**Fiche de suivi d’intégration – à personnaliser**

L’intégration ne se limite pas aux premiers jours : elle se construit dans la durée. Pour garantir l’épanouissement et l’efficacité de votre nouveau collaborateur, il est essentiel de structurer un suivi régulier et bienveillant durant la période d’essai.

Nous vous proposons ici une fiche de suivi d’intégration personnalisable, à compléter en fonction de la fiche de poste du nouvel arrivant. Elle permet de poser des jalons clairs, tout en encourageant l’écoute active et le dialogue continu.

Ce document est un outil clé pour :

* Vérifier que les attentes mutuelles sont bien comprises,
* Identifier d’éventuels besoins de formation ou d’accompagnement,
* Et renforcer l’engagement du salarié dans son environnement de travail

Il est important dans la phase d’intégration de :

* S’assurer que la personne se sente bien intégrée (écoute active)
* Donner des retours réguliers et encourager à poser des questions (même et surtout en dehors des rdvs de suivis planifiés)

Nom et Prénom :

Poste :

Occupé depuis le :

Fin de la période d’essai le :

**Cocher si fait :**

* **Formation à la sécurité (documentée et signée). Fais-le : ………………………….**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sensibilisation et présentation des règles d’HYGIENE ET DE SECURITE | Formé par | Niveau d’acquisition  (Acquis, à consolider, non acquis) | Date - Commentaires |
| Formation hygiène alimentaire |  |  |  |
| Méthode de Traçabilité des produits |  |  |  |
| FIFO matières premières et produits finis |  |  |  |
| Méthode de relevé des températures |  |  |  |
| Présentation du point de rassemblement |  |  |  |
| Emplacements des extincteurs et issues de secours |  |  |  |
| Emplacement de la trousse de secours |  |  |  |
| Boutons d’arrêt d’urgence sur les machines |  |  |  |
| Port des EPI (gants, charlottes, chaussures de sécurité) |  |  |  |
| Sensibilisation aux risques professionnels (brûlures, coupures, manutention) |  |  |  |
| Rappel des consignes d’hygiène (surtout pour les denrées alimentaires) |  |  |  |

***Dans le tableau ci-dessous et à partir de la fiche de poste, ajoutez et adaptez toutes les tâches que doit maîtriser le nouvel arrivant à la fin de sa période d’essai :***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tâches à maitriser SUR LE POSTE | Formé par | Niveau d’acquisition  (Acquis, à consolider, non acquis) | Date - Commentaires |
| Réceptionner les Matières Premières |  |  |  |
| Suivre les recettes établies |  |  |  |
| Ranger et nettoyer son poste de travail selon le plan établi |  |  |  |
| Maitrise l’utilisation des outils de travail (pétrins, diviseuse, four) |  |  |  |
| Maitrise le façonnage des baguettes |  |  |  |
| Maitrise le façonnage des pains spéciaux |  |  |  |
| Nettoyer le four adéquatement |  |  |  |
| Maitrise le rafraichi du levain |  |  |  |
| Fabriquer les produits dans le temps établi |  |  |  |
| Utiliser le logiciel de recettes |  |  |  |
| Lire et intégrer les bons de commande à la fabrication |  |  |  |
| Planifier sa journée de travail |  |  |  |
| Maîtriser l’ouverture de la boutique |  |  |  |
| Maîtriser la fermeture de la boutique |  |  |  |
| Utiliser adéquatement le logiciel de caisse |  |  |  |
| Etc… |  |  |  |

**📅 SUIVI de l’entretien après 15 jours**

**Date :**

**Commentaire du collaborateur :**

**Commentaire du manager :**

**📅 SUIVI de l’entretien après 30 jours**

**Date :**

**Commentaire du collaborateur :**

**Commentaire du manager :**

**📅 SUIVI de l’entretien avant la validation de la période d’essai**

**Date :**

**Commentaire du collaborateur :**

**Commentaire du manager :**

