favorisant le dialogue.
- Utiliser la reconnaissance comme outil de motivation.
- Pratiquer le feedback. Permettre à chacun d'évoluer.
- Accompagner son équipe en étant à sa juste place.

2 - Développer les compétences de ses collaborateurs

- Identifier le potentiel et le niveau de maturité de ses collaborateurs.
- Les différentes étapes de l'entretien professionnel.
- La délégation comme moyen de développement des compétences.
- Impliquer le collaborateur dans le développement de ses compétences.
- Gérer les difficultés.

3 - Anticiper l'évolution des compétences au sein d'une équipe

- Prendre du recul face au fonctionnement actuel d'une équipe ou d'un projet.
- Définir des priorités de développement des compétences.
- Traduire ces priorités en objectifs.
- Expliciter ces objectifs aux collaborateurs.
- Faire adhérer chacun aux objectifs

4 - Mettre en place un plan de développement de l'équipe

- Développer les transferts de compétences entre les membres d'une équipe.
- Développer une situation d'interdépendance au sein d'une équipe et entre équipes.
- Motiver ses collaborateurs.
- Elaborer un plan d'action pour son équipe

Modalités Pédagogiques

Présentiel	Distanciel
OUI	OUI

Modalités d'accès & délais d'accès

- ▶ Toutes nos sessions se déclinent en INTER ou INTRA entreprise (sur demande)
- ▶ Inscription toute l'année. Nous vous proposerons des dates de formation le plus tôt possible (en fonction de la période souhaitée, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti).

Modalités d'évaluation :

▶ Avant la formation :

Recueil des attentes des participants/entreprise
Recueil des besoins et de cadrage avec le commanditaire

▶ Pendant la formation :

Questionnement tout au long de la formation
Bilan commun le dernier jour
Évaluation de la formation peut se faire sous forme de tests, QCM, quizz mais aussi des études de cas, des mises en situation pour mesurer l'atteinte des objectifs
Évaluation à chaud sur le niveau de satisfaction des participant/e/s

▶ Après la formation :

Évaluation à froid à + 3 mois

Taux satisfaction : NC

Durée : 2 jours (14 h)

(durée indicative & ajustable en fonction des besoins)

Public Visé :

Toutes personnes amenées à manager une équipe
Managers, responsables de service souhaitant consolider ou élargir ses compétences managériales

Pré requis :

Aucun prérequis

Lieu & dates 2025 :

Saint Paul
Nous consulter pour les dates.

Limite d'effectif :

De : 4 à 8 personnes



INTRA

Formation principalement en INTRA

INTER : 920 € (net de taxes) €

/personne

(nous consulter)

Accessibilité :

Nos locaux ne sont pas accessibles PMR.

En cas de handicap, Notre Référent handicap met tout en œuvre pour trouver la solution la plus adaptée à votre situation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Présentation interactive à l'aide de diapositives animées type PowerPoint
- Exposés théoriques / Etude de cas concrets ordinateur portable équipé du pack Office
- Supports de cours envoyés par mail en fin formation

Dispositifs de suivi & exécution de la formation

Feuille d'émargement par demi-journée

Formateur pressenti

Formateurs consultants experts dans leur domaine de compétence

Mise à jour le 19/02/2025

INSCRIPTIONS & INFORMATIONS :

☎ 02 62 74 66 52

✉ info@azotformation.com

Siège soc : 39, rue Ary & Marius Leblond
97460 Saint Paul

SIRET n°502 059 769 00054

APE : 8559A

N° déclaration activité : 98.97.03232.97

CFA n° UAI : 9741772H

