



# Le management des bargeois yonnais chefs d'atelier de la canuserie.



*Retour vers le futur sur les fondamentaux du management*

## **Echangerie**

libre et non subventionnée

**Animée par Glaudius BOUCHON - Chef de cuisine au relais des Jacquardiers.**

### **Contesque**

Le management de **demain**, celui de la génération y+z, y reste à inventer.

Le management d'**aujourd'hui**, y marche sens devant dimanche, tant qu'on dirait une carpe qui prend l'eau.

**Hier** nos bargeois, chef d'atelier de la canuserie, y z'ont inventé les fondamentaux du management moderne à une époque où les américains étaient encore gardiens de vache.

### **Public consterné par cette causerie interactiviste**

Ca va pas bien intéresser les managers tragétiques des tours de la Défense à Paris, mais ça devrait bien plaire à tous les chefs qui travaillent pour de vrai sur le terrain, parce Glaudius rappelle des vieux trucs encore plus anciens qui remontent au temps de Ponce Pilatre et qui marchent encore vrai bien.

### **Objectif**

Ca! C'est vous qui voyez. Vous pouvez venir pour apprendre à être un bon chef ou juste pour vous moquer gentiment des maladresses du votre.

### **Chaud man**

Glaudius BOUCHON

<http://gladius.bouchon.free.fr>

### **Durée**

Faut compter 3 heures par groupes de 15.

Plus le temps pour se boire un gorgeon.

### **Renseignements**

Jacques POMMIER

06 63 76 22 06

[jpconseil4@wanadoo.fr](mailto:jpconseil4@wanadoo.fr)