

# Vous ne pouvez pas le faire seul

**MATT ROLFE**

HOSPITALITY LEADERSHIP COACH

## Comment allez-vous vous reconstruire et rebondir après la pandémie

En tant qu'exploitant d'une grande entreprise, d'une entreprise indépendante ou d'une entreprise multisite dans l'industrie de l'hôtellerie et de restauration, vous avez surmonté la pandémie. Vous êtes prêt pour la croissance. Mais que faire maintenant ? Avec de nouvelles perspectives et des responsabilités croissantes, comment maintenir le succès ?

Vous avez trop de possibilités et très peu de temps. Dans un monde où l'indécision ne mène qu'à l'échec, comment prendre les bonnes décisions qui vous aideront à atteindre vos objectifs ?

C'est là que le vrai travail commence.



## Faites la connaissance de votre coach

Se concentrer sur les personnes pour faire évoluer, développer et diriger votre restaurant, avec Matt Rolfe

Matt travaille chaque année avec environ 12 entrepreneurs en hôtellerie et restauration, cadres supérieurs et équipes de direction.

Ce programme s'adresse aux dirigeants qui développent et font évoluer les opérations des restaurants multisites ainsi qu'aux fournisseurs de l'industrie de l'hôtellerie et de restauration qui s'engagent à développer et à faire évoluer leur personnel, leurs équipes et leurs résultats commerciaux.

Partenaires de Sysco, téléchargez le livre audio **GRATUIT** Vous ne pouvez

**TÉLÉCHARGEZ**

Contactez-nous pour plus d'informations et recevez 25 % de réduction sur la parole, la facilitation et forfaits de coaching.



[matt@mattrolfe.com](mailto:matt@mattrolfe.com)



<https://www.linkedin.com/in/matt-rolfe/>



<https://mattrolfe.com>

## Se concentrer sur les personnes pour faire évoluer, développer et diriger votre restaurant

Avec de nouvelles perspectives et des responsabilités croissantes, comment maintenir le succès ? Vous avez trop de possibilités et très peu de temps. Dans un monde où l'indécision ne mène qu'à l'échec, comment prendre les bonnes décisions qui vous aideront à atteindre vos objectifs ?

### POINTS CLÉS

- Pour prendre soin des autres, il faut prendre soin de soi-même
- Comment attirer, retenir et développer votre personnel pour soutenir la croissance de votre entreprise ?
- Comment passer de la création de stratégie à son exécution

## Ce que font différemment les 10 % des chefs de file et les marques les plus performantes de l'industrie

La plupart des équipes très performantes semblent avoir du succès, mais leurs leaders se sentent abattus, accablés, au-dessus de leurs capacités et surmenés. Cela finira par avoir une incidence non seulement sur leur rendement au travail, mais aussi sur leur vie personnelle et familiale.

### POINTS CLÉS

- Apprenez à « jouer pour gagner » plutôt que de « jouer pour ne pas perdre ».
- Le succès est dans votre routine ; comment changer vos habitudes et vos comportements pour obtenir de nouveaux résultats.
- Comment construire, recruter et impliquer votre entreprise dans une stratégie de 100 jours centrée sur l'exécution.

## Ne nous contentons pas de parler de la santé mentale, agissons !

Dans cette discussion, Matt nous confie ses propres batailles et victoires en santé mentale en nous parlant de son expérience en matière de dépendance, de traumatismes et de deuil. Il explore les nouvelles façons dont les leaders de l'industrie de l'hôtellerie et de restauration peuvent surmonter leurs problèmes de santé mentale – qu'il s'agisse d'épuisement professionnel, de dépendance, de troubles de stress postpandémique (TSPP) ou autres, et aider les membres du personnel ou des équipes entières à faire de même.

### POINTS CLÉS

- Comment identifier et remodeler les lignes de conduite qui ont un impact sur vous, votre équipe et vos résultats ?
- Comment écouter, puis mettre en œuvre une simple stratégie d'accompagnement professionnel que les dirigeants recherchent et dont ils ont besoin.
- Apprenez 12 conversations culturelles et obtenez les outils nécessaires pour vous assurer que vous répondez aux besoins de santé mentale de vos employés.

## Le leadership dans une pandémie

Dans cet atelier, Matt examine le dilemme auquel sont confrontés de nombreux dirigeants de l'industrie de l'hôtellerie et de restauration : comment identifier, recruter et former les meilleures personnes et les équiper pour un leadership à long terme. Il parle de ce qu'il a appris (si souvent à la dure) sur la façon de repérer les étoiles très tôt et de leur donner les libertés et les responsabilités pour qu'elles s'élèvent sur leurs attributs.

### POINTS CLÉS

- D'abord qui, ensuite quoi – faire passer les personnes en premier, soyez clair pour attirer, retenir et développer les bonnes personnes.
- Comment l'accompagnement professionnel et le leadership sont des compétences acquises – et les dangers de supposer que vos cadres supérieurs sont prêts à faire les deux.
- Comment mettre en œuvre un processus de célébration et de reconnaissance ?
- Comment mettre en place une communication franche lorsque votre équipe perd et gagne ?

