

Catalogue des outils offerts gratuitement par le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) pour la reconnaissance des compétences

Ateliers d'accompagnement sur les normes de compétences nationales

Élaborées par le CQRHT, les consignes au formateur servent de guide afin de vous **soutenir** dans votre préparation et votre prestation comme formateur. Elles présentent des informations utiles à votre travail tout au long de son contenu. Aussi, afin de bien vous préparer à vos séances de formation, il est fortement recommandé d'utiliser le guide du formateur et le manuel de formation du participant (**outils emerit**).

La formule d'accompagnement est basée sur les normes de compétence nationales *emerit* et a été conçue pour les professionnels qui œuvrent dans l'industrie touristique.

Auto-apprentissage

Le perfectionnement se fait principalement par le biais de l'auto-apprentissage, en mode individuel. Le participant doit compléter la formation en ligne ou se mettre à niveau à l'aide d'un manuel de formation, à partir de son domicile ou de son travail.

Rencontres de groupe

L'auto-apprentissage est soutenu par des séances d'accompagnement en groupe encadrées par un animateur chevronné. La formule de type « accompagnement » propose aux participants une démarche dynamique et participative. Elle favorise les échanges et les discussions sur les différents thèmes abordés dans les normes de compétence. Des exercices et des activités s'inspirant des normes sont prévus. Le participant doit s'assurer de compléter les différents modules d'autoformation entre les rencontres afin de suivre le rythme d'apprentissage souhaité.

Code du produit	Consignes au formateur	Prix
CFFBM	Consignes au formateur Directeur de la restauration (20h)	Gratuit
CFSUS	Consignes au formateur Superviseur e tourisme (16h)	Gratuit
CFSAM	Consignes au formateur Représentant des ventes (12h)	Gratuit

Ateliers de mise à niveau sur les normes de compétences nationales

Élaborées par le CQRHT, les consignes au formateur servent de guide afin de vous **soutenir** dans votre préparation et votre prestation comme formateur. Elles présentent des informations utiles à votre travail tout au long de son contenu. Aussi, afin de bien vous préparer à vos séances de formation, il est fortement recommandé d'utiliser le guide du formateur et le manuel de formation du participant (**outils emerit**).

Les ateliers de mise à niveau sont basés sur les normes de compétence nationales et mènent à la reconnaissance professionnelle et à l'obtention d'un certificat de compétence *emerit*.

Code du produit	Consignes au formateur	Prix
CFBAS	Consignes au formateur Préposé au service des banquets (35h)	Gratuit
CFBAR	Consignes au formateur Préposé au bar (35h)	Gratuit
CFFBS	Consignes au formateur Préposé au service des mets et boissons (35h)	Gratuit
CFIDS	Consignes au formateur Préposé au service au x chambres (28h)	Gratuit
CFFDA	Consignes au formateur Préposé à la réception (35h)	Gratuit
CFTVI	Consignes au formateur Préposé à l'information touristique	Gratuit
CFGSA	Consignes au formateur Chasseur	Gratuit

Outils de micro diagnostic

L'outil de micro diagnostic vise à déterminer le portrait actuel des compétences maîtrisées par département dans une entreprise. Les micros diagnostics ont été développés par secteur et par fonction de travail à partir des standards et des normes de compétence nationales *emerit*.

Ils peuvent être utiles pour cerner rapidement les besoins et les priorités de formation avec les décideurs avant d'élaborer un plan de formation pour leurs équipes.

Code du produit	Outils de micro diagnostic	Prix
	Outils disponibles par secteur / par fonction de travail :	
MDHEB	SECTEUR HÉBERGEMENT	Gratuit
	<ul style="list-style-type: none">• Superviseur	
	<ul style="list-style-type: none">• Préposé à l'entretien ménager	
	<ul style="list-style-type: none">• Préposé à la réception	
	<ul style="list-style-type: none">• Préposé au service des mets et des boissons	
	<ul style="list-style-type: none">• Représentant des ventes	
MDRESTO	SECTEUR RESTAURATION	Gratuit
	<ul style="list-style-type: none">• Directeur de la restauration	
	<ul style="list-style-type: none">• Superviseur	
	<ul style="list-style-type: none">• cuisinier	
	<ul style="list-style-type: none">• Préposé au service des mets et des boissons	
	<ul style="list-style-type: none">• Préposé au bar	
MDTOU	BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE	Gratuit
	<ul style="list-style-type: none">• Superviseur	
	<ul style="list-style-type: none">• Préposé à l'information touristique	

Grilles d'évaluation par fonction de travail

Ces outils visent à déterminer de façon plus précise la maîtrise des compétences et les priorités d'amélioration sur une échelle de 1 à 4. L'outil a été développé à partir des normes de compétence nationales *emerit* par fonction de travail pour chaque secteur. Elles peuvent être très utiles afin de permettre aux employés de faire leur propre autoévaluation et de formuler des demandes d'amélioration claires en fonction des priorités de l'entreprise.

Les grilles peuvent aussi être utilisées pour faire une évaluation moins subjective des compétences des membres d'une équipe lorsqu'un nouveau superviseur est nommé dans un département. Elles pourront l'aider à mettre les bons équipiers aux bons endroits en ayant un portrait rapide des forces de chacun.

