

PROGRAMME DE FORMATION

INTEGRER UN NOUVEAU COLLABORATEUR

Public concerné

Toute personne susceptible d'accueillir et d'intégrer de nouveaux collaborateurs.

Public en situation de Handicap (nous consulter)

Prérequis

Pas de prérequis néanmoins une pratique occasionnelle du recrutement, de l'intégration, de la gestion de personnel ou du management permet d'être familier avec les notions abordées au cours de la formation.

Modalités d'accès et délai

Mise en place dans les locaux de l'entreprise ou dans nos locaux

Délai de mise en œuvre de 1 à 2 mois

Effectifs

4 à 10 personnes maximum par session

Durée et horaires

Durée : 28 heures

- 7h00 prendre la parole en public, communication, savoir transmettre
- 7h00 bonnes pratiques sécurité au travail, HACCP, gestes et postures
- 7h00 comment intégrer le nouveau collaborateur au métier
- 7h00 audit et retour sur expérience de la mise en pratique

Tarif

Nous consulter
Forfait jour de 650 à 1 300 € par jour et par personne

Objectifs

Actualiser les connaissances en matière d'accueil, recrutement, intégration et gestion de la période d'essai des salariés.
Connaitre et transmettre les bases en prévention des risques liés à la santé au travail.
S'approprier des outils et méthodes transférables dans le contexte professionnel des nouveaux arrivants.

PROGRAMME

FORMATION PRISE DE PAROLE EN PUBLIC : 3h30

Surmonter son trac.
Prendre la parole à l'improviste.
Exprimer clairement ses idées.
Adopter un comportement efficace dans les échanges.
S'affirmer dans ses interventions.
Savoir préparer et conduire une prise de parole efficace et convaincante.
Améliorer son aisance à l'oral.
Réussir ses interventions spontanées.
Réussir sa prise de parole en contexte difficile.

SAVOIR COMMUNIQUER POUR TRANSMETTRE : 3h30

Comprendre la transmission de savoirs : enjeux, prérequis, cadre

Les enjeux de la transmission des savoirs pour les différents acteurs : l'entreprise, le « successeur », l'équipe
Les prérequis de la transmission : savoir-faire et posture pédagogique
Le cadre de la transmission : un parcours d'intégration et de professionnalisation
-Définir l'intégration et la professionnalisation
-Rappeler les enjeux
-Visualiser les étapes clés du parcours

Identifier ses savoirs et savoir-faire clés et les formaliser

S'approprier les concepts et les outils de la transmission :

- Comprendre ce qu'est la compétence, le pouvoir, vouloir agir, une situation de travail clé
- Connaître les différents types de savoirs mobilisés dans l'action
- Identifier ses savoirs, savoir-faire dans les étapes du métier
- Utiliser un outil de formalisation des savoirs (tableau)

Transmettre les savoirs et savoir-faire clés

Réfléchir à la transmission : Qu'est-ce que transmettre ? Que transmet-on ? Des valeurs, une identité professionnelle ...Quels freins ? Quels leviers ?

Comprendre comment on apprend

Etablir un « partenariat de professionnalisation » avec le « successeur »

Prendre conscience de ce qu'est la communication

Etablir une relation d'adulte à adulte grâce à l'analyse transactionnelle

Méthode pédagogique :

Les apports théoriques sont suivis de mises en situation :

entraînements filmés afin de rendre « réflexes » les comportements adéquats. La formation exige une forte implication des participants, jeux, exercices, jeux de rôles.

LES BONNES PRATIQUES SECURITE AU TRAVAIL, HACCP, HYGIENE, GESTES ET POSTURES : 7H00

1-LES BONNES PRATIQUES GESTES ET POSTURES : 2H00

Sensibilisation en P.R.A.P. : Prévention des Risques liés à l'Activité Professionnelle

Permettre à chacun :

- d'utiliser son corps de façon plus rationnelle dans son activité,
- de réaliser les opérations de manutention manuelle en toute sécurité,
- de prévenir les accidents lombaires,
- d'améliorer les conditions de travail.

2-LES BONNES PRATIQUES SECURITE AU TRAVAIL : 3h00

- s'initier à la prévention des risques professionnels
- comprendre les liens entre travail et santé
- comprendre l'accident de travail
- participer à l'évaluation des risques professionnels

3-LES BONNES PRATIQUES HYGIENE, HACCP : 2H00

Rappel des bases HACCP :

- Qu'est-ce que l'hygiène



- Les gestes pratiques en faveur de l'hygiène
- Les processus de nettoyage et désinfection
- Les dangers et conséquences liés au non-respect des règles d'hygiène
- Etre capable de mettre en application les procédures de bonnes pratiques en fabrication alimentaire. (BPF)

AUDIT, RETOUR SUR EXPERIENCE : 7H00

-Le retour d'expérience (REX) est un processus de réflexion mis en œuvre pour tirer les enseignements positifs et négatifs de projets en cours ou terminés. Dans ce processus, on va porter un regard sur la démarche développée, les méthodes employées, les productions réalisées, le rôle et le niveau d'implication des acteurs concernés, ainsi que sur les moyens utilisés.

- audit sur la mise en pratique des acquis

Moyens

MOYEN HUMAIN

Formateurs référencés métier de la logistique et CACES Sécurité Gestes et postures, communication

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Plans
Documentation stagiaire
Documentation fournisseur
Vidéos
Documentation évaluation
Exercices de jeux rôles et de mise en situation

MOYENS NECESSAIRES A LA FORMATION

1 salle informatique équipée d'ordinateurs portables
Tableau papier
Tableau mural
Vidéo projecteur

EQUIPEMENT COLLECTIF DE SECURITE

Tout équipement réglementaire exigé par le Code du Travail et de la CRAM :
E.P.I. pour les stagiaires.
Matériel de mise en situation