

Engager une démarche de qualité de vie et des conditions de travail pertinente et efficace

■ OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Mettre en place les dispositions (ou aider à leur mise en place) visant à améliorer la qualité de vie et des conditions de travail : ils connaîtront quelques outils de base en ce sens

■ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :
- Préparer un état des lieux, préalable à un projet d'amélioration de la QVCT
 - Élaborer une stratégie de mise en œuvre d'un projet d'amélioration de la QVCT
 - Éviter les erreurs dans le choix des actions à mettre en œuvre, et prioriser ces actions

■ PUBLICS VISÉS

Employés, Maîtrise, Encadrement

■ PRÉREQUIS

Aucun prérequis

■ DURÉE

7 heures (variable en fonction des objectifs)

■ MODALITÉS

Intra, présentiel

■ PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

La formation se décompose en 4 parties complémentaires.

Partie 1 : présentation et Préparation

- à partir des descriptifs des restaurants (enquête interne, caractéristiques du restaurant, micro-trottoir clients, employés, ...), les Directeurs vont choisir de mettre en place des projets, et vont décider d'investissements
- les équipes prennent connaissance de leur entreprise : un restaurant employant 10 salariés, qui est actuellement au point mort
- le DG souhaite faire repartir ses restaurants grâce à la QVCT

Partie 2 : simulation

- la stratégie sera testée sur 36 semaines : les restaurants vont faire face à des événements, avec plus ou moins d'impacts, fonction de leurs projets et investissements
- le DG va également impulser des actions de progrès (par exemple, le principe de subsidiarité)

Partie 3 : débriefing

- les restaurants annoncent leurs résultats : couverts, chiffre d'affaires, résultat, hygiène & sécurité, ambiance, ...
- un débriefing est réalisé autour des domaines de la QVCT, de leurs apports, et des critères d'une action QVCT
- la formation se termine par une vidéo avec l'interview du Dirigeant de l'entreprise NIGAY, entreprise avancée dans le domaine de la QVCT

Partie 4 : transposition

- brainstorming et formalisation :
 - sur les réalisations de l'entreprise sur la QVCT
 - identification des enjeux et des actions pour l'entreprise

Conclusion

- zoom sur notions clés

■ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La conjoncture économique demande toujours davantage d'efforts auprès des salariés pour améliorer la performance de leurs activités :

cette situation est souvent génératrice de tensions, de stress, voire de risques psychosociaux (RPS)

en parallèle, on constate une forte attente sociétale pour l'amélioration des conditions de travail

Pour concilier ces deux exigences paradoxales, il existe une piste intéressante qui fait l'objet de nombreuses réflexions : le concept de QVCT.

L'objectif de cette formation est d'apporter la culture nécessaire auprès de l'ensemble des personnes impliquées dans un projet de QVCT, afin qu'elles puissent déterminer la meilleure façon d'élaborer cette stratégie QVCT et la feuille de route en ce sens.

Pour ce faire, chaque équipe prend en charge un restaurant, et met en place un projet QVCT. L'équipe gagnante est celle qui obtient le plus de couverts, et la meilleure ambiance dans son restaurant.



■ SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

(liste non exhaustive)

- Affiches
- Stickers
- Tapis de jeu
- Cartes
- Jetons, dés, pièces spécifiques
- Dossier du participant
- Livret pédagogique (format électronique)

■ VALIDATION DE LA FORMATION

- Attestation de stage

■ ÉVALUATION DE LA FORMATION :

- Questionnaire de satisfaction (réponse aux attentes), en salle
- Évaluation à chaud (quiz de validation des acquis), en salle
- Évaluation à froid sous la forme d'un questionnaire, par entretien téléphonique ou sur site (sur demande)

■ PERSONNALISATION DE LA FORMATION

- Selon objectifs et éléments fournis par l'entreprise