

EVOLUTIONS

Les rendez-vous des dirigeants en mouvement



Evolutions est un espace qui vous est dédié, vous dirigeant, pilier de votre entreprise et acteur engagé dans la société, qui souhaitez développer vos potentiels.

CRÉATEUR D'UN EFFET PAPILLON

Evolutions réunit un collectif de dirigeants qui va vivre, dans cet espace, une aventure humaine majeure qui les fera évoluer avec leur organisation de façon profonde et durable. C'est un lieu d'expérimentation et d'aide à la décision qui permet à chacun de libérer sa puissance au profit du groupe et des autres. Le groupe sera acteur de son évolution en co-crédant et en coopérant.

PRINCIPES CLÉS



Un groupe solidaire et ressourçant qui vit et partage des expériences.



Un engagement de chaque acteur pour atteindre ses buts..



Une prise de conscience, parfois une remise en question.



Un suivi individualisé et collectif réalisé par deux accompagnateurs aux outils et méthodes innovantes.



Un programme en lien avec ses besoins individuels et ceux du collectif.



Des thématiques décalées pour provoquer des prises de conscience, regarder autrement.

PROGRAMME & DURÉE

Séminaire de lancement de 1,5 jour

- poser les fondements du groupe
- faire émerger les attentes et construire le programme

5 rencontres d'une journée :

- autour d'une thématique définie préalablement par le groupe
- la présence éventuelle d'un intervenant externe pour apporter un autre regard sur le thème et l'illustrer différemment,

6 séances de suivi individuel de 2 heures

LIEU EN FRANCHE COMTE

Nous apportons une attention particulière au cadre de ces rencontres pour travailler avec beaucoup de plaisir et donc plus efficacement c'est pourquoi nous allons choisir des sites ORIGINAUX et ACCUEILLANTS choisis par nos soins.

INVESTISSEMENT

7 jours de formation avec 2 intervenants et 12 heures de suivi individuel (coaching-conseil-accompagnement)
4 560 € HT de coût pédagogique et forfait de 700 € pour les frais de restauration et hébergement

QUAND EN 2017

16 et 17 Février -30 Mars -11 Mai -29 Juin - 31 Août – 12 Octobre – 15 et 16 Novembre

AVEC QUI ?

Deux professionnels qui depuis plus de 15 ans accompagnent les dirigeants et leurs collaborateurs dans leurs projets et les aident à les concrétiser





PROGRAMME EVOLUTIONS

PUBLIC :

Dirigeants, gérants, cadres de direction, cadres

OBJECTIFS :

Faire évoluer ses pratiques managériales, sa communication et son organisation de façon profonde et durable pour faire évoluer son entreprise

PROGRAMME :

Thèmes choisis dans la liste ce dessous.

Management et Direction

Choisir son mode de management en fonction de son entreprise, ses valeurs et son environnement

Leadership, Autorité

Prise de décision

Délégation

Organisation de l'entreprise

Stratégie, RSE

Politique RH

Nouveau mode de gouvernance et de responsabilités

Changer et accompagner le changement.

Création et cohésion d'équipe

Donner du sens, porter la vision et responsabiliser les acteurs de l'entreprise

Partager les règles et les faire vivre en équipe

Stimuler la coopération

Intégrer de nouveaux collaborateurs, des activités, des associés et/ou s'en séparer

Motiver, autonomiser, faire grandir autour d'un projet commun

Innovation et créativité

Créer de nouveaux projets, produits, services, modes de fonctionnement interne ou avec ses clients

Outils et Techniques de créativité

Travailler sur son état d'esprit et sur soi pour oser, explorer, tester, se questionner, changer les lignes et de direction.

Communication interpersonnelle en situation de direction

Améliorer la communication interne et externe

Etre assertif dans la relation

Comprendre, accepter et diriger avec ses émotions en prenant soin de la relation

Identifier les pièges de la manipulation et les déjouer

Gérer les conflits internes et/ou externes

Partager les cadres de référence.

S'affirmer, développer l'estime de soi

Identifier et agir au quotidien en cohérence avec ses valeurs essentielles

DUREE : 57.5 heures (6.5 jours en collectif et 6 séances de 2 heures individuelles)

COÛT : 4 560 € HT de coût pédagogique et forfait de 700 € HT pour les frais de restauration