essentiel FORMATION

FORMATIONS RR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

03 21 01 36 12 contact@essentielformation.com

Promouvoir l'égalité, c'est renforcer l'esprit d'équipe

ESSENTIEL FORMATION DEPUIS 2002

- **Depuis 2002**
  Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 3400 clients actuels
  + de 8765 participants
  + de 72655 heures de formations

En 2024
95,53 % de satisfaction

- **Et en bonus,**
  Gagnez du temps
  Confiez-nous l'administratif !

Lutter contre la discrimination Cadre légal et spécificités de la CCN de la Restauration Rapide

2 jours, soit 14 heures
Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?
Pour connaitre votre éligibilité, contactez-nous !

Public

Salariés et dirigeants des entreprises du secteur Restauration Rapide.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez-nous.

Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain, en parfaite adéquation avec votre réalité professionnelle

*Retrouvez vos programmes sur : **www.essentielformation.com/programmes-RR***

> ***Comment avons-nous pu nous passer de ces connaissances… 6 mois de gagnés dans nos pratiques !***

NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

La formation est accessible sans prérequis et se déroule en présentiel. Elle dure 14 heures et compte deux heures de mise en pratique par session de sept heures.

La formation proposée par ESSENTIEL Formation conforme aux objectifs attendus vous équipe des connaissances nécessaires pour maintenir des standards d'hygiène élevés et garantir la sécurité des consommateurs.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- S'approprier le cadre légal et spécificités de la CCN de la Restauration Rapide
- sensibiliser et impliquer tous les acteurs pour favoriser l'inclusion et lutter contre la discrimination, le harcèlement et les agissements sexistes
- Identifier et prévenir toutes les formes de discrimination
- Mettre en place des pratiques managériales et RH inclusives, adaptées aux différentes générations et profils culturels, afin de favoriser l'égalité et la diversité
- Construire un plan d'action concret de prévention et d'inclusion pour son établissement, intégrant le suivi et l'évaluation des actions

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **présentiel ou distanciel** (en fonction du choix des bénéficiaires).

La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.

Méthodes pédagogiques : interrogatives, actives, expositives et démonstratives

Moyens pédagogiques :

Infrastructures : salle équipée (tables, chaises, paperboard, vidéoprojecteur/écran interactif, cuisine).

Supports numériques : présentations PowerPoint, vidéos pédagogiques, animations interactives, fiches synthétiques.

Outils interactifs : solutions numériques (Kahoot, Wooclap, Quizizz) favorisant la participation active

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Jour 1

Cadre légal et spécificités de la CCN Restauration Rapide

- Connaître le cadre légal national sur la non-discrimination : principes, obligations de l'employeur, sanctions
- Identifier les 25 critères de discrimination interdits par la loi (Sexe, âge, origine, handicap, etc…)
- Appréhender la prévention du harcèlement moral et sexuel au travail
- Maîtriser les spécificités de la CCN de la Restauration Rapide : clauses sur l'égalité professionnelle, obligations d'information et de formation, particularités du secteur
- Identifier la responsabilité juridique du recruteur et du manager dans le respect de la loi et de la CCN

Prévention des discriminations

- Différencier discrimination directe, indirecte et systémique
- Analyser les pratiques de recrutement, de promotion, d'organisation du travail et de gestion des horaires pouvant entraîner des discriminations
- Détecter les biais inconscients dans la prise de décision
- Analyser les impacts sur l'entreprise : image, climat social, risques juridiques

Harcèlement moral et sexuel et agissements sexistes

- Connaître les définitions détaillées : harcèlement moral, harcèlement sexuel, agissements sexistes
- Manifestations dans le cadre professionnel et conséquences sur la santé des salariés
- Connaître le cadre juridique et les obligations de l'employeur
- Faire le lien avec le bien-être au travail, la motivation et la fidélisation des collaborateurs

Jour 2

Sensibilisation des acteurs de l'entreprise

- Prendre conscience de l'enjeu concernant l'engagement de la direction et des managers dans la pérennisation des pratiques inclusives
- Maîtriser la communication interne pour promouvoir l'égalité et l'inclusion
- Favoriser le développement d'une culture d'entreprise respectueuse et inclusive
- Apprendre des méthodes pour mobiliser et responsabiliser tous les collaborateurs autour des bonnes pratiques

Inclusion et égalité

- Identifier les principes d'une gestion managériale inclusive : intégration, accompagnement, reconnaissance et valorisation des compétences
- Savoir adapter son management aux différentes générations et profils culturels
- Opter pour une gestion proactive des situations de conflit ou de tension liées à la diversité
- Mettre en place des dispositifs de suivi et d'évaluation de l'inclusion au sein de l'équipe et de l'établissement

Détection des situations à risque, signalements et suivis

- Intégrer les procédures internes et obligations légales en cas de signalement
- Savoir comment protéger les victimes et procéder à un suivi rigoureux des dossiers
- Prévenir les risques en amont : repérage des signaux faibles et mise en place d'actions correctives
- Comprendre l'enjeu de communiquer avec les instances internes et externes compétentes (direction, RH, CHSCT, inspection du travail)
- Mettre en place des indicateurs de suivi et d'évaluation des actions
- Intégrer ces actions dans le fonctionnement quotidien : réunions, suivi des équipes, communication interne

essentiel FORMATION

MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur.
Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

06 88 84 26 14 orlanemercher@essentielformation.com

MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un tchat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »

Au 31 décembre 2024 : 95,95 % des participants ont acquis 100 % des objectifs des formations.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Pensez à l'environnement. N'imprimez ce programme que si vous en avez vraiment besoin.

SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.
Evaluations formatives et sommatives pour évaluer la somme des acquis :
Tests d'auto-positionnement avant et après formation sur l'espace apprenant Dendreo
Tests de début et de fin sous forme de quiz dématérialisé
Quiz interactifs tout au long de la formation
Attestation de formation

ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 7h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Déduction faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)
300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?
Pour connaitre votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.
Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !
03 21 01 36 12
contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com

essentiel FORMATION