



EXERCER SEREINEMENT SON POUVOIR DISCIPLINAIRE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation, vous serez apte à reconnaître une faute et à apprécier avec justesse pour appliquer les sanctions adéquates. Vous serez en mesure de respecter la procédure administrative applicable. Vous serez capable de gagner en sérénité dans l'exercice de votre pouvoir hiérarchique, d'encadrer une équipe et de prendre des décisions disciplinaires.

CONTENU DU PROGRAMME

1. Définition de la faute

- La définition de la faute comme violation d'un texte
- La notion de faute
- En l'absence de texte
- Dans le droit du licenciement
- La prescription des fautes

2. Définition de la sanction disciplinaire

- La sanction disciplinaire, une mesure :
- Prise par l'employeur
- De nature à affecter immédiatement ou non la présence du salarié dans l'entreprise, sa fonction, sa carrière ou sa rémunération
- Liée à un comportement que l'employeur considère comme fautif
- Les différentes sanctions possibles et interdites
- La prescription de la sanction

3. Contrôle de la proportionnalité entre la sanction et la faute

- La prise en compte des critères tenant :
- Au salarié
- A la faute
- A l'entreprise ou à l'employeur

4. Procédures applicables et contrôle judiciaire de la sanction

Durée & Tarif

1 jour – 7 heures

INTER : prix catalogue /pers.
INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation
INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée à participer à la gestion du personnel

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise
Disponible en FOAD

Dates de session

Voir catalogue

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

