DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES

A&F 360°

Formez sur les lieux, à l'arrivée et toute l'année

Vos locaux deviennent **un parcours de formation en ligne** : vos nouveaux arrivants découvrent le site avant leur premier jour, vos équipes révisent les consignes à chaque nouvelle norme.

— Les repères avant de venir

- Une visite 360° qui s'ouvre en un lien, sans application
- Accès protégé par mot de passe, inclus

— La consigne là où le geste se fait

- Mode opératoire sur la machine, protections à l'entrée de la zone
- Engagements de service à l'accueil, en caisse, en rayon

— Des parcours complets

- Intégration, mise à jour, sécurité
- Quiz et visite commentée en option

COMMENT ÇA MARCHE

Nous venons capter, vos équipes gardent le lien

Analyse de vos besoins

ce que vos équipes doivent découvrir et respecter

Captation sur site

sur un créneau creux de votre activité

Contenus sur mesure

consignes, vidéos et animations dans la visite

Mise à jour

quand vos locaux ou vos normes changent

Une offre portée par des outils innovants

POUR TOUS LES SECTEURS

- **Grande distribution** : réserve, caisse et rayon découverts avant le premier jour
- **Hôtellerie** : dressage d'une chambre, circuit du linge
- **Industrie et logistique** : poste, quais, issues

EN OPTION

- **Quiz** pour valider les acquis
- **Statistiques** d'ouverture de la visite

CE QUE VOUS OBTENEZ

- **Des arrivants autonomes plus vite**
- **Vos protocoles santé, hygiène, sécurité** vus par tous

EXEMPLE D'ACCOMPAGNEMENT

La situation	Un établissement accueille régulièrement de nouveaux collaborateurs et veut les rendre autonomes plus vite.
Ce que nous faisons	Captation des locaux, consignes et modes opératoires placés à chaque poste, parcours d'intégration et quiz dans la visite.
Ce que vous obtenez	Des lieux découverts avant le premier jour, des consignes accessibles à tout moment et des acquis vérifiés.

Exemple illustratif, sans nom de client : chaque mission est construite après une analyse de vos besoins.

Un quart

des accidents du travail concernent des salariés présents depuis moins d'un an dans l'entreprise (source : DREETS Centre-Val de Loire, 2024)

TOUTES NOS PRESTATIONS

Depuis 1997, aux côtés des entreprises

OPTIMISER VOTRE ORGANISATION

A&F RSE

Vos 2 ou 3 leviers prioritaires, déployés pas à pas avec vos équipes : énergie, déchets, équipes, clients.

A&F Certification

Des engagements de service tenus par toute l'équipe : accompagnement en 7 étapes, audits terrain, intermédiaires et blancs.

A&F Qualité, Hygiène & sécurité

Procédures, traçabilité, gestion des non-conformités, audits internes, document unique (DUERP).

A&F Baromètre

Enquêtes de satisfaction, visites et appels mystère, tables rondes de clients, résultats sur un espace client protégé.

A&F Audit

Audits qualité, hygiène et sécurité, inopinés ou programmés, avec un plan d'action priorisé.

A&F iBot, l'assistant des équipes

Vos consignes diffusées instantanément à toute l'équipe, sur smartphone, 24 h/24.

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES

A&F 360°

Vos locaux filmés en 360° deviennent le support d'intégration de vos équipes : vidéos, fiches et quiz.

A&F Coaching · Excellence terrain

Outiller les équipes au contact des clients : accueil, caisse, rayons, réclamations, satisfaction et amélioration continue.

A&F Préparation mentale

Des outils pour gérer la motivation et le stress : le rush, le client difficile, le refus.

A&F Cohésion d'équipe

Des journées et des ateliers pour souder vos équipes autour d'objectifs communs.

A&F Visites virtuelles 360°

Votre site valorisé en ligne : prises de vues par notre partenaire easyVirtual.tours.

Le catalogue de nos partenaires

Avec nos partenaires PB Conseils et COGITER-18 : sécurité, prévention, conformité, accueil, vente et relation client, management, hygiène alimentaire.

1997
au service de vos clients

120
centres E.Leclerc accompagnés

1 150+
audits réalisés

GALEC
référencé pour la certification de services

Contactez-nous

commercial@actionformation.net
www.actionformation.net

Partout en France · sur mesure, après une analyse de vos besoins