

# Comprendre l'utilité et appliquer les processus et règles

**« Aucun jeu ne peut se jouer sans règles. »**

Vaclav Havel

De la même façon, aucune société ne peut fonctionner sans règle ou processus. Il en va de l'organisation des relations et des rôles au sein même de la structure et de sa performance.

Cette formation de 10 heures vous permettra notamment grâce à un atelier ludo pratique de « confection de macarons » et une découverte de la cuisine moléculaire de :

- Comprendre l'importance des processus et des règles en entreprise
- Savoir appliquer un mode d'emploi avec une approche personnalisée et autonomie
- Identifier vos champs de manoeuvre dans une organisation structurée et régie par des règles

***A vos ustensiles, le chef va parler et il faudra suivre la recette.***



# Programme de la formation

## 1. Comprendre pourquoi il est essentiel de respecter la règle

- ✓ De l'importance des lois et règles pour régir un groupe
- ✓ Les risques de ne pas suivre les règles
- ✓ Interrelations avec la qualité, le résultat attendu et la performance
- ✓ Du libre-arbitre, des choix et de la prise de décisions dans l'entreprise
- ✓ Identifier votre système de représentation des contraintes dans l'existence

**Atelier : confection de macarons avec et sans respect de la recette**

## 2. Comment s'adapter au processus et être en phase avec les règles ?

- ✓ Passer d'un état présent de « frustration » à un état futur d'identification des enjeux et des opportunités
- ✓ De l'adaptation des règles à sa perception, à ses représentations et à sa personnalité
- ✓ Comment s'approprier les règles et connaître vos marges de manœuvre dans le processus ?

**Débat collectif : debriefing de l'atelier et réflexions sur vos pratiques en entreprise**

## 3. Dans quelle mesure agir sur les normes ?

- ✓ Dans quelle mesure est-il envisageable de modifier la norme ?
- ✓ Quand et comment sortir du cadre ?
- ✓ De l'importance de la créativité et des changements dans un processus qualité
- ✓ Comment participer à l'amélioration des procédures et vendre ses idées ?

**Atelier gustatif : découverte de la cuisine moléculaire**

### Informations pratiques

Durée : 1,5 jours soit 10 heures

Lieu :

Dates :

Nombre de stagiaires : 10

