



SOMMAIRE

LA PASSION DE L'EQUIPE - LE MANAGEMENT EN ACTION

I- PRÉSENTATION GÉNÉRALE

- 1-1 Un métier aux 3 règles d'or**
- 1-2 Au début des années 1980, Il y a 40 ans déjà**
- 1-3 Ok boomer**
- 1-4 Les employés heureux font des clients heureux**

II- POUR UNE ENTREPRISE NOUVELLE

- 2-1 Les 4B© « Carré Gagnant » de l'entreprise moderne**
- 2-2 Les 2 cultures de croissance « l'Union Sacrée »**
- 2-3 La marque employeur**
- 2-4 Soigner son image E. Réputation**
- 2-5 Avoir, Savoir et Pouvoir**

III- LE CONTEXTE ACTUEL -OFFRE ET DEMANDE

- 3-1 L'amour du goût et du contact humain**
- 3-2 La problématique de la restauration**
- 3.3 La restauration et ses avantages**
- 3-4 La Restauration : Des clients, des métiers, des équipes**
- 3-5 Qu'en est-il réellement de l'image de la profession**

3-6 Qui sont mes salariés

3-7 Les 4 catégories de salariés

3-8 Les 17 causes principales de la pénurie

3-9 l'offre ne correspond plus à la demande pour 10 raisons principales

IV- L'ART DE DIRIGER ET MANAGER

4-1 Gérer n'est pas manager

4-2 Les 10 qualités de base d'un commerçant restaurateur

4-3 Formations obligatoires

4-4 Les 5 sens

4.5 La hiérarchie des besoins humains, ou pyramide de Maslow

4.6 SONCAS ou les recettes de la motivation (1)

4.7 L'illusion du bonheur au travail

4.8 Comprendre l'action de Diriger en 3 exigences et 12 actes

4.9 Les 4 phases d'apprentissage

4.11 Quel est votre style de management

4.11.1 Les 4 grands styles principaux :

4.11.2 En restauration, quel style adopter

4.11.3 Les 4 choix possible

4.11.4 En restauration, les entreprises ont maintenant besoin d'être dirigées par des « leaders Bienveillants »

4-11-5 COMMENT ETRE LEADER BIENVEILLANT en 18 suggestions :

4.11.6 Le jeu de la comparaison

4.12 Dix erreurs (pièges) à éviter

4.13 La technique du Manager Minute

4.14 Le choix des mots pour éviter bien de maux, petite démo !

4.15 les 3 manières de dire non à son employé

4.16 Savoir gérer un conflit client

4.17 Savoir gérer un conflit entre 2 salariés

V- Comment obtenir et garder une bonne équipe : Les 7 solutions

5.1 Introduction aux bonnes pratiques

5.2 La solution N° 1 : Repenser la profession, le temps long

5.3 La solution N° 2 : Marketing client et marketing salariés, même démarche

5.4 La solution N° 3 : La marque employeur

5.4.1 Définition

5.4.2 Comment créer ma marque employeur

5.4.3 Le book accueil équipe

5.5 La solution N°4 : Image et communication

5.6 La solution N° 5 : Se former à diriger

5.7 La solution N°6 : Les actions rapides

5.7.1 Appliquer la pyramide du personnel heureux

5.7.2 Appliquer Les 7 fondamentaux de base pour créer le bien-être dans l'entreprise

..... Erreur ! Signet non défini.

5.7.3 Appliquer Les 15 LEVIERS du changement pour développer la meilleure expérience salariés.es

5.8 La solution N° 7 : Financière

5.8.1 Le salaire de base

5.8.2 Primes bonus intéressement

5-9 Le cercle vertueux : L'objectif final des bonnes pratiques de management

Merci de votre intérêt pour mon livre.
Meilleurs encouragements et bonne réussite.

Alain Cazac