

1.3' LA BONNE PERSONNE À LA BONNE PLACE

SPÉCIAL HÔTELLERIE
& RESTAURATION

Public visé

Cette formation s'adresse aux gérants, aux responsables RH et aux chefs de services souhaitant augmenter la productivité et fidéliser les collaborateurs en renforçant l'image et l'attractivité employeur.

Prérequis

Connaître les compétences nécessaires aux différents postes de l'entreprise.

Objectifs

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Identifier les ressources des collaborateurs
- Valoriser leurs aptitudes et compétences
- Permettre les évolutions de poste en interne
- Impliquer les équipes dans la stratégie d'entreprise

Contenu et déroulement de la formation

Programme détaillé :

JOUR 1

MODULE 1 : IDENTIFIER ET VALORISER LES RESSOURCES DES COLLABORATEURS

- Différencier compétences professionnelles et personnelles
- Analyser les ressources des collaborateurs
- Mettre en adéquation les aptitudes et compétences des collaborateurs avec la stratégie de l'entreprise

JOUR 2

MODULE 2 : IMPLIQUER ET FÉDÉRER CHAQUE INDIVIDU

- Optimiser les ressources des collaborateurs
- Identifier et planifier les évolutions de poste en interne

MODULE 3 : RESPONSABILISER SES COLLABORATEURS

- Adapter les responsabilités possibles
- Susciter l'autonomie et la prise de décision
- Impliquer chaque individu pour servir la marque employeur

Lieu de la formation

En présentiel, au Hub ou dans votre structure

Hub Aix les Bains Riviera des Alpes
45 rue Jacques Cellier, 73100 Grésy-sur-Aix

Durée et horaires

La formation se déroule sur 10h, sur 2 jours, selon les horaires suivants:

Jour 1 : 9h00 - 12h00 / 13h30 - 15h30

Jour 2 : 9h00 - 12h00 / 13h30 - 15h30

Modalités et délais d'accès: En intra-entreprise, le délai d'accessibilité à la formation varie selon les disponibilités de nos formateurs (comptez environ 15 jours ouvrés).

Tarif en co-animation

720 € HT par participant

Ce tarif comprend l'intervention des deux formatrices, sur 2 demi-journées, soit 10h de formation pour un groupe allant de 4 à 8 stagiaires en inter-entreprise.

La formation est possible à partir de 4 stagiaires inscrits minimum.

Tarif intra-entreprise : sur devis. [Nous contacter](#)

Méthodes pédagogiques, techniques et évaluations

Méthodes pédagogiques et techniques :

Partir de l'expérience et du besoin exprimés par les participants et adapter le déroulé et les travaux collaboratifs en fonction. Pédagogie active et interactive favorisant la réflexion sur soi, le partage d'expériences et la mise en pratique.

Méthodes d'évaluations :

Quizz sur les acquis de connaissances essentielles
Réalisation d'un cas pratique. Si possible en lien avec son entreprise, et donc possibilité pour l'apprenant de repartir avec un plan d'actions pour initier la démarche dans son entreprise.

Cette formation vous intéresse ?
Contactez notre équipe !



Diana GAUTIN

06 77 17 59 58

dgautin@aixlesbains-rivieradesalpes.com

Les formatrices intervenantes

Elodie Jusko, spécialisée dans le développement de carrière et Sylvie Bartholomé, formatrice en gestion d'entreprise et management d'équipe, co-animent ce programme de formation pour apprendre à valoriser les compétences, les ressources et les métiers de vos collaborateurs, afin de permettre des évolutions de poste en interne.



Sylvie BARTHOLOMÉ

Sylvie possède une double expertise en restauration et formation, qu'elle met depuis 20 ans au service des hôteliers, cafetiers, restaurateurs et commerçants dans l'alimentation. Dans le management, la gestion des ratios et coûts de revient ou dans la réglementation, ses enseignements sont rapidement applicables sur le terrain.



Élodie JUSKO

Élodie est une professionnelle du savoir-être, spécialisée dans le développement de carrière, l'accompagnement au changement, le mindset et la confiance en soi. Elodie accompagne chaque personne à exploiter ses talents naturels et son plein potentiel, pour trouver sa juste place dans son environnement professionnel et créer la carrière sur mesure faite pour elle.