

COMPETENCES PRO

Hôtellerie- Restauration-Tourisme

APTITUDES PROFESSIONNELLES

- 1-Efficacité
- 2-Organisation
- 3-Hygiène
- 4-Mémoire
- 5-Résistance au stress

APTITUDES RELATIONNELLES

- 6-Sociabilité/Disponibilité/Amabilité
- 7-Travail en équipe
- 8-Ecoute
- 9-Communication
- 10-Discretion, réserve

APTITUDES PERSONNELLES

- 11-Dextérité/Habilité
- 12-Résistance à la fatigue physique et nerveuse
- 13-Initiative
- 14-Sens de l'observation
- 15-Adaptabilité

Population cible:

Métiers de base dans l'activité de l'hôtellerie, restauration et du tourisme.

Utilisations fréquentes:

Recrutement, sélection, évaluation, développement carrière, mobilité interne, coaching...

Questionnaire:

Nombre de critères: **15**
Nombre de questions : **106**
Temps de passation : **20 Minutes**

Construction:

Test ipsatif
Double validation externe, validation interne, consistance, fiabilité

Etalonnage métiers:

France,

Langues disponibles :

Français

Solutions d'utilisation:

Intranet, Internet, extranet, local ou réseau

Prix Public:

40 €HT le test (Réduction selon quantité)

Formation:

1 jour – Prix **900 €HT** par personne et par jour

Participants Utilisateurs:

Professionnels ayant une responsabilité de recrutement ou de management en entreprise

Programme de formation:

Les tests de recrutement et la législation—
Notions de psychométrie - Comprendre ce que mesurent les tests - Définir un référentiel avec les compétences clés du poste - Faire passer un test à un candidat- Editer les résultats du test - Préparer son entretien-Gérer l'entretien de recrutement- La prise de décision - Optimiser l'intégration des candidats - Intégrer l'approche SIGMUND dans une démarche de qualité dans un processus de recrutement ou de développement.

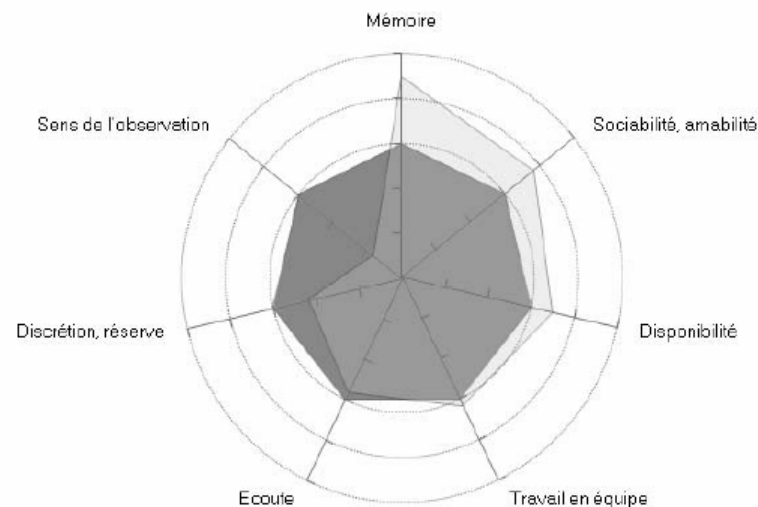
COMPETENCES Pro

Hôtellerie - restauration - Tourisme



Profil Type

Profil Hôtelier



profil BENHRT TEWFIK

www.sigmund.net

