

ACTUALISER LES CONNAISSANCES RH ET ADMINISTRATION DU PERSONNEL

 Durée : 2 jours –  Nature de l'action : développement des compétences  A déterminer

OBJECTIFS :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable :

- De déterminer et mobiliser les ressources nécessaires aux problèmes RH posés en matière d'embauche et suivi du salarié
- De mobiliser les outils et dispositifs en gestion de la formation professionnelle
- D'identifier et distinguer les différentes modalités de départ du salarié

PUBLIC ET PRE-REQUIS :

- Pour les personnes en charge de l'administratif d'une PME / TPE et / ou l'administration du personnel
- Connaissance de base en gestion d'entreprise

INTERVENANT ET MODALITES :

- Valérie PUCHEU / Julie COTABARREN
- Responsable RH / responsable Développement
- En présentiel / Intra
- 2 stagiaire minimum
- Disponibilité : nous consulter en fonction du planning
- Tarif : nous consulter

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Exposés théoriques illustrés par des power point,
- Cas pratique / quizz
- Un support de cours est remis à chaque participant.

MODE D'EVALUATION ET DE VALIDATION :

- Attestation de fin de formation et certificat de réalisation
- Évaluation qualitative du stage par les participants en fin de formation.

1^{ER} JOUR :

Organiser l'entrée du salarié

- Préparer l'arrivée du salarié
- Les formalités indispensables à l'embauche
- L'affichage obligatoire : comment informer les salariés

Les contrats de travail

- Le CDI
- Les CDD
- Le temps partiel, c'est 24h minimum !
- Durée de travail – les impacts conventionnels
- Le suivi de la santé : aménagement de poste, inaptitude, le reclassement

2^{ème} JOUR :

Le suivi du salarié : la formation

- Le plan de développement des compétences et l'alternance
- Les relations avec l'OPCO
- Les entretiens professionnels et annuels d'évaluation
- Les autres dispositifs pour l'évolution des salariés

La sortie du salarié

- Organiser le départ du salarié
- Les modes de rupture et leurs conséquences

Les spécificités !

- La prime partage de valeur
- Les chèques cadeaux, les titres restaurant