

Comment améliorer l'accueil des intérimaires dans une entreprise agroalimentaire ?

1. >>> Les objectifs

Comprendre la problématique intérimaire pour mieux préparer leur intégration.
Savoir comment organiser l'intégration de nouveaux intérimaires.
Savoir comment assurer la formation des intérimaires et la validation de leur savoir-faire.
Définir le parcours d'intégration et les points clés de la formation.

2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo-projection et illustrée par des jeux de rôle et des exemples de documents.
Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'application pratique.

3. >>> Personnes concernées

Directeur industriel, Responsable de services (production, qualité, maintenance, R&D), Responsable d'atelier, Chef d'équipe en devenir de prise de responsabilités.

4. >>> Contenu

4.1 >>> La problématique intérimaire

- Une faible connaissance du milieu agro-alimentaire et un faible niveau de qualification,
- Des missions à durée variable,
- Une place importante dans l'organisation de par leur effectif.

4.2 >>> L'organisation industrielle et la place de l'intérimaire dans son organisation

- Le contexte et la place de l'intérimaire dans son organisation,
- La prise en considération de l'intérimaire dans l'organisation de travail,
- L'importance de son intégration dans l'efficacité de sa tenue de poste,
- Toutes les notions qui permettent d'assurer une intégration et non un remplacement simple de poste.

4.3 >>> Le parcours d'intégration de l'intérimaire

- Définir les acquis nécessaires au poste (connaissances, savoir-faire, comportement),
- Etablir la définition de fonction de l'intérimaire (différentes missions et responsabilités),
- Etablir le parcours de formation avec progression pédagogique et validation à chaque étape,
- Etablir le parcours de validation des savoirs et des savoir-faire,
- Planifier le suivi des intérimaires dans le temps.

4.4 >>> Les différents modules de formation et les points clés

- L'intégration à la vie d'entreprise et le règlement intérieur,
- La sécurité des biens et des personnes,
- L'hygiène de fabrication et la sécurité alimentaire,
- Le process.

4.5 >>> La pédagogie de la formation

- La pédagogie de la formation des adultes,
- Faire acquérir des concepts qui soient maîtrisés de façon autonome,
- Adaptation de la formation aux objectifs de la formation,
- Adaptation de la formation au groupe,
- La reformulation,
- L'évaluation des acquis,
- Le test de connaissances.

5. >>> Durée, Coût et Animation

Durée : 2 jours.

Animation : Elise HUGUES – Consultante Qualité & HACCP & Sécurité en Agro-alimentaire
Laurent VANDAELE – Consultant en Agro-alimentaire

Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi) : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet (Formulaire Nous contacter) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.