

[E-LEARNING] A la fois plus et mieux. L'exemple de La Boucherie

En plein développement, la chaîne de restaurants La Boucherie recrute et doit former ses nouveaux salariés sur plusieurs sites en France. Elle choisit le Cnam Pays de la Loire pour produire un premier module de formation à distance concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires.



Pour Dominique Porcheron, responsable du service formation et recrutement du groupe : « Dans le cadre de notre politique de développement, nous allons d'abord former 200 salariés, puis 50 à 60 nouvelles personnes par an d'ici à 2017. L'e-learning permet de former un grand nombre de salariés et d'être réactif en cas de changement de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaires ou d'orientations du groupe. C'est aussi une formule intéressante pour diminuer les dépenses liées aux déplacements et éviter la désorganisation des restaurants ». Dans un premier temps, le dispositif va être testé auprès des salariés de trois restaurants avec l'appui d'un tuteur avant d'être déployé dans l'ensemble du réseau. Interactive, ludique, cette formation e-learning facilite la motivation du salarié.

« Nous avons construit un module s'inspirant de pratiques d'apprentissage interactif du type "les histoires dont vous êtes le héros" », explique François Calvez, directeur du pôle Tice au Cnam, en charge du projet. « L'implication favorise en effet la mémorisation et l'adoption de comportements responsables en termes de pratiques professionnelles » conclut-il.