



GESTION DES RH D'UNE BOULANGERIE

STAGES Bourgeois

1 JOUR

ARRIVÉE : 8H30 / Fin du stage : 17h

En partenariat avec



STAGE ANIMÉ PAR : Domitille Flichy et Laurence Mahieux

SESSIONS

① 22 janvier 2018

② 9 juillet 2018



PUBLIC

Direction ou responsable Boulangerie artisanale

DESCRIPTIF DU STAGE

Gérer des salariés relève souvent du défi pour un chef d'entreprise ou un manager. Face à cette question cruciale pour l'entreprise, nous verrons que les pratiques RH sont des outils efficaces.

À partir de vos expériences comme responsable ou chef d'entreprise de boulangerie, nous verrons au cours de la journée quels sont les leviers qui peuvent aider à impliquer des salariés et amener des collaborateurs à partager vos objectifs, in fine, à participer activement au développement de l'entreprise.

OBJECTIFS

- Mieux connaître les différents process RH d'une TPE,
- savoir prendre en compte les spécificités de son activité,
- connaître et/ou mettre en œuvre des outils RH adaptés,
- évaluer ses capacités et son potentiel de leader,
- être en capacité de motiver une équipe pour atteindre des objectifs,
- savoir quels sont les ressorts de la motivation.

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois, Accueil Bel-Air

19, Avenue du Bel-Air - 75012 Paris
Métro Nation (lignes 1,2,6,9) - RER A

PROGRAMME

DÉVELOPPER DES PRATIQUES ET DES OUTILS RH POUR SON ENTREPRISE

Les principaux process RH dans une TPE

Recruter et intégrer

Gérer une équipe

Les outils de fidélisation

Focus sur le recrutement et l'intégration de nouveaux salariés

Stratégies de recrutement

(Re) Définition d'un process RH

Outils RH adaptés à la profession et bonnes pratiques

SAVOIR MOTIVER DES COLLABORATEURS, UTILISER SES EXPÉRIENCES

Définir la motivation, prendre en compte des attentes des salariés

Identifier ce que la motivation recouvre pour chaque participant

Connaître les attentes des salariés aujourd'hui

Motiver ses collaborateurs

Capacités et potentiel individuel

Impliquer les salariés par une organisation du travail

Focus sur le rôle de la communication dans le travail

Retour d'expériences des dirigeants

Cas pratiques ou mise en situation

Focus sur les spécificités de la profession à prendre en compte

QUALITÉ DES FORMATEURS

Deux formatrices au parcours complémentaire : une spécialiste des questions RH et relations humaines en entreprise, une chef d'entreprise de boulangeries artisanales depuis 8 ans.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial ou de Christelle. En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un(e) de vos collègues, (repas sur place assuré).

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**
Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**



Moulins Bourgeois

77510 VERDELLOT

moulins-bourgeois.com