



Encadrer et manager une équipe en boucherie



Sur demande



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 560 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Définir le rôle et les devoirs du manager en favorisant la promotion interne
- ✓ Apprendre à gérer : achats, réception, gestion de stocks, commercialisation...
- ✓ Établir la communication avec la clientèle
- ✓ Gérer l'équipe et le rôle du manager dans la vie du magasin

Programme :

Le rôle du manager

- Missions et obligations
- Analyse des forces en présence :
 - Diagnostic des ressources humaines et matérielles
 - Identification des leviers de performance et des zones de tension
- Motivation et développement du potentiel

Gestion des achats et communication

- Processus d'achat :
 - Négociation avec les fournisseurs, suivi budgétaire, contrôle qualité des approvisionnements
- Valorisation des produits :
 - Démarche qualité, mise en avant des produits auprès des clients et collaborateurs
- Créer une culture d'implication :
 - Fédérer les collaborateurs autour d'objectifs, encourager la participation active et l'initiative

Suivi de la satisfaction et audit

- Solliciter et questionner la satisfaction des clients et des équipes :
 - Recueil d'avis et de feedbacks, traitement des insatisfactions, réajustements
- Réalisation d'audits internes

Organisation et leadership

- Structurer son pilotage hebdomadaire : réunions de suivi, bilans, ...
- Développer un leadership authentique : posture, communication ascendante, descendante
- Valoriser et engager durablement l'équipe :
 - Reconnaissance, délégation, développement de l'autonomie