

FranklinCovey ledarakademi F&B

Ledarskap, projektledning, resultatskapande



För dig som är verksam inom restaurangbranschen i ledande befattning och som vill leda framtidens medarbetare

Om programmet



Syfte och mål:

Utbildningen har ett starkt fokus på att utveckla ledare, stärka samarbete, öka förmågan att driva framgångsrika projekt samt att hitta strategier för att nå verksamhetens högst prioriterade mål.

Programupplägg

Programmet sträcker sig från mars till september 2017. Vi kommer att arbeta med 7 olika moduler under 10 tillfällen. Modulerna hålls centralt i Stockholm.

Programstart: Mars 2017

Deltagarprofil/målgrupp:

För dig som är verksam inom restaurangbranschen i en ledande befattning som vill utveckla ditt ledarskap till att leda framtidens medarbetare. Idag är du kanske F&B-chef eller restaurangchef.

Programinnehåll:

Vi varvar teori med praktiska övningar, diskussion, inspiration och "lära för att lära". Varje modul leds av en erfaren facilitator från FranklinCovey eller branschexperter inom området. Teori kommer att kopplas till er verklighet och ni kommer att få jobba med era case.

Innehåll

Modul 1 - Introduktion och inspirationsdag

En inspirationsdag med erfarna personer från branschen som inspirerar och engagerar. Processledare från de olika modulerna kommer att närvara. Under dagen går vi igenom förväntningar, möjligheter och upplägg av programmet.

Modul 2 - Lär dig leda dig själv så att du kan leda andra med De 7 goda vanorna

I denna modul får du som individ verktyg till hur du effektivt leder dig själv. När du effektivt kan leda dig själv - kan du också effektivt leda andra på ett trovärdigt sätt.

- Utvecklar ökad mognad, ökad produktivitet och förmågan att leda sig själv.
- Genomför de viktigaste prioriteringarna med fokus och noggrann planering.
- Ökar engagemang, laganda och samarbetsförmåga.
- Förbättrar kommunikationsfärdigheter och stärker relationer
- Skapar struktur för att utveckla en organisations kärnvärden och forma en verkligt effektiv kultur.
- Utvecklar befintliga och potentiella ledare till att bli förebilder, både i karaktär och kompetens.

Modul 3 – Att genomföra strategier och uppnå mål

Hur skapas en kultur av genomförandekraft där alla i organisationen vet de allra viktigaste målen och levererar därefter mitt i vardagens alla brådskande uppgifter?

- Vilka mål är de allra viktigaste för organisationen - så viktiga att de är avgörande för organisationens framgång?
- Fokuserar organisationen på de aktiviteter som har störst betydelse för att nå målen och mäts de?
- Hur ser vi till att alla vet hur det går för oss, att alla känner engagemang kring vägen till målen?
- Hur skapar vi en kultur av regelbunden och tydlig uppföljning av ansvar.

Modul 4 – Projektledning

Som chef inom F&B leder man konstant många projekt, stor som små, vid sidan av den dagliga driften. Denna modul lär den informella projektledaren grunderna i hur man framgångsrikt leder projekt. Deltagarna tar med sig projekt som de ändå ska driva i sin egen verklighet och lär sig:

- Konsekvent kunna slutföra framgångsrika projekt
- Inspirera sin projektgrupp
- Implementering av en tydlig process för att genomföra projekt
- The money making model

Modul 5 – Att framgångsrikt leda team med De 7 goda vanorna för chefer

Denna modul ger chefer verktyg att leda andra och frigöra medarbetarnas potential. Vi tittar på viktiga förmågor som:

- Utvecklar ökad mognad, ökad produktivitet och förmågan att leda sig själv.
- Genomför de viktigaste prioriteringarna med fokus och noggrann planering.
- Öka engagemang, laganda och samarbetsförmåga.
- Performance management
- Konflikthantering
- Samverkan

Modul 6 – Trendspaning och omvärldsanalys

Under dagen blickar vi framåt och utåt på trender inom mat, vår omvärld och hur förändringar i denna påverkar branschen. Dagen leds av United Minds.

Modul 7 – Case och avslutning

Redovisning i grupper av deltagarnas case och projekt.



Anmälan och information



Programmets längd och datum

Programmet sträcker sig från mars 2017 till september 2017 och består av 7 moduler som är uppdelade på 10 tillfällen. Modulerna kommer att hållas i centrala Stockholm.

Datum för moduler:

Modul 1 Introduktion och Inspiration 14 mars

Modul 2 De 7 goda vanorna 14-16 mars

Modul 3 Strategiexekvering 20 april

Modul 4 Projektledning 15-16 maj

Modul 5 De 7 goda vanorna för chefer 19-20 juni

Modul 6 Trendspaning & omvärldsanalys 25 aug

Modul 7 Case och avslutning 28 september

Anmälan

Anmäl dig via franklincovey.se/foodbeverageanmalan/. Senast den 3 mars 2017 behöver vi din anmälan.

Pris

SEK 69 950 ex. moms.
Möjlighet till delbetalning finns.

Kontakt

För mer information om programmet kontakta info@franklincovey.se eller programansvarig:

Anna Ternberg
anna.ternberg@franklincovey.se
072 559 33 10

I samarbete med:



Om FranklinCovey

FranklinCovey är ett globalt företag som arbetar med att förbättra prestationer. Vi hjälper våra kunder att skapa de beteenden som krävs för att nå önskade resultat. Vår expertis ligger framför allt inom ledarskap, förtroende, produktivitet, exekvering och försäljning