Enfin, elles peuvent vous servir d'indicateur avant d'élaborer un plan de formation.

Code du produit	Grilles d'évaluation	Prix
	Grille d'évaluation disponible par secteur / par fonction de travail :	
	SECTEUR HÉBERGEMENT	
GEGSA	• Chasseur	Gratuit
GEHRA	• Préposé à l'entretien ménager	Gratuit
GEFDA	• Préposé à la réception	Gratuit
GERSA	• Préposé aux réservations	Gratuit
GESAM	• Représentant des ventes	Gratuit
GESUS	• Superviseur	Gratuit
	SECTEUR RESTAURATION	
GEFBM	• Directeur de la restauration	Gratuit
GEBAR	• Préposé au bar	Gratuit
GEFBS	• Préposé au service des mets et des boissons	Gratuit
GEWIS	• Préposé au service des vins	Gratuit
GESUS	• Superviseur	Gratuit
	AUTRES SECTEURS DU TOURISME	
GEEVC	• Coordonnateur d'activités spéciales	Gratuit
GETLD	• Chauffeur de taxi	Gratuit
GECAO	• Exploitant de terrain de camping	Gratuit
GETOT	• Formateur en tourisme	Gratuit
GETOG	• Guide touristique	Gratuit
GEOAG	• Guide de tourisme d'aventure	Gratuit
GEFWG	• Guide de pêche	Gratuit
GEHUG	• Guide de chasse	Gratuit
GEHEI	• Guide interprète du patrimoine	Gratuit
GETVI	• Préposé à l'information touristique	Gratuit
GESUS	• Superviseur	Gratuit

Présentation PowerPoint sur la reconnaissance professionnelle

Il s'agit d'un support pour présenter le programme de reconnaissance professionnelle. Le premier document peut servir pour présenter la démarche à la haute direction d'une entreprise qui hésite à implanter un programme de reconnaissance professionnelle. Les autres documents spécifiques à une fonction de travail sont d'excellents outils pour accompagner un superviseur de département qui désire introduire la démarche à son équipe de travail.

Code du produit	Présentation PPT	Prix
PPTPRP	Programme de reconnaissance professionnelle <i>emerit</i> général	Gratuit
	SECTEUR HÉBERGEMENT	
PPTGSA	• Chasseur	Gratuit
PPTHRA	• Préposé à l'entretien ménager	Gratuit
PPTFDA	• Préposé à la réception	Gratuit
PPTRSA	• Préposé aux réservations	Gratuit
PPTSAM	• Représentant des ventes	Gratuit
PPTSUS	• Superviseur	Gratuit
	SECTEUR RESTAURATION	
PPTFBM	• Directeur de la restauration	Gratuit
PPTBAR	• Préposé au bar	Gratuit
PPTFBS	• Préposé au service des mets et des boissons	Gratuit
PPTWIS	• Préposé au service des vins	Gratuit
PPTSUS	• Superviseur	Gratuit
	AUTRES SECTEURS DU TOURISME	
PPTVC	• Coordonnateur d'activités spéciales	Gratuit
PPTLD	• Chauffeur de taxi	Gratuit
PPTCAO	• Exploitant de terrain de camping	Gratuit
PPTTOT	• Formateur en tourisme	Gratuit
PPTOG	• Guide touristique	Gratuit
PPTOAG	• Guide de tourisme d'aventure	Gratuit
PPTFWG	• Guide de pêche	Gratuit
PPTHUG	• Guide de chasse	Gratuit
PPTHEI	• Guide interprète du patrimoine	Gratuit
PPTTVI	• Préposé à l'information touristique	Gratuit
PPTSUS	• Superviseur	Gratuit

Témoignages vidéo sur la reconnaissance professionnelle

D'une durée de 2 à 3 minutes chacun, ces témoignages tournés en format vidéo peuvent être visionnés sur un portable ou diffusés à un vaste auditoire grâce à un canon à projection. Ils accompagnent bien les documents PowerPoint ci-haut mentionnés en donnant cette fois une touche d'émotion à vos présentations.

Code du produit	Témoignages vidéo	Prix
TVQR	Qu'est-ce que la reconnaissance des compétences (1m 56s)	Gratuit
TVAG	Des avantages pour les gestionnaires (2m 52s)	Gratuit
TVAE	Les avantages pour les employés (2m 01s)	Gratuit
TVER	Les étapes de la reconnaissance (3m 06s)	Gratuit
TVCR	Célébrer la réussite (2m 57s)	Gratuit

BON DE COMMANDE

Veillez remplir ce formulaire et nous le retourner soit par télécopieur au **(450) 651-1567**

ou par la poste au **Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT)**
2751, boulevard Jacques-Cartier Est, bureau 200
Longueuil, Québec J4N 1L7

ou par courriel au info@cqrht.qc.ca

Code	Quantité	Titre de l'outil	Gratuit

Nom :	Fonction :
Entreprise :	
Adresse :	
Ville :	Code postal :
Téléphone :	Courriel :

Conditions particulières

- Les outils sont offerts **gratuitement** dans la version **téléchargeable seulement**.
- Vous devez avoir complété les informations requises dans le bon de commande ci-dessus pour obtenir vos outils.