

Pratiques gagnantes auprès des étudiants

Voici des pistes à explorer pour vous positionner comme un employeur de choix auprès des étudiants :

- Créer un programme de bourses d'études : l'employeur offre l'équivalent de 5 % du salaire cumulatif gagné par l'étudiant durant ses années de service.
- Souligner l'obtention d'un diplôme en octroyant un boni ou un privilège.
- Offrir un remboursement partiel ou total des frais de scolarité pour les cours réussis.
- Assumer en tout ou en partie les frais de déplacement entre l'école et le travail.
- Bâtir l'horaire de travail de chaque étudiant en l'adaptant à son horaire scolaire et faire preuve de flexibilité durant les périodes d'examen.
- Afficher les horaires deux à trois semaines d'avance pour permettre les rajustements.
- Libérer l'employé pour des sorties étudiantes, de la récupération scolaire ou une rencontre avec le personnel scolaire.
- Garder le contact avec un employé qui quitte son emploi pour étudier à l'extérieur afin de pouvoir l'embaucher à son retour durant les périodes de vacances scolaires.



L'école : une belle vitrine

L'école, ça peut aussi vous offrir une belle plate-forme pour recruter du nouveau personnel. Je ne parle pas seulement d'y afficher vos postes disponibles ou de tenir un kiosque promotionnel dans le cadre d'une foire de l'emploi, mais bien d'une présence à réelle valeur ajoutée. Par exemple, un membre de votre équipe pourrait aller faire une présentation en classe sur la préparation à une entrevue ou livrer un témoignage sur son parcours professionnel, ou encore animer un atelier de préparation à la recherche d'emploi tout en profitant de cette tribune pour faire découvrir subtilement les métiers de l'hôtellerie et de la restauration et surtout, ceux que vous avez à pourvoir.

Stéphane Simard est auteur du livre *Génération Y : Attirer, motiver et conserver les jeunes talents*, qui a été finaliste du Prix iGénie 2008 et du Prix du livre d'affaires 2008 dans la catégorie Ressources humaines. Il est président de ConneXion Y.

Visitez www.conneXionY.com pour consulter le *Guide pour la réussite éducative et l'intégration*.

La **santé et sécurité** au travail... c'est important!

PRÉVENEZ les accidents

Évitez de vous couper... en adoptant un comportement sécuritaire

Afin de prévenir les accidents du travail dans le secteur de la restauration, l'**Association des restaurateurs du Québec** a développé de nombreux outils de prévention tels que : DVD, guide et manuel de formation, dépliant, fiche et grille d'inspection, capsule et jeu interactif.

Pour vous les procurer, consultez le site

www.restaurateurs.ca

à la section « Santé et sécurité ».

