

Réaliser son livret d'accueil et de formation interne



Contexte

Une des complexités de la restauration / tourisme est le turn over important naturellement lié à l'activité. La réalisation de se livret d'accueil vous permettra de définir clairement les règles en places dans votre/vos entreprises. La standardisation des règles est primordiale pour la protection de votre entreprises vis-à-vis des personnels mal formés ou informés. Un des autres intérêts de la réalisation de ce guide est la possibilité de l'utiliser comme support de formation par les responsables de chacun des lieux de restauration.

Contenu et atouts

Nous travaillerons sur les différents composants nécessaires à mettre dans ce Guide de Bonnes Pratiques internes. Nous identifierons les différentes façon de procéder et analyserons les différents vecteurs de communication possible. Puis nous réaliserons la trame de votre guide que vous n'aurez plus qu'a finaliser et à remettre à jour dès que nécessaire.

 **Public concerné**
Direction, Responsable,...

 **Bénéfices attendus**

- Identifier les points importants à mettre dans ce guide.
- Réaliser une trame de départ pour être en mesure de le finaliser rapidement

 **Durée**
De 1 à 3 jours

Intra