

CONSTRUIRE UNE EQUIPE PERENNE : RECRUTER ET FIDELISER EN RESTAURATION RAPIDE

Durée	7 heures, soit 1 jour	Tarif	INTER : 360 € HT /pers INTRA : à partir de 1600 € HT /groupe
Public visé	Toute personne amenée à recruter et à fidéliser des collaborateurs dans un établissement de restauration rapide	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Expérience en management ou en recrutement est recommandée
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> présentiel <input type="checkbox"/> distanciel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, vous serez apte à comprendre vos droits et devoirs en matière de recrutement, à identifier les étapes clés d'un processus de recrutement non discriminant et à repérer les enjeux liés à la diversité générationnelle en restauration rapide.

Vous serez capable rédiger une offre claire et inclusive, de présélectionner les candidatures, de conduire un entretien structuré et équitable, de sélectionner le collaborateur le plus adapté et de mettre en place des pratiques favorisant l'intégration, la fidélisation et la réduction du turnover.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Recruter sans discrimination (3h30 – 2 séquences)

- Définir les besoins en compétences et profils adaptés à la restauration rapide
- Rédiger une offre d'emploi claire, attractive et inclusive
- Utiliser les canaux de recrutement adaptés (annonce, réseaux, cooptation, partenariats)
- Conduire un entretien structuré et équitable, dans le respect du cadre légal

2- Intégrer et fidéliser ses collaborateurs (3h30 – 1 séquence)

- Organiser un parcours d'intégration efficace dès le premier jour
- Transmettre la culture d'entreprise et renforcer le sentiment d'appartenance
- Adapter management et communication à une équipe multigénérationnelle
- Mettre en place des pratiques simples pour réduire le turnover

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Définir les besoins et le cadre légal** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux du recrutement en restauration rapide : contraintes de flux, turnover et respect du cadre légal. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'identifier les besoins en compétences et profils adaptés à leur établissement, puis confrontent leurs pratiques actuelles aux droits et devoirs du recruteur. Le formateur synthétise l'ensemble et en expose les règles liées à la non-discrimination dans le processus de recrutement. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Rédiger une offre et conduire un entretien** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques de rédaction d'annonces, réalisés individuellement ou en sous-groupes. Les stagiaires conçoivent une offre claire, attractive et inclusive, en veillant au respect des obligations

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

légales. Ils comparent ensuite différents canaux de diffusion (annonces en ligne, réseaux sociaux, partenariats écoles) et discutent de leurs avantages selon le contexte de la restauration rapide. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur la présélection de candidatures, la conduite d'entretiens courts et structurés, dans le respect de la non-discrimination et en limitant les biais de sélection. Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions des stagiaires.

- **Séquence 3 (3h30) Intégrer et fidéliser ses collaborateurs** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur présente les leviers de fidélisation adaptés à la restauration rapide : organiser un parcours d'intégration simple et efficace, transmettre la culture d'entreprise, adapter son management à une équipe multigénérationnelle. Les stagiaires travaillent individuellement ou en sous-groupes à l'élaboration d'un plan d'intégration et de fidélisation, intégrant quelques pratiques clés pour réduire le turnover et renforcer la stabilité des équipes de profils variés. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives. En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- Positionnement : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- Finale : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 04/07/2026

