

NOS FORMATIONS

RECONNAÎTRE ET PRÉVENIR LES VIOLENCES



Pré-requis : aucun

Cette formation vise à accompagner les professionnels de la restauration dans la compréhension, la prévention et le traitement des situations de violence, afin de contribuer à des environnements de travail plus sûrs, respectueux et inclusifs. À partir de situations concrètes issues du terrain, elle permet d'identifier les comportements à risque, de connaître le cadre de référence et d'adopter des réflexes professionnels et managériaux adaptés, dans une logique de prévention et de sécurisation des équipes.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les personnes formées seront capables de :

POUR LES MANAGERS

- Identifier et qualifier les différentes formes de violences
- Repérer les situations à risque et adopter les bons réflexes managériaux
- Réagir de manière appropriée face à une situation sensible ou un signalement
- Contribuer à installer un climat d'équipe respectueux et sécurisant

POUR L'ORGANISATION

- Renforcer la sécurité et le bien-être au travail
- Réduire les situations à risque et de tensions internes
- Clarifier un cadre partagé de prévention et de traitement des situations de violence
- Renforcer la culture d'entreprise autour du respect et de la sécurité au travail

Public : Managers, encadrants et professionnels du secteur de la restauration (cuisine et salle) — Durée de la formation : demi journée — Format : Présentiel — Effectif : 8 à 12 participants