

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS COACHING I TREBALL EN EQUIP
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentació del curs i del grup. <ul style="list-style-type: none"> - Què necessito per treballar en equip i què necessiten els altres? - Què significa treballar en equip? <ul style="list-style-type: none"> - Diferències entre equip i grup. - El meu lloc en l'engranatge. 2. Les 5 C del treball en equip. <ul style="list-style-type: none"> - Complementarietat. - Comunicació. - Confiança. - Compromís. - Coordinació. 3. Objectius personals i d'empresa. <ul style="list-style-type: none"> - Problema VS Objectiu. - Els cercles d'atenció. - Pensar en positiu. 4. La gestió de les relacions. <ul style="list-style-type: none"> - Transmetre un feedback constructiu. - Tècniques d'assertivitat. - La intenció positiva. 5. Els valors de la empresa. <ul style="list-style-type: none"> - Valors i virtuts. - La Excel·lència professional. - La Missió de l'empresa. 6. Feedback final grup. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO COACHING Y TRABAJO EN EQUIPO
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación del curso y del grupo. <ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué necesito para trabajar en equipo y que necesitan los demás? - ¿Qué significa trabajar en equipo? <ul style="list-style-type: none"> - Diferencias entre equipo y grupo. - Mi puesto en el engranaje. 2. Las 5 C del trabajo en equipo. <ul style="list-style-type: none"> - Complementariedad. - Comunicación. - Confianza. - Compromiso. - Coordinación. 3. Objetivos personales y de empresa. <ul style="list-style-type: none"> - Problema VS Objetivo. - Los círculos de atención. - Pensar en positivo. 4. La gestión de las relaciones. <ul style="list-style-type: none"> - Transmitir un feedback constructivo. - Técnicas de asertividad. - La intención positiva. 5. Los valores de la empresa. <ul style="list-style-type: none"> - Valores y virtudes. - La Excelencia profesional. - La Misión de la empresa. 6. Feedback final grupo <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona