



PROGRAMME DE FORMATION

« Ressources Humaines en restauration collective »

Intitulé de l'action	RESSOURCES HUMAINES EN RESTAURATION COLLECTIVE
Public concerné, prérequis, nombre	Salarié de la restauration collective
Catégorie d'action (au sens de l'article L6313-1 du code du travail)	Actions de formation : <ul style="list-style-type: none"> - Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances. - Action d'adaptation au poste de travail / maintien dans l'emploi.
Présentation générale (problématique, intérêt)	Encadrer et animer l'équipe de restauration de collectivité.
Finalités	Assurer l'encadrement et l'animation de l'équipe de restauration de collectivité.
Objectifs, Contenu et Méthodes	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>OBJECTIFS DE LA FORMATION</u> <ul style="list-style-type: none"> - Apprendre à utiliser les techniques de management, d'encadrement et d'animation d'une équipe : Capacité à participer à la gestion des ressources humaines. ❖ <u>CONTENU DE LA FORMATION</u> <ul style="list-style-type: none"> - La communication, les fondamentaux, - La gestion des situations de conflit, - Affirmer son style de management, - Animer une équipe, - Conduire une réunion, - Créer une fiche de poste, - Mettre en place une procédure de recrutement, - Intégrer un nouveau salarié, - Gestion du temps et ses priorités, - Conduire des entretiens. ❖ <u>METHODES</u> <ul style="list-style-type: none"> - Face à face pédagogique avec interaction, échange et analyse de la pratique, - Support documentaire papier, - Vidéoprojecteur, - Supports de cours, - Mise en situation, - Évaluation en fin de stage, - Attestation de formation

Compétences / Capacités professionnelles visées	Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective. <ul style="list-style-type: none"> - Techniques, - Relationnelles, - Organisationnelles, - Managériales,
Durée & Dates 	35 heures à définir
Lieu	CFP des MFR de Jallais
Coût 	Tarif inter : 27 €/h soit 945 € (tarif 2020) par personne Déjeuner possible sur place (12.50 €)
Responsable de l'action	Maud DOUILLARD – Directrice
Formateurs, animateurs et intervenants	Formateur R.H. rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation en R.H.
Suivi de l'action	Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation
Evaluation des acquis	A l'issue de cette formation, une attestation de formation sera remise au candidat qui a participé à l'ensemble de la formation ainsi qu'à son employeur
Evaluation de l'action	Un bilan sera réalisé à l'issue de la formation