

FORMATION

Spécial Hôtellerie Restauration

PUBLIC CONCERNE

Gérant/Adjoint/ Directeur,
disposant de la
responsabilité du personnel
de son service

Accès mobilité réduite
possible (pour tout autre
handicap contacter
eQualog)

DUREE :

Durée : 1 jour
7 heures

OBJECTIFS COMPETENCES

Être capable :
D'assurer de manière
autonome la prise en
charge et la gestion
administrative du
personnel de son service
dans le respect des règles
sociales et des contraintes
organisationnelles.

PRE REQUIS :

Accès au logiciel eQualog

MODALITES ET DELAIS

D'ACCES :

Minimum 2 à 3 semaines, à
définir avec le client

TARIF :

A partir de 650€ la journée
et sur devis.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Les participants appliquent
les connaissances acquises
durant le cours lors de
travaux pratiques. Ces
exercices s'appuient sur
une base de données
conçue de façon à résoudre
l'ensemble des cas les plus
fréquents mais aussi sur
des exercices pratiques.

PARTICIPANT

Nombre : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION

INTRA/ INTER

Intitulé du stage : **Organisation et gestion du personnel / Formation
« Avancée » pour Directeur**

Introduction

- Tour de Table
- Expression de son expérience avec eQuaStar/ Ses attentes de la Formation

Personnel

- Création des fiches
- La Fiche signalétique
- Gestion des cycles RCR
- Suivi des Alertes RH,
- Gérer suivre les visites médicales.
- Cas des travailleurs étranger.

Planning

- Créer, modifier un horaire de travail
- Connaitre les commandes rapides
- Les règles à respecter
- Gestion des périodes de service / Productivité (Couverts, Pdj, Chambres)
- Les contraintes de la législation.
- Les alertes de planification.
- Règles de construction et d'affichage d'un planning
- Contraintes légales de modification.

Les événements

- Utiliser et gérer des codes événement
- Les principes d'interaction avec la paie
- Règles de valorisation du temps
- Registre obligatoire des repos

L'émargement obligatoire

- Rappel des points de vigilance
- Rapprochement Planning /Pointage : « Tout est là »
- Exercices principaux
- Dans quels cas intervenir sur l'émargement
- Information des salariés
- Questions et réponses des participants

Editions

- Editer les plannings, règles d'affichage.
- Editer la feuille d'émargement
- Editer les cumuls mensuels salariés.
- Autres éditions et états obligatoires

Rapport et analyse

- Présentations des cumuls hebdomadaires
Impressions des anomalies
- Suivi des jours fériés, analyse des Forfaits journaliers (cadre),
- Compteurs paramétrables

Evaluation et suivi pédagogique

- Evaluation pédagogique : exercices pratiques et mise en situation
- Evaluation de la satisfaction : questionnaire à chaud
- Formation non diplômante, attestation de formation sur demande

Contact : 04 90 07 51 68

contact@equalog.fr

Date de dernière mise à jour : 28/03/2023