CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR07

Comment intégrer le personnel saisonnier ?

1 jour (7H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 27/01/2026

340€ Net de taxe

Accueillir efficacement les saisonniers pour garantir la satisfaction clients

Objectifs

- Perfectionner l'accueil des saisonniers pour créer un climat de confiance pour qu'ils soient efficaces rapidement et éviter les ruptures
- Savoir formaliser les principales étapes de cet accueil
- Savoir donner aux saisonniers tous les outils pour mieux vendre les services de son entreprise
- Gérer la relation de travail de manière sécurisée
- Valoriser la fonction du saisonnier
- Satisfaire les clients /touristes grâce à des saisonniers très professionnels

Compétences visées

- Savoir accueillir le personnel saisonnier de manière organisée
- Savoir gérer la relation de travail de manière formelle
- Savoir manager le personnel saisonnier

Public

Responsable de site de visite, d'hébergements, responsable de service, ou d'activités.

Prérequis : Avoir une première expérience dans l'animation d'équipe
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR07

Comment intégrer le personnel saisonnier ?

L'accueil : un moment privilégié entre le saisonnier et l'employeur

- Donner un sens au mot accueil : faire converger les intérêts d'une personne en CDD court avec ceux d'une entreprise qui agit sur le long terme
- Les conditions pour créer un climat de confiance dès l'arrivée du saisonnier : mot d'accueil, consacrer un minimum de temps, écouter, répondre aux interrogations, parfois aux inquiétudes légitimes, rassurer, reformuler. Nommer et présenter un référent (dans les grandes structures)
- La formalisation de l'accueil : le dossier d'accueil : présentation de l'activité, de l'organigramme, des principaux indicateurs d'activité, des missions du ou des saisonniers, de ses objectifs quantitatifs et qualitatifs

L'intégration : condition pour motiver les saisonniers

- La présentation au personnel permanent pour créer un esprit d'équipe très vite
- Présentation des autres personnes (élus, administrateurs...) intervenant dans l'entreprise
- Réaliser le tour « du propriétaire » de l'entreprise afin de bien repérer les lieux, intégrer les contraintes, valoriser les atouts, avoir le réflexe du collègue pour ne jamais dire : « je ne sais pas car je ne suis pas d'ici »
- Situer l'activité dans son environnement géographique pour ne pas être pris au dépourvu face à une question embarrassante

Les étapes du management du saisonnier

- Comment s'assurer de la bonne compréhension des données, des consignes, des informations ?
- Réaliser un entretien à la fin de la 1ère journée et de la 1ère semaine : pourquoi ? comment ? quelle formalisation ?
- Le suivi de la progression du saisonnier, la mesure des écarts par rapport aux objectifs (quantitatifs et qualitatifs), recadrage si nécessaire pour être efficace en peu de temps
- En fin de période, féliciter, remercier, donner envie de revenir pour fidéliser et gagner ainsi en efficacité l'année suivante
- Comment valoriser un emploi saisonnier sur un CV ?

Dates & lieux

27 mars 2026

Angers

340.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR07

Comment intégrer le personnel saisonnier ?

accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel.•   Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiques•   Une ergonomie simple et adaptée•   Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.