



PROGRAMME DE FORMATION

« Ressources Humaines en restauration collective »

Intitulé de l'action	RESSOURCES HUMAINES EN RESTAURATION COLLECTIVE
Public concerné, prérequis, nombre	Public : Salarié exerçant dans le domaine de la restauration collective Prérequis : Être salarié et travailler dans le domaine de la restauration collective 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 : <ul style="list-style-type: none"> • DIOT Stéphanie
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	<p>❖ <u>OBJECTIFS DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques de management, d'encadrement et d'animation d'une équipe - Être en capacité à participer à la gestion des ressources humaines. <p>❖ <u>CONTENU DE LA FORMATION</u></p> <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. <p>❖ <u>METHODES PEDAGOGIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation en présentielle - Méthode explicative - Méthode active - Méthode démonstrative

	<ul style="list-style-type: none"> - Face à face pédagogique avec interaction, échange et analyse de la pratique, - Apports théoriques, partage d'expérience - Support documentaire papier, - Vidéoprojecteur, diaporama, extraits de films ... - Supports de cours, - Mise en situation
Compétences / Capacités professionnelles visées	<p>Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques, - Relationnelles, - Organisationnelles, - Managériales,
Durée & Dates 	<p>35 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> - A définir
Lieu	CFP des MFR de Jallais
Coût 	<p>Tarif inter : 27 €/h soit 945 € (tarif 2020) par personne Déjeuner possible sur place (12.50 €)</p>
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	<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>
Evaluation de l'action	<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>