



accélérateur de talents

Formation  
Mobiliser le Dynamisme & la Motivation  
« Gérer les Hommes Différemment »

[www.bhlconsulting.fr](http://www.bhlconsulting.fr)

3 rue du Marché Couvert  
56 000 Vannes  
T. 33 (0)2 97 47 58 24  
P. 33 (0)6 72 92 22 39  
courriel : [bhl@bhl-consulting.fr](mailto:bhl@bhl-consulting.fr)

## Objectifs :

### **Mobiliser le dynamisme et la motivation de tous les acteurs de l'entreprise**

## Comment :

### **En Valorisant l'image des métiers de l'hôtellerie et de la restauration par :**

1. Savoir lire, écrire et compter.
2. Salaires +10 à 20 % du SMIC pour les salaires de base.
3. Respecter la durée du temps de travail.
4. Trouver les points forts de chacun, afin qu'il évolue dans son domaine de prédilection.
5. S'occuper des gens avec lesquels on travaille.
6. Promotion interne musclée et volontarisme.
7. Accès à la formation continue obligatoire pour tous.
8. Les entreprises hôtelières doivent s'investir davantage dans la formation permanente.
9. Aimer ce métier, ainsi que les gens, et être disponible. Aimer apprendre et aimer travailler.
10. Accepter l'idée de servir les autres, avoir le goût du contact.
11. Accepter les contraintes, qui incombent à nos professions, comme la flexibilité.
12. Acquérir les connaissances techniques pour accéder à un certain professionnalisme.
13. Apprendre les langues étrangères, apprendre à être humble et à se remettre en cause à tout moment.
14. Ne pas perdre de vue, que les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, permettent à tous ceux qui veulent bien s'y investir, même quand ils ne sont pas diplômés, d'accéder à des niveaux passionnants. Ces métiers constituent un merveilleux « escalier social »
15. Faire partie d'une équipe et accepter les ordres et les différentes mentalités sans jamais juger.
16. Savoir s'adapter aux clients et à l'établissement.
17. Être de bonne humeur et rapide. Il faut donc laisser derrière soi ses problèmes et garder le sourire malgré les demandes des clients. Tirer le meilleur parti de nos erreurs.
18. Ne pas entrer dans le jeu des clients où des personnels agressifs.

## Concernant le dirigeant d'entreprise

1. Le chef d'entreprise doit travailler la main dans la main avec ses équipes, pour relever ensemble le déficit économique auquel ils sont confrontés.
2. Le recrutement, la fidélisation et la formation du personnel, à travers les outils technologiques, afin d'améliorer l'image de marque de ce secteur.
3. La notoriété de l'industrie hôtelière, secteur à bas salaires et à faibles compétences, devra se convertir en salaires élevés et en un domaine d'activités valorisantes.
4. L'intelligence affective constituera un critère distinctif du bon gestionnaire. Les managers devront avoir un sens aigu de soi et de la compréhension des autres, la capacité à faire preuve d'empathie, à respecter les différences et à manager les sensibilités diverses.
5. Modifier impérativement l'approche des dirigeants à l'égard de la formation. Il va falloir passer d'une culture fondée sur l'instruction à une approche basée sur l'apprentissage où les enseignants sont des entrepreneurs du savoir, qui permettent aux étudiants de composer leur propre cursus.