



MANAGER LES APPETENCES

OBJECTIFS

- Détecter les appétences actuelles et potentielles
- Construire sa carrière autour de ses appétences pour développer l'épanouissement et la performance
- Valoriser les appétences en fonction de la stratégie et des besoins de l'entreprise
- Développer l'efficacité collective par la mise en commun des appétences

PROGRAMME

COMPRENDRE LA NOTION D'APPETENCE (AIMER-FAIRE)

- Différencier les notions de compétences, traits de personnalité, valeurs des potentiels et appétences
- Comprendre l'origine de la formation appétences avec les apports de la neuroscience
- Evoluer de la logique de savoir-faire (compétences) à celle de l'aimer-faire (appétences)
- Evaluer les bénéfices d'un management par les appétences pour chaque collaborateur et l'entreprise

EXPLORER ET DETECTER SES APPETENCES ET SES POTENTIELS

- S'aider des modèles de présentation des différents types de personnalité
- Identifier ses sources de désirs, de plaisirs et de satisfactions professionnelles et personnelles
- Explorer son parcours de vie, ses réactions spontanées, les feed-back de son entourage
- Détecter ses 5 appétences parmi un référentiel

VALORISER ET MISER SUR SES APPETENCES

- Evaluer le niveau d'utilisation appétences dans son emploi
- Investir sur ses appétences et trouver des solutions pour compenser ses inappétences
- Construire un projet d'évolution professionnelle basé sur la mobilisation de ses point forts
- Développer son employabilité par l'exploration des métiers qui requièrent ses talents naturels

MANAGER PAR LES APPETENCES

- Définir une stratégie de management des appétences au sein de son entreprise (leviers, freins...)
- Construire un référentiel des appétences en fonction de la stratégie et des besoins de l'entreprise
- Conduire des entretiens de détection et de valorisation des appétences (évaluation, mobilité...)
- Renforcer la performance collective par le management de la complémentarité des appétences

DUREE : 1 jour