



CQRHT, Journée RH 2015
24 septembre 2015

La relève, C'EST PAYANT !

présentée par :
Christian Champagne Vice-président exécutif-restauration,
Les Restaurants Pacini inc.




Identification de la relève

- La vigie en restaurant.
 - Nous sommes tous des « *chasseurs de talents* ».
- L'identification du potentiel de relève à l'interne.
 - À tous les postes; *gestion, cuisine et service*.
- Par opportunité.
- Par références.

Nos valeurs

- Sens de l'humour
- Autonomie
- Partage et esprit d'équipe
- Résultats



ÉVALUATION DE RENDEMENT

Nom de l'employé(e) : _____ Département : _____

Statut : _____ Supérieur immédiat : _____

Date de l'évaluation : _____ Date d'embauche : _____

<p>/10 Sens de l'humour</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Soyez un catalyseur de plaisir. 2. Se développe et est un modèle pour les autres. 3. Encourage ses collègues à développer le sens de l'humour. 4. Créer un environnement propice au plaisir. 5. L'humour fait partie de ces valeurs, ce n'est pas une façade. 6. Partager vos plaisirs et ceux de vos collègues. 7. Attitude : Sourire, rire et communiquer. 8. Être enthousiaste au travail. 9. Réduis la tension chez lui ou au sein du groupe lorsque requis. 10. Ne pas porter de jugement gratuit. <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Autonomie /10</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pouvoir mener à terme et à bien les tâches reçues. 2. Organise son travail de façon efficace et productive. 3. Être capable de prendre des décisions justes. 4. Assume son autonomie avec un minimum de supervision. 5. Prend des initiatives. 6. Habilité à rechercher, à trouver et à proposer des idées et des solutions nouvelles. 7. Influence activement les événements. 8. Ne se contente pas des buts fixés. 9. Fait preuve de créativité. 10. Prnd des risques, agit même si il ne contrôle pas toutes les conséquences <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>/10 Partage et esprit d'équipe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coopère avec ses collègues et patrons 2. S'adapte à des conditions nouvelles et en évolution. 3. Fournir sa participation en périodes occupées et exceptionnelles. 4. Être capable de gérer ses émotions. 5. Ouverture face aux changements. 6. Intégrer, former, encadrer, évaluer, motiver et encourager son personnel. 7. Va chercher les ressources du groupe. 8. Donne son opinion, avis et conseils selon le cas. 9. Soutien les décisions de ses pairs. 10. Entre en contact, communique, échange, va vers les autres, reçoit et manifeste de l'intérêt. <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Résultats /10</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se fixe des objectifs en termes de résultats. 2. Identifie les ressources, humaines et financières à l'atteinte des objectifs. 3. Vérifie les résultats obtenus en les comparant aux objectifs. 4. Identifie les causes des écarts. 5. Informe sur les résultats attendus. 6. Apporte les correctifs. 7. Orienter les efforts de chacun vers l'atteinte des résultats. 8. Maîtrise la gestion des rapports administratif et financier et contrôle les dépenses. 9. Réagit au niveau de l'atteinte des objectifs. 10. Maintien un rendement régulier même sous pression. <p>_____</p> <p>_____</p>

/10 ÷ 2 = /10

/20 ÷ 2 = /10



Qualification de la relève

- Processus de qualification.
 - Plan de carrière du candidat.
- Identification d'un projet (*à court, moyen, long terme*).
- Planification de la formation.
- Accompagnement & coaching.



La réalisation

- 12 restaurateurs sur 26 restaurants sont actuellement issus de la relève.
- Témoignages de franchisés.



Merci !