



# Comment manager mon chef ?

Essai de typologie des chefs « pénibles »

Trucs et recettes pour survivre  
Pérenniser la relation dans la sérénité.

*J'ai longtemps cru que mes conférences sur le management pouvaient contribuer à améliorer la qualité de vie au travail dans nos entreprises.  
C'était compter sans les chefs pénibles!*

*J'ai donc décidé d'inverser l'approche:*

1. Si vous êtes sous les ordres d'un chef pénible, la seule erreur à ne pas commettre consiste à supporter en silence.

*Cette soirée vous aidera à :*

- . Identifier la catégorie à laquelle appartient votre chef
- . Décider de la stratégie à adopter en conséquence

2. Si vous êtes chef vous même, vous devriez mieux comprendre pourquoi certains de vos collaborateurs vous apprécient moins bien que d'autres.

A méditer :

**« On a toujours plus ou moins les chefs que l'on mérite »**

**Jacques POMMIER**

Jacques POMMIER est médiateur dans les conflits d'entreprises et auteur de nombreuses pièces de théâtre d'entreprise.

Fondateur de l'académie du ménagement, il a écrit:

- . La cuisine du management
- . Choisir et vivre mon emploi tout au long de ma vie

**Réservez dès à présent votre soirée !**

**Mercredi 14 mai 2014 à 19h30**

**à l'ESDES**

**Amphi du rdc**

**23 place Carnot, 69002 Lyon**

**Inscription obligatoire à [contact@alumni-esdes.com](mailto:contact@alumni-esdes.com)**