

*Le livre Blanc*



*16 Recommandations &  
préconisations*

*Améliorer les  
conditions de travail  
&  
Valoriser les métiers de  
l'hôtellerie restauration*

*Le livre Blanc*



# POUR LES ENTREPRISES

*Améliorer les conditions de travail*

*&*

*Valoriser les métiers de l'hôtellerie restauration*

# Pour les entreprises



Le livre Blanc

- **Respecter la réglementation et les conventions collectives.**
- **Systematiser les bonnes pratiques.**
  1. Recruter son personnel.
  2. Soigner l'arrivée de ses salariés.
  3. Gérer le quotidien - Fidéliser son personnel.
  4. Se différencier de ses confrères.

ASSOCIATION  
BETTER TOGETHER

# Pour les entreprises



*Le livre Blanc*

- ***Mettre en place des moyens de maîtrise en fonction des situations les plus courantes pouvant surgir au quotidien***
  - 1 . Répondre aux candidatures.
  - 2 . Prévenir l'absentéisme.
  - 3 . Réduire le turn-over
  - 4 . Prendre soin de son personnel

ASSOCIATION  
BETTER TOGETHER

## *Le livre Blanc*



# POUR LES SALARIÉS

*Améliorer les conditions de travail  
&  
Valoriser les métiers de l'hôtellerie  
restauration*

# Pour les salariés



*Le livre Blanc*

- ***Intégrer un établissement et s'intégrer dans l'équipe***
  1. *Chercher et bien choisir une entreprise*
  2. *Préparer en amont son arrivée dans une nouvelle entreprise*
  3. *Le premier jour dans l'entreprise*
  4. *Les premières semaines dans l'entreprise  
(et tout au long de l'expérience)*

# Pour les salariés



Le livre Blanc

- ***Veiller à se comporter de manière professionnelle***

*Être ponctuel et assidu, prendre soin de soi, faire preuve d'esprit d'équipe*

- ***Ne pas subir – Oser parler – Agir***

1. *Les horaires*

2. *Les avantages en nature (logements et repas)*

3. *Discriminations*

4. *Harcèlement*

*Le livre Blanc*



# POUR LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ET CENTRES DE FORMATION

*Améliorer les conditions de travail*

*&*

*Valoriser les métiers de l'hôtellerie restauration*



# Pour les établissements scolaires et centres de formation



Le livre Blanc

- **Veiller à l'implication des enseignants pour un bon déroulement des stages en entreprise**

*Les préconisations pour les enseignants*

*Pourquoi une visite de l'établissement est-elle primordiale ?*

- **Veiller à la mise en place de procédures et à la formation des enseignants**

*Effectuer un accompagnement de qualité des stagiaires*

*Bien accompagner les étudiants*

*Mettre en place des protocoles et des fiches de suivi de stage*

# Pour les établissements scolaires et centres de formation



Le livre Blanc

- **Prendre en compte les situations critiques qui surgissent durant le stage**

*Signer une charte de qualité de stage*

*Responsabiliser les établissements et traiter les problèmes soulevés.*

- **Etablir une relation privilégiée formation – établissements d'accueil**

*Sensibiliser les entreprises*

*Echanger et communiquer*

*Le livre Blanc*



# POUR LES ÉTUDIANTS ET APPRENTIS

*Améliorer les conditions de travail*

*&*

*Valoriser les métiers de l'hôtellerie restauration*

# Pour les étudiants et apprentis



Le livre Blanc

- **Veiller à la bonne réalisation des périodes de stage et à l'apprentissage en entreprise.**

*Les temps de formation*

*Savoir se positionner*

- **Respecter les obligations durant le stage et l'apprentissage.**

*Comment faire ?*

*Adopter un comportement professionnel*

- **Connaître ses droits durant le stage et l'apprentissage.**

*Comprendre le rôle de chacun*

*Savoir ce qui est permis ou non*

# Pour les étudiants et apprentis



*Le livre Blanc*

- ***Intégrer une entreprise.***

*Se renseigner*

*Contacter et se présenter*

- ***S'intégrer dans une entreprise.***

*Se préparer*

*Connaître les codes de l'entreprisel*

- ***Comprendre le mal-être durant une période de formation, l'analyser et y remédier***

ASSOCIATION  
BETTER TOGETHER

## *Le livre Blanc*



**Merci !**

---