

MANAGEMENT DE L'HYGIÈNE EN ÉTABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES : LES 4 STYLES DE MANAGEMENT ET LEURS CARACTÉRISTIQUES

**Jeudi 26 juin 2014, de 14h à 17h
dans les locaux d'ACTALIA à Villers-Bocage**

OBJECTIFS

- Identifier les 4 styles de management pouvant être rencontrés en établissements agroalimentaires
- Connaître leurs caractéristiques
- Bénéficier des résultats de l'enquête régionale menée auprès de plusieurs ateliers

PROGRAMME

- Présentation générale du projet régional et de sa finalité
- Les 4 styles de management : directif / persuasif / participatif / délégué
- Présentation de leurs caractéristiques
- Présentation des outils d'enquête menés auprès de personnels d'encadrement ; bilan des résultats
- Importance du management situationnel
- Recommandations managériales

PUBLIC

Directeurs d'entreprises, responsables qualité, responsables des ressources humaines / de formation

ENVIRONNEMENT PEDAGOGIQUE

Support : diaporama avec remise des documents présentés, présentation de résultats d'enquête régionale ; animation assurée par le responsable du projet

Inscriptions par mail avant le 13 juin, à l'adresse suivante: j.ingouf@actalia.eu

ACTALIA – CENTRE D'EXPERTISE AGRO ALIMENTAIRE

CECALAIT - CONTRÔLE ET QUALITÉ - INNOVATION - PRODUITS LAITIERS - SÉCURITÉ DES ALIMENTS - SENSORIEL