

PRÉVENTION DES VIOLENCES DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

 Atelier de prévention auprès des étudiants en école hôtelière

POUR UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SAIN ET SEREIN

Un atelier à destination des apprenants et des équipes pédagogiques, afin de leur permettre d'identifier les comportements inappropriés au travail et savoir comment y réagir.

PÉDAGOGIE

OBJECTIFS

- Informer sur les risques de violences dans le secteur de la restauration
- Savoir reconnaître et réagir face aux violences
- Faire la distinction entre ce qui fait partie des fiches de poste et ce qui n'est pas légal
- Prendre conscience des conséquences juridiques encourues
- Encourager à la réflexion et au dialogue sur les pratiques existantes et les moyens de les améliorer

RESSOURCES

- Affichage pour annoncer l'atelier et sensibiliser
- Violentomètre de la restauration
- Fiche synthèse : récapitulatif des informations clés, des outils et contacts officiels d'urgence

INFORMATIONS PRATIQUES

- Format : 2h30 · en présentiel
- Public : étudiants et professeurs
- Capacité : jusqu'à 40 personnes
- Tarif : 500 € par session

