PROGRAMME DE FORMATION

Lutter contre la discrimination : CCN de la restauration rapide

DURÉE : 2 jours | 14 heures
MODALITÉ D'ORGANISATION : Mixte

Informations

PUBLIC VISÉ

Dirigeants, managers, professionnels RH et collaborateurs relevant de la convention collective de la restauration rapide.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier et comprendre le cadre légal de la lutte contre les discriminations, le harcèlement et les agissements sexistes.
Sensibiliser et impliquer l'équipe dans une démarche d'inclusion.
Appliquer les dispositions spécifiques de la CCN de la restauration rapide.
Mettre en place des actions de prévention et de communication interne.
Détecter et prévenir les comportements discriminatoires ou inappropriés.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis.

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter afin que nous puissions vous accompagner et vous orienter au mieux dans votre demande et vos démarches.

Modalités pédagogiques

MODALITÉS

Formation dispensée en présentiel ou à distance, sur demande, par un formateur expert dans ce domaine.

Pédagogie active et participative : apports théoriques, échanges, cas pratiques, quiz et mises en situation.

Ressources pédagogiques : paperboard, vidéoprojecteur ou écran TV, contenus multimédias et vidéos.

Programme, supports et fiches pratiques remis aux stagiaires. Supports pédagogiques utilisés : vidéos, documents PDF, PowerPoint et quiz.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques

Formateur expert du secteur de la restauration rapide, expérimenté en formation pour adultes.

En présentiel : salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard, adaptée aux travaux en sous-groupes et aux mises en situation.

À distance : classe virtuelle (Teams ou Zoom) avec partage d'écran et outils collaboratifs (tableau blanc, sondages).

Assistance pédagogique et technique joignable par mail (assistance@modula-formation.com) ou par téléphone (05 56 44 58 68), avec un délai de réponse sous 48 h, du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.

Supports pédagogiques

Support de cours numérique remis à chaque stagiaire en fin de formation.

Études de cas, jeux de rôle et mises en situation tirés de situations professionnelles.

Fiches outils et fiches mémo récapitulatives.

Accès aux ressources complémentaires après la formation.

Plateforme Modula

Tout au long de sa formation, chaque stagiaire dispose d'un accès personnel à la plateforme Modula : suivi de son inscription, consultation du calendrier et du lieu de formation, réalisation du test de positionnement, des évaluations et du questionnaire de satisfaction, et téléchargement de ses attestations et certificats de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

Avant la formation : audit des besoins et du niveau

En cours de formation : Évaluation en continu de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur lors de mises en situation et cas pratiques.

À la fin de la formation : évaluation de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur, évaluation des acquis : Quiz/QCM de fin de module.

Formation qualifiante : certificat de réalisation en fin de formation

Contenu pédagogique

01 - Introduction et tour de table

- Présentation des étapes et thématiques abordées : sommaire du module/parcours de formation.
- Validation des objectifs avec chaque apprenant.
- Tour de table guidé : échanges et positionnement des acquis et des besoins de chacun.

02 - Comprendre les discriminations au travail

- Définitions et typologie des discriminations (directes, indirectes) : conséquences sur l'individu, l'équipe et l'entreprise.
- Témoignages et exemples concrets en restauration rapide. Atelier : identifier les situations discriminatoires dans des cas pratiques.
- Cadre légal français et obligations de l'employeur : Code du travail et Code pénal (interdictions, sanctions).
- Notions de harcèlement moral et sexuel, et d'agissements sexistes.
- Responsabilités du manager et de l'employeur : étude de cas, analyse d'un jugement lié à la discrimination.

03 - Spécificités de la CCN de la restauration rapide

- Spécificités de la CCN de la restauration rapide : présentation des articles de la CCN relatifs à l'égalité et à la non-discrimination.
- Obligations et protections particulières dans la restauration rapide.
- Articulation avec le droit du travail général : travail en sous-groupes, application de la CCN à des cas concrets.
- Prévenir et détecter les comportements à risque : signaux faibles et comportements révélateurs.
- Outils de prévention (charte, affichage obligatoire, entretiens).
- Le rôle du manager comme référent de proximité : jeux de rôle pour détecter et intervenir sur une situation sensible.

04 - Sensibiliser et impliquer les équipes

- Sensibiliser et impliquer les équipes : techniques de communication inclusive.
- Animation d'ateliers de sensibilisation auprès des équipes.
- Mobiliser les collaborateurs autour des valeurs d'égalité et de respect.
- Atelier : préparer un mini-briefing de sensibilisation à destination de l'équipe.
- Mettre en place des actions correctives et un suivi.
- Procédure interne en cas de signalement (écoute, enquête, traitement).

- Coopération avec les représentants du personnel et les RH.
- Élaboration d'un plan d'action managérial anti-discrimination.

05 - **Sensibiliser et impliquer les équipes : mise en pratique**

- Étude de cas : élaboration collective d'un protocole de prévention adapté au secteur.
- Conclusion et évaluation.
- Évaluation des acquis.
- Quiz de fin de module (cadre légal, CCN, obligations managériales).
- Évaluation en continu lors des mises en situation.
- Auto-positionnement avant/après la formation : supports remis.
- Guide pratique du manager inclusif.
- Synthèse du cadre légal et des obligations CCN : modèle de plan d'action anti-discrimination.

06 - **Valider les acquis et clôturer la formation**

- Bilan et évaluation finale de la formation.
- Enquête de satisfaction à chaud.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : audit des besoins et du niveau

En cours de formation : Évaluation en continu de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur lors de mises en situation et cas pratiques.

À la fin de la formation : évaluation de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur, évaluation des acquis : Quiz/QCM de fin de module.

Formation qualifiante : certificat de réalisation en fin de formation