

FORMATION

Spécial Hôtellerie Restauration

PUBLIC CONCERNE

Utilisateur eQualog

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

DUREE :

Durée : 0,5 jour
3h30 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 demi 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 temps de travail Mise à niveau**

Introduction

- Les différents aspects de la gestion du personnel
- Les principes de la gestion du temps de travail

Qui fait quoi.

- Conditions d'accès
- Bonnes pratiques de la gestion du temps de travail
- Description du processus à respecter
- Détail des points de contrôle défini par le groupe

Le fichier du personnel

- Présentation du Processus choisi par la direction
- La Fiche signalétique
- Le document unique d'embauche,
- Le registre d'entrées et de sorties
- Gérer suivre les visites médicales.
- Cas des travailleurs étranger.

Les plannings de travail

- Créer un planning de travail
- Comment ajouter, supprimer, modifier un planning de travail
- Le repas, planification, affichage
- Règles de construction et d'affichage d'un planning
- Contraintes légales de modification.

L'élargement obligatoire

- Emargement manuel ou automatisé.
- Contrôle avec le planning
- Interventions en cas d'oublis d'emargement
- Dans quels cas intervenir sur l'emargement réel.
- Les points de vigilance
- Information des salariés
- En cas de contestation

Préparation des éléments de paie

- Mise à disposition des données variables pour la direction/ Comptabilité / paie
- Savoir justifier les informations de temps de travail

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

Supports de Formation

- Procédure Simplifiée
- Logiciel

Contact : 04 90 07 51 58

contact@equalog.fr

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