



## PROGRAMME DE FORMATION

### « Ressources Humaines en restauration collective »

<b>Intitulé de l'action</b>	RESSOURCES HUMAINES EN RESTAURATION COLLECTIVE
<b>Public concerné, prérequis, nombre</b>	Public : Salarié exerçant dans le domaine de la restauration collective Prérequis : Être salarié et travailler dans le domaine de la restauration collective <b>Accessibilité handicap : l'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Contacter le référent handicap pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CABELGUEN Gaël</li> <li>• DIOT Stéphanie</li> </ul>
<b>Catégorie d'action (Au sens de l'article L6313-1 du code du travail)</b>	<b>Actions de formation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.</li> <li>- Action d'adaptation au poste de travail / maintien dans l'emploi.</li> </ul>
<b>Présentation générale (Problématique, intérêt)</b>	Encadrer et animer l'équipe de restauration de collectivité.
<b>Finalités</b>	Assurer l'encadrement et l'animation de l'équipe de restauration de collectivité.
<b>Objectifs, Contenu et Méthodes</b>	<p>❖ <u>OBJECTIFS DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les techniques de management, d'encadrement et d'animation d'une équipe</li> <li>- Être en capacité à participer à la gestion des ressources humaines.</li> </ul> <p>❖ <u>CONTENU DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La communication, les fondamentaux,</li> <li>- La gestion des situations de conflit,</li> <li>- Affirmer son style de management,</li> <li>- Animer une équipe,</li> <li>- Conduire une réunion,</li> <li>- Créer une fiche de poste,</li> <li>- Mettre en place une procédure de recrutement,</li> <li>- Intégrer un nouveau salarié,</li> <li>- Gestion du temps et ses priorités,</li> <li>- Conduire des entretiens.</li> </ul> <p>❖ <u>METHODES PEDAGOGIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en présentielle</li> <li>- Méthode explicative</li> <li>- Méthode active</li> <li>- Méthode démonstrative</li> </ul>

JAL-C1-I1v2-11122020

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Face à face pédagogique avec interaction, échange et analyse de la pratique,</li> <li>- Apports théoriques, partage d'expérience</li> <li>- Support documentaire papier,</li> <li>- Vidéoprojecteur, diaporama, extraits de films ...</li> <li>- Supports de cours,</li> <li>- Mise en situation</li> </ul>
<b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b>	<p>Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques,</li> <li>- Relationnelles,</li> <li>- Organisationnelles,</li> <li>- Managériales,</li> </ul>
<b>Durée &amp; Dates</b> 	<p>35 heures à définir</p>
<b>Lieu</b>	CFP des MFR de Jallais
<b>Coût</b> 	<p>Tarif inter : 27 €/h soit 945 € (tarif 2020) par personne Déjeuner possible sur place (12.50 €)</p>
<b>Responsable de l'action</b>	Maud DOUILLARD – Directrice
<b>Formateurs, Animateurs et intervenants</b>	Formateur R.H. rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation en R.H.
<b>Suivi de l'action</b>	Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation
<b>Evaluation des acquis</b>	<p>Evaluation de degré d'acquisition des compétences :</p> <p>Des évaluations sont effectuées durant toute la formation par le biais de mise en situation pratique, de tests oraux et de tests écrits.</p>
<b>Evaluation de l'action</b>	<p>Un bilan sera réalisé à l'issue de la formation (tour de table)</p> <p>Evaluation de la prestation de formation en fin de parcours (bilan écrit individuel)</p> <p>Bilan de fin de formation écrit par le formateur</p>