

Formation Réussir le recrutement et l'intégration des collaborateurs en restaurant

Le Turn Over en restauration rapide s'élève autour des 45% et représente un coût conséquent aux entreprises de la restauration rapide. Un recrutement de qualité et une intégration réussie peuvent considérablement aider le restaurant et réduire les coûts. Cette formation qui se veut le plus possible proche du terrain permettra aux directeurs de restaurants et managers de se familiariser et de mieux appréhender les techniques de recrutement et d'entretien.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Directeur de restaurant
- Manager de restaurant

Prérequis

- Aucun pré-requis

Accessibilité et délais d'accès

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant votre inscription. Nous pourrions ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions ou vous orienter si besoin vers les structures spécialisées.

Objectifs pédagogiques

- Déterminer le besoin en recrutement en fonction de l'activité
- Sélectionner les talents et savoir mener des entretiens
- Respecter le cadre légal lié au recrutement
- Savoir intégrer les nouveaux collaborateurs

Contenu de la formation

- Définir le besoin et le profil recherché
 - Comment définir le besoin
 - La fiche de poste
 - L'annonce et la diffusion
 - Le tri et la sélection des candidats
- Mener des entretiens et travailler sa posture
 - Les 5W
 - La grille de sélection et les questions types
 - Cas pratique

FFP HEUDE

6 rue Cléret

77230 MOUSSY LE NEUF

Email : ffpheude.of@gmail.com

Tel : +33642375935



- Ne pas tomber dans les pièges de la discrimination
 - Définition
 - Les règles à travers un quizz
 - Comment orienter les questions et éviter la discrimination
- L'intégration et la formation d'un nouveau collaborateur
 - Avant intégration : contrat, matériel, uniformes
 - Plan de formation
 - Journée d'intégration
 - Suivi et validation de la période d'essai

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

David POQUET, formateur titulaire CES d'ingénieur Marketing, Certifié en Process Communication, en Formateur en entreprise, en modèle DISC, et Coach ; expérience professionnelle de plus de 25 ans dans le domaine du management et en gestion de plusieurs établissements dans le secteur de la distribution alimentaire, de la boulangerie et la gestion de restaurants d'entreprise.

Ressources pédagogiques et techniques

- Accès internet
- Vidéo
- Théorie RH

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Mise en situation
- QCM - QUIZZ
- Attestation de stage
- Feuille émargements

Qualité et indicateurs de résultats

% Taux de satisfaction des apprenants

Prix HT : 175.00 €