

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 ou 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 767€ la journée et sur devis.

Moyens PEDAGOGIQUES :

*Utilisation du logiciel en mode réel

*Etudes de cas concrets issus du terrain des participants.

*Exercices pratiques des exercices pratiques.

Modalités PEDAGOGIQUES :

Apports théoriques : présentation de la procédure et des bonnes pratiques

Méthodes actives : échanges et discussions autour des pratiques actuelles des participants.

Études de cas : analyse de situations concrètes vécues par les chefs de service.

Mises en situation : construction de plannings, simulation de gestion d'imprévus, hiérarchisation des tâches.
Travaux de groupe

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 : 28/05/2026