

Date de mise à jour du programme : 04/06/2021

PUBLICS :

Etre gestionnaire de paie

PRE-REQUIS :

Avoir des notions dans la paie

OBJECTIFS :

- Maîtriser la gestion des titres restaurant

DUREE ET LIEU :

½ journée soit 3h30

Lieu d'animation : sur site client ou dans nos locaux à Mérignies ou à distance

METHODES :

Toutes les méthodes pédagogiques sont utilisées (Affirmative, Interrogative, Démonstrative et Applicative) pour mettre en place une interaction avec les participants et favoriser l'assimilation des notions.

VALIDATION :

QCM de validation finale

TYPE D'ACTION :

Acquisition et entretien de connaissances

DEROULE DE LA FORMATION :

La formation est découpée en section :

SECTION 1 - Attribution des titres restaurant par l'employeur

SECTION 2 - Les bénéficiaires des titres restaurant

SECTION 3 - Gestion des absences et temps partiels sur les titres restaurant

Toutes les notions seront abordées à travers des exercices, cas pratiques

QCM de fin de formation

- QCM complété par les stagiaires
- Correction apportée en groupe

Remplissage de l'enquête de satisfaction

Modalités de déroulement et moyens pédagogiques :

- Formation en présentiel avec un formateur expert sur site client ou dans nos locaux (mentionné sur la convention)
- Un pc par participant (si besoin maximum 6 personnes)

IESI

556, Rue de la Rosière – 59710 Mérignies

☎ : 03.20.84.00.27 / 07.68.16.45.41- ✉ : v.dacosta@iesi.info

Site internet : www.iesi.fr

