

MANAGER LES PERSONNALITES COMPLEXES DANS LES EQUIPES DE TRAVAIL

Public concerné

Professionnels des ESSMS

Prérequis

Pas de prérequis exigés pour cette formation

Objectifs

- Savoir repérer et distinguer les différents types de personnalité complexe en milieu professionnel
- Disposer d'outils managériaux pour gérer les personnalités complexes
- Adapter sa communication face aux personnalités complexes
- Conduire le changement vers un fonctionnement collaboratif

Méthodes pédagogiques et validation des acquis

Actives et participatives, elles s'appuient sur l'expérience professionnelle des participants. Alternent, selon les besoins du groupe en formation :

- Exposés et discussions
- Exercices et études de cas
- Analyse des situations de travail
- Réflexion collective et individuelle

Contenu de la formation

La gestion de collaborateurs au comportement difficile est un exercice de haute voltige qui requiert un minimum de recul, une bonne dose de patience et beaucoup de diplomatie de la part du manager. Pour autant la gestion de ces comportements est primordiale pour permettre à l'équipe de se construire, de créer une dynamique de travail cohérente et propice au développement d'un accompagnement bientraitant des personnes accueillies. Elle ne pourra être efficiente que lorsque le manager aura une vision précise de ses attitudes, ses potentialités et limites de son leadership situationnel. Il n'y a ni bon ni mauvais style, tout est question de circonstances, de situations et personnalités impliquées.

- **Manager aujourd'hui, de quoi parle-t-on ?**
- **Face à des personnalités difficiles, comment manager ?**
- **Des outils managériaux**
- **Manager justement et efficacement**
- **Fédérer par le management des valeurs**

Profil de l'intervenant :

Consultant et formateur, ancien cadre du secteur social et médico social

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Questionnaire à chaud



2 jours
en intra
2800€