

Program - Ledarna på Bykrogen med Kockakademi

En utbildning för chefer och ledare i ägarledda företag som vill ha en mer självgående och delaktig personal och där chefen får mer tid till företaget och sig själv.

Utbildningen "Ledarna på Bykrogen" utgår ifrån att varje människa och ledare är unik. Ledarskapet utvecklas genom erfarenhet från situationer och mänskliga möten. Ledare måste förhålla sig till olika situationer genom att ta ansvar för resultatet. I reflektionen lägger ledaren grunden för sitt eget ledarskap. Det finns inga färdiga lösningar som passar alla situationer.

I Ledarna på Bykrogen skall vi stödja alla deltagarna att finna sin egen modell och utveckla sitt ledarskap vidare. Det gör vi via teman för varje möte och där interaktionen i rummet mellan deltagarna är i centrum. (Action Reflection Learning)

Utbildningen vänder sig till Dig som:

- Vill vara mer av dig själv i ditt ledarskap som ger kraft och energi i vardagen.
- Vill ta vara på att "ledarskap är en relation" som skapar tillit i vardagen.
- Vill få verktyg som gör dig målinriktad och handlingsorienterad i arbetssituationen.
- Vill hantera både företagets behov och de mänskliga behoven för goda prestationer.

Kursupplägg:

- Sex kursmoduler under en 12-månadersperiod. Internat med **start torsdag 19/4 lunch**
- **och avslut lunch fredag 20/4** (vilka veckodagar det blir framöver bestämmer gruppen).
- Mellan kursmodulerna tar deltagarna ansvar för att pröva nyfunnen kunskap.
- Varje deltagare får två individuella coach tillfällen mellan modul 4 och 6.
- Strukturen består av en fast kursledning som kompletteras med externa inspiratörer.

Utbildningsmoduler:

1. Personligt ledarskap / värderingar och drivkrafter

Vi utgår från deltagarnas egna värderingar och drivkrafter och hittar styrkor och utvecklingsmöjligheter. Avslutar med att sätta personliga målsättningar för utbildningen.

2. Kommunikation i ledarskapet / dialogen som viktigaste "ledarverktyg"

Hur hanterar jag allas olikhet i arbetssituationen och förstår varför dialogen är ledarskapets viktigaste verktyg?

3. Personligt ledarskap / Autentiskt ledarskap

Vad innebär det att vara en autentisk ledare och hur tar jag vara på det i mötet med andra?

4. Prestationer, effektivitet och hälsoskapande arbetsorganisation

Hur man skapar en organisationskultur med goda prestationer som leder till effektivitet samtidigt som den bidrar till människors behov av bekräftelse och hälsa?

5. Kommunikation och ledarskap / Kommunikation som ständig kalibrering

Hur skapar jag en kultur med tillit som är fokuserad på rätt uppgifter och som får energi i mötet genom feedback och coaching? Där svåra samtal blir tydlighet för vardagsuppgifter.

6. Ledarskap som skapar förutsättningar för goda prestationer

Hur du genom samtalet som redskap tar reda på vilka olika förutsättningar din personal behöver för att i vardagens olika situationer kunna prestera, skapa resultat och vara trygga i sina uppdrag.

7. Kockakademi

Vid varje tillfälle fortsätter utbildningen in i matlagningsköket tillsammans med Bykrogens kockar och vid en träff, mästerkocken Jan Boris-Möller. Där får ni kunskap i råvaror, dryck samt självklart matlagning. Ni lagar tillsammans olika middagar, allt från grillning till hälsokost.

Vid vissa av träffarna lagar Bykrogens kockar både 10-rätters avsmakningsmeny, som vi kallar Bykrogens Skånska Tapasmeny, och 5-rättersmeny åt deltagarna. Vid dessa tillfällen får vi besök av dryckesexperter och lär oss mer om vin, whiskey och rom. Vi lär oss också blanda drinkar på råvaror som alla har hemma i sitt kylskåp.

Förväntat resultat för deltagarna

- Egen utveckling genom reflektion och samskapande.
- Nya tankar och möjligheter för den egna verksamheten.
- Ett tillitsfullt lokalt nätverk som stöd i din vardag.
- Nya möjligheter i köket och att ta nya steg in i "mat- och dryckesvärlden".

Allt detta ingår för att bli en hållbar ledare:

- ✓ Lunch – lunchträffar, 6 x 24 timmar.
- ✓ Kursledning & Inspiration & Coaching.
- ✓ Matlagnings- & dryckeskunskap.
- ✓ Helpension i enkelrum på Bykrogen.
- ✓ Diplom och personlig kockrock från Ledarna på Bykrogens Kockakademi.
- ✓ Kockkniv från Orrefors Jernverk.

Pris/person: 59.400:- exkl moms.

(50 % betalas före första kurstillfället, resten efter halva tiden.)

De som gått kursen säger;

- Det finns fler som har det som jag och som delade med sig av sina lösningar.
- Att det är situation som man kan ändra på och inte person.
- Hur viktigt det är att ha folk med sig i hela processen och få en medvetenhet innan handling.
- Förståelse av andra människor, att vi inte alltid har samma uppfattning om saker. Man måste vara tydlig och lyssna på alla.
- Mycket bra upplägg med att Sigge har engagerat Ulf och Anders i utbildningen för att få till olika infallsvinklar.

Känn dig varmt välkommen att träffa likasinnade som vill utvecklas och dela sin vardag med dig!

Sigge/Ulf/Anders

2018-02-26