



ENTRETIEN PROFESSIONNEL

Préparation à l'entretien individuel professionnel

Cet entretien a donc pour objet de favoriser les synergies entre le projet professionnel des salariés et les exigences de l'entreprise et de valoriser les ressources humaines de l'entreprise par une connaissance approfondie des compétences et des motivations des collaborateurs.

PUBLIC : Cette formation s'adresse aux responsables de l'hôtellerie et la restauration.

PRE-REQUIS : Aucun.

A l'issue de cette formation, les participants maîtriseront :

- Les outils et la pédagogie nécessaire pour réaliser l'entretien annuel professionnel dans les meilleures conditions, afin qu'il réponde à l'objectif de définir le plan de formation individuel et collectif de l'entreprise.

CONTENU :

- Nouvelles dispositions législatives : concernant la formation professionnelle tout au long de la vie,
- Entretien individuel de formation :
 - Les objectifs pour l'entreprise,
 - Les objectifs pour le salarié.
- La préparation de l'entretien : le déroulement de l'entretien,
- Les résultats attendus de la démarche au sein de l'entreprise : présentation du passeport de formation.

DUREE : 1 jour.

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyse de cas.

INTERVENANTS : Spécialisé en relation interprofessionnelle.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.