



### VOUS REPARTEZ AVEC

- Un changement de regard pour vous mettre en écoute d'opportunités, développer les ressources de la pensée positive, développer vos capacités de fluidité, de flexibilité et d'originalité.
- Un fonctionnement, dans votre quotidien professionnel ou personnel plus créatif, afin de :
  - gagner en efficacité dans vos réunions
  - résoudre des problèmes
  - faire émerger des idées nouvelles
  - mieux vendre vos idées en interne

Grâce à des outils simples et concrets.



### SORTIR DES MYTHES

#### ET LÉGENDES

- Ce qu'est et ce que n'est pas la créativité par rapport à l'innovation, la création, le design
- La fin des fausses croyances et des croyances limitantes sur l'émergence des idées, sur l'inné et l'acquis, sur les génies créatifs

### ENRICHISSEZ VOS

#### APPROCHES

- Les règles de base du fonctionnement créatif tant individuel que de groupe
- Les 3 étapes-clefs d'un processus créatif d'après le modèle Creative Problem Solving
- Des techniques simples de pensée créative : l'approche associative, combinatoire, analogique, onirique,....

### CHANGEZ VOS

#### RÉFLEXES

- Le dépassement de certains blocages à la pensée et à l'action créative : perceptuels, émotionnels, intellectuels; les talents de fluidité, de flexibilité, d'originalité et d'élaboration
- La gymnastique mentale pour sortir du cadre et penser autrement

### ADOPTÉZ UNE

#### POSTURE CRÉATIVE

- Les attitudes-clefs à mettre en oeuvre : le « oui ...et », l'avocat de l'ange, le regard de l'enfant de 8 ans, la suspension du jugement
- L'application de la démarche aux réunions, à la résolution de problèmes, à l'émergence d'idées nouvelles, à la vente de vos idées

### LIEU

Le Comestible  
3 rue porte de la monnaie  
33000 Bordeaux

### DATES

Durée 2 jours  
Jeudi 16 et vendredi 17 juillet 2015  
lundi 24 et mardi 25 août 2015  
de 9h à 17h30

### PUBLIC

Aucun prérequis nécessaire, ce module s'adresse à tous, salarié, manager, dirigeant, étudiant, indépendant...

### TARIFS

Entreprise : 950€ HT  
Solo-TPE-Asso: 720€ HT  
Repas et pauses comprises.  
Minimum 6 personnes, maximum 10 personnes.