



LE COMITÉ SOCIAL ET ECONOMIQUE : FORMATION DES ÉLUS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous connaîtrez comment fonctionne un Comité Social et Economique pour un établissement de 11 à 50 salariés. Vous maîtriserez les rôles, droits et devoirs de chacun.

CONTENU DU PROGRAMME

1- Introduction

Ce qui différencie le CSE – 50 et le CSE + 50

2- La composition du CSE – 50 salariés

Les membres non élus

Les membres élus

3- Les attributions du CSE

Attributions générales

Attributions spécifiques à la Santé, Sécurité et Conditions de Travail

Atelier : les missions en SSCT dans l'activité HCR

4 – Les moyens

Les Heures de Délégation

Atelier : La mutualisation des heures de délégation

Le droit à l'information des membres du CSE

Registre unique du personnel

Convention collective

Temps de travail

Sécurité

Le local

La formation des élus

Le panneau d'affichage

Le statut protecteur

5- Les réunions du CSE

Les délais

La convocation

Les questions des élus

Les consultations obligatoires

Atelier : les motifs et le calendrier des consultations

Le déroulement de la réunion

Atelier : le déroulé d'une réunion, les rôles de chacun, les droits et les limites.

Les réponses orales

Les réponses écrites dans le registre du CSE

La réunion d'urgence.

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

Direction d'un établissement, Directrice/Directeur des Ressources Humaines, Responsable Ressources Humaines, Responsable des Relations Sociales, Membre d'un CSE.

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOFOREST 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

