

Sourcing et recrutement

Infos pratiques

- > ECTS : 3.0
- > Nombre d'heures : 24.0
- > Langue(s) d'enseignement : Français
- > Niveau d'étude : BAC +3
- > Période de l'année : Enseignement cinquième semestre
- > Méthodes d'enseignement : En présence
- > Forme d'enseignement : Cours magistral
- > Composante : Sciences sociales et administration

Présentation

Cet enseignement est composé de deux parties. La première est relative à l'administration des ressources humaines (contrats, clauses, rupture, formalités administratives...) et la seconde aux problématiques de recrutement et de motivations en hôtellerie et restauration de luxe.

Objectifs

Partie 1 : Administration des Ressources Humaines

- Maîtriser et comprendre un contrat de travail avec les spécificités liées à ce dernier (CDI, CDD, contrat d'extra extrêmement demandé dans notre secteur d'activité : hôtel, restaurant, traiteur, événementiel...), rédiger une clause et les reconnaître à bon escient, pouvoir assurer les formalités administratives liées à une embauche, rupture de contrat.
- Comprendre les articles du code de travail et respecter les délais. Le droit du travail est complexe, dense et précis.
- Pouvoir être autonomes sans nécessairement l'appui d'un RH, notamment sur les points les plus utilisés de la législation.

Partie 2: Recrutement et motivation en hôtellerie de luxe

- Décrypter les attentes des recruteurs et des candidats en situation de recrutement pour en tirer les meilleurs profits.
- Analyser les comportements, d'interpréter le langage corporel et d'apprendre à maîtriser les facteurs de stress.
- Être en mesure de passer de candidats à recruteur pour leurs futurs postes d'encadrement. Apprendre à recruter la personne qui correspond le mieux aux attentes communes entreprise/employé et à l'environnement de travail dans sa globalité.
- Sensibiliser à la motivation au travail et à la productivité pour une meilleure compréhension relationnelle et émotionnelle dans les ressources humaines.

Évaluation

Cas pratiques relatifs à l'administration des ressources humaines (contrats, clauses, rupture, formalités administratives...) et aux problématiques de recrutement et de motivations en hôtellerie et restauration de luxe.

Étude de cas pratique basée sur des cas concrets et d'actualité. Étude de cas en devoir maison.

Dossier à rendre sous forme de plan d'action, qui demande à l'étudiant d'organiser ses idées dans un document destiné à ses supérieurs hiérarchiques. Les propositions d'améliorations doivent répondre au sujet donné tout en étant réalistes, cohérentes et actuelles, ce qui force les étudiants à être force de proposition dans une entreprise avec une politique RH déjà établie.

Devoir sur table

Compétences visées

Établir un contrat ou une clause liés à une embauche ou une rupture de contrat conforme à la législation.

Analyser les besoins et les conséquences du recrutement

Appliquer en autonomie les bases législatives les plus utilisées en droit du travail dans le périmètre de l'hôtellerie-restauration

Optimiser un recrutement pour favoriser l'atteinte des objectifs des recruteurs et candidats

Analyser les comportements et interpréter le langage corporel afin de maîtriser les facteurs de stress

Bibliographie

Partie 1:

- Droit du Travail – Martine le Bihan
- Gestion des Ressources Humaines Héloïse Cloet
- Ressources Humaines – Jean-Marie Peretti

Partie 2:

- Recruter gagnant-gagnant par Corinne Souissi
- La boîte à outils de la Motivation par Sophie Micheau-Thomazeau et Laurence Thomas

Ressources pédagogiques

Plan de cours - Partie 1:

- Savoir reconnaître et adapter le contrat de travail spécifique
- Connaître les diverses clauses, savoir les expliquer, les intégrer dans un contrat et juger de leur utilité au cas par cas
- Administration du personnel
- Les formalités administratives (DPAE, recrutement)

Plan de cours - Partie 2:

- Connaître et définir mes besoins en ressources humaines.
- Pourquoi et comment être un recruteur convaincant ?
- Devenir le candidat idéal
- Se motiver et motiver les autres