

# MANAGER AUTREMENT LES COLLABORATEURS « DIFFICILES »

Comment ne pas s'épuiser face à certaines personnes inefficaces ou rebelles ? En comprenant mieux leur mode de fonctionnement interne, le responsable pourra communiquer autrement en utilisant les critères adéquats.

## OBJECTIFS VISÉS

- Donner des clés de compréhension et de décodage de certains profils de personnalité qui « usent » leurs hiérarchiques ou malmènent les équipes.
- Développer de nouvelles capacités de communiquer et de poser du cadre face à ces personnes déroutantes par leurs réactions.
- Retrouver son leadership face à ces personnalités.

## CONTENUS

- Les personnalités « difficiles » : définitions des différents types les plus fréquemment rencontrés.
- Identifier les niveaux de difficultés : les comportements, les situations, les relations.
- Le sens des comportements difficiles.
- Les interactions entre les personnalités difficiles et le type de personnalité du manager (les limites personnelles face à certains comportements).
- La place des comportements difficiles au sein du cadre organisationnel.
- La prise de distance et la gestion des émotions.
- Les stratégies à adopter en fonction des problématiques particulières.

## MÉTHODES

Alternance d'exposés théoriques, d'exercices, d'analyses de situations, de jeux de rôle.

## COMPÉTENCES ACQUISES À L'ISSUE DE LA FORMATION :

- Conscience des différents profils de personnalité.
- Adaptation et ouverture envers des modes de pensée et de comportement différents des siens.
- Capacité à communiquer de façon spécifique.
- Meilleure capacité à cadrer.



Réf. 4523

### » PUBLIC CIBLE

Directeurs, directrices, cadres, responsables d'équipe.

### » PRÉ-REQUIS

Occuper une fonction de cadre et avoir des collaborateurs sous sa responsabilité.

### » FORMATEUR

**Vincent BURON**  
Formateur et consultant spécialisé en gestion des ressources humaines et organisation. Dispose d'une expérience dans la gestion d'équipe et l'animation de groupes de travail.

### » DATES

05.10.2023 et 06.10.2023  
09:00-17:00

14 heures de formation  
Formation certifiée

### » FRAIS

320 €  
(repas inclus dans les frais d'inscription)

### » LANGUE

Français

### » LIEU

Domaine du Château  
Bettange-sur-Mess