

INTEGRER UN NOUVEAU SALARIE EN RESPECTANT LA REGLEMENTATION (Restauration)

Compétences visées :

- Connaître les obligations légales liées à l'embauche en restauration
- Mettre en place un parcours d'intégration structuré
- Prévenir les risques liés à une intégration négligée

Public visé :

- Tout public.

Durée du programme :

- 2h00

Prérequis :

- Maîtrise de l'outil informatique et bureautique ;
- Maîtrise de la langue française.

Tarif : Disponible sur notre site internet

(Prise en charge possible, nous contacter pour plus d'informations.)

Modalités de financement : Plan de développement des compétences, France Travail, autofinancement.

Modalités d'admission :

Auto-positionnement. Notre équipe de conseillers en formation reste disponible pour vous accompagner, n'hésitez à nous contacter.

Localisation et accessibilité :

Distanciel.

Nos locaux sont adaptés pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous pour échanger sur les modalités de suivi de la formation.

Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et techniques sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation des acquis en cours de formation : questionnaire, étude de cas, quiz ;
- Test en fin de formation : QCM.

Programme :

Connaître les obligations légales liées à l'embauche en restauration :

- Citer les documents et démarches obligatoires à l'embauche en restauration
- Expliquer les règles contractuelles spécifiques au secteur HCR

Mettre en place un parcours d'intégration structuré :

- Lister les étapes d'un parcours d'intégration en restauration
- Expliquer pourquoi chaque étape est essentielle à la bonne prise de poste
- Décrire les outils ou supports utiles dans un parcours structuré

Prévenir les risques liés à une intégration négligée :

- Nommer les risques fréquents : erreur de commande, départ anticipé, mauvaise ambiance, stress
- Expliquer les causes principales d'une intégration défailante
- Décrire les bonnes pratiques pour anticiper ces situations

Délais d'accès :

Entrées et sorties permanentes. Habituellement, les accès sont ouverts 24 heures ouvrées après la réception du dossier complet et la validation du financement.

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr

04.94.88.58.59

contact@crc-formation.fr

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017

