



Leadership en restauration : Animez, motivez et fédérez vos équipes pour un service d'excellence

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/leadership-en-restauration-animez-motivez-et-federez-vos-equipes-pour-un-service-dexcellence>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
HR05

 CATÉGORIE
**Management,
Rentabilité et
Durabilité**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✓ Améliorer la communication au sein des équipes de restauration
- ✓ Développer les compétences en animation d'équipe
- ✓ Renforcer la motivation et l'engagement des collaborateurs
- ✓ Savoir gérer les situations de stress et de pression
- ✓ Améliorer la cohésion et la performance des équipes
- ✓ Développer un leadership efficace en restauration
- ✓ Optimiser l'organisation du travail en service
- ✓ Améliorer la qualité de service et l'expérience client
- ✓ Savoir gérer les conflits en milieu professionnel

POUR QUI ?

- ✓ Managers et chefs de restaurant
- ✓ Chefs de cuisine et seconds de cuisine
- ✓ Responsables de salle et maîtres d'hôtel
- ✓ Encadrants et superviseurs en restauration
- ✓ Responsables d'établissement CHR
- ✓ Toute personne impliquée dans l'encadrement d'équipe en restauration

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au management en restauration

- Spécificités du secteur de la restauration
- Enjeux de performance et de service client
- Rôle du manager d'équipe

2 / Les fondamentaux de la communication

- Communication interpersonnelle
- Communication verbale et non verbale
- Écoute active et feedback

3 / Communication en environnement de travail sous pression

- Gestion du stress en cuisine et en salle
- Communication rapide et efficace
- Prévention des malentendus

4 / Animation d'équipe en restauration

- Organisation des services
- Répartition des rôles et des tâches
- Coordination cuisine / salle

5 / Leadership du manager de restauration

- Styles de management adaptés
- Leadership opérationnel
- Exemple et exemplarité

6 / Motivation des équipes

- Facteurs de motivation en restauration
- Reconnaissance et valorisation
- Engagement des équipes

7 / Gestion des conflits en équipe

- Identification des tensions
- Techniques de résolution de conflits
- Maintien de la cohésion d'équipe

8 / Organisation du travail et efficacité opérationnelle

- Planification des services
- Optimisation des flux de travail
- Gestion des pics d'activité

9 / Expérience client et impact de l'équipe

- Rôle de l'équipe dans la satisfaction client
- Qualité du service et communication
- Gestion des réclamations

10 / Amélioration continue et performance

- Suivi des indicateurs de performance
- Culture de l'amélioration continue

- Optimisation du fonctionnement des équipes

Approche pédagogique

- ✓ Support Ecrit et Projection
- ✓ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✓ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✓ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✓ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✓ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

 31 Août au 04 Sep. 2026

 Présentiel -

 26 au 30 Oct. 2026

 Présentiel -

 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>