



La santé et la sécurité C'est l'affaire de tous...



**Votre équipe : une ressource essentielle
mais particulièrement exposée dans
le contexte actuel**

- Chaque membre de votre équipe contribue par son professionnalisme et sa rigueur à la réussite de tous
- Le contexte général crée de l'incertitude qui entraîne un risque de démobilisation pour vos équipes



**Une fois votre Plan de Maîtrise Sanitaire
(PMS) actualisé, sa mise en œuvre
dépend de l'engagement de votre équipe**

**Vous devez leur en donner
les moyens !**

5 étapes clefs



**Confiance et
responsabilisation →
amélioration de
l'autonomie**

1 – Informer / Eduquer ses équipes

- ✓ Vérifier que les conditions de fonctionnement sont conformes
- ✓ Présenter les gestes nécessaires avec un exercice de mise en pratique (comment mettre et enlever un masque, des gants ... pour éviter une contamination en les manipulant)
- ✓ Être clair sur ce que vous attendez de chacun
 - Une fiche par poste identifiant les mesures principales (affichage simplifié – pictogrammes)
 - A présenter à chaque collaborateur
- ✓ Expliquer pourquoi les mesures sont mises en place. Par ex. : relever la température des chambres froides tous les matins est une contrainte, mais c'est surtout un moyen de protéger les clients si on sait que ça permet de garantir la chaîne du froid

2 – Rappeler / Répéter

- ✓ Un réflexe à adopter avant chaque activité - Chacun doit vérifier 3 points :
 - Mon poste de travail est-il ordonné et bien rangé ?
 - Est-ce que j'effectue mon travail selon les consignes ?
 - Est-ce que je porte les équipements de protection individuelle requis pour cette activité ?
- ✓ Par des formations courtes et pratiques, répéter fréquemment les consignes (cf. « pour aller plus loin »)
- ✓ Être présent :
 - pour les accompagner et les soutenir : si cette proximité n'est pas possible identifier des relais
 - pour constater ponctuellement par vous-même les conditions de mise en œuvre

3 – Identifier les écarts / Les faire corriger

- ✓ Donner très régulièrement des feedbacks (commencer par du positif – être franc, direct, respectueux, factuel et précis)
- ✓ Construire avec votre collaborateur les solutions pour garantir la mise en œuvre
- ✓ Tout écart constaté doit être partagé avec le collaborateur et/ou l'équipe pour être corrigé de façon constructive
- ✓ Un refus de respecter le cadre établi doit être sanctionné

5 – Communiquer à vos clients

- ✓ Par affichage pour les mesures générales
- ✓ Rendre visibles les gestes qui sont mis en œuvre devant le client

4 – Encourager / Féliciter

- ✓ Féliciter le respect des bonnes pratiques
- ✓ Permettre à vos collaborateurs de partager en confiance les difficultés qu'ils rencontrent
- ✓ Susciter et valoriser les propositions d'amélioration

Être cohérent

Un exemple concret : vos vestiaires

Ils donnent le ton de la journée. Même si les locaux sont exigus (contrainte qui s'impose à tous) ils doivent être accueillants, propres, équipés du matériel nécessaire pour respecter les consignes d'hygiène ...

Si ce n'est pas le cas, c'est comme si tous les matins vous répétiez à votre équipe que la santé et la sécurité ce n'est pas important.

Pour aller plus loin : formez vos équipes jour après jour

→ Des critères de réussite simples

- Sur une durée volontairement courte (10 à 20 minutes) - Le moment s'inscrit dans la journée de travail à un moment calme
- Commencer par un apport théorique court, préparé à l'avance
- Le décliner ensuite dans les gestes concrets que vos collaborateurs doivent mettre en œuvre
- Terminer par un échange entre les participants à partir de leur expérience au quotidien (bonnes pratiques – difficultés)

→ Format cohérent avec les habitudes (c'est un complément du briefing de service)

- Remet en tête les fondamentaux ou aborde un thème théorique de façon simple mais non simpliste pour les personnels ayant appris leur métier « sur le tas »
- Décrit la réalité de votre établissement
- Fait un lien direct entre la théorie et la pratique
- Ces échanges responsabilisent vos collaborateurs (ils doivent mettre en œuvre les principes, les process ou les techniques présentés) et permettent de faire émerger des améliorations concrètes

Accompagnement opérationnel en proximité

VOUS N'ETES PAS SEULS

Notre ADN, vous accompagner dans toutes les opérations concrètes vous permettant de garantir la réussite de votre établissement.

Soutien et accompagnement
sur la maîtrise du coût denrées

Le bon produit adapté à votre prestation,
au meilleur prix