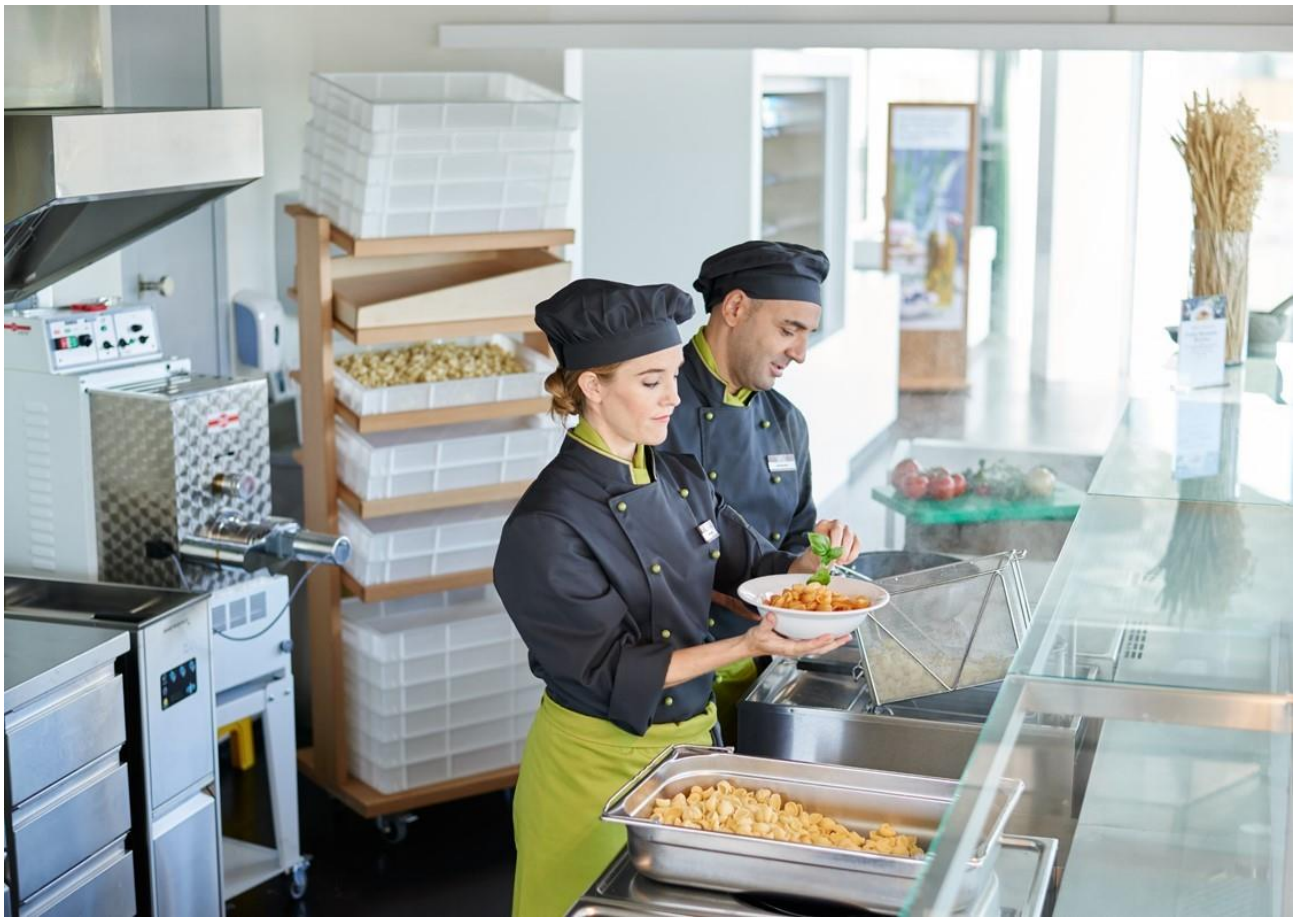

Aperçu des formations

Offres 2024

Table des matières

Table des matières **2**

1. Hello and Good Bye **3**
1.1 Journée de Bienvenue 3
1.2 Préparation retraite 4

2. Direction d'exploitation et conduite des collaborateurs **5**
2.1 Mon premier poste en tante que cadre 5
2.2 Leadership éclairé: gestion d'équipe efficace 6
2.3 Recrutement - MyHR connaissances de base (outil) 7
2.4 Recrutement - Onboarding et conduite d'entretiens réussis 8
2.4 Gestion de la santé (base) 9
2.5 Gestion de la santé (advanced) 10
2.5 Webinaire - Droit du travail pratique pour les cadres 11

3. Compétence en cuisine **12**
3.1 Cuisine végétarienne (Base) 12
3.2 Cuisine végétarienne (Advanced - végan) 13
3.3 Salades attrayantes 14
3.4 Légumes séduisants 15
3.5 Gestion de la cuisine 16

4. Responsabilité hygiène et sécurité **17**
4.1 Formation sur l'hygiène 17
4.2 Système de management de la qualité 18
4.3 PERCO Base 19
4.4 Cours Samaritains 2024 20

5. Systèmes et outils SV **21**
5.1 Utilisation & Support E3 - Base 21
5.2 Utilisation & Support E3 - Advanced 22
Procédure d'inscription 23

1. Hello and Good Bye

1.1 Journée de Bienvenue

Bienvenue chez SV Suisse. Nous nous réjouissons de t'accueillir au sein de notre entreprise. Ce cours te donnera un aperçu du fondement de SV Suisse. Comment est née l'entreprise? Dans quels domaines d'activités sommes-nous actifs? À quels valeurs et principes accordons-nous de l'importance? En outre, tu obtiendras des informations intéressantes sur la caisse de pension, sur le comportement à adopter en cas d'urgence et sur l'utilisation des médias.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec dégrée hiérarchique
- Collaborateurs du siège

Nombre de participants

Minimum 8
Maximum 10

Objectifs

Tu es en mesure…
- de comprendre l'origine et l'histoire de SV Group et d'entrevoir la vision et la stratégie de l'entreprise.
- d'énumérer les valeurs de la culture SV et de donner pour chacune d'elles un exemple de mise en pratique.
- de comprendre le positionnement de notre entreprise.
- d'utiliser le système de gestion integrée ansi que l'intranet dans le cadre de ton activité.
- de comprendre le principe fondamental de la prévoyance professionnelle.

Dates des formations*

- 12.03.2024
- 18.06.2024
- 21.11.2024

*Sous réserve de modification

Durée

09.00 - 15.30 h

1.2 Préparation retraite

Tu prévois de prendre une retraite bien méritée dans l'année à venir? Dans ce cours, nous souhaitons aborder avec toi dfféerents aspects importants de ta vie qui seront amenés à changer: situation financière, santé, gestion du temps libre nouvellement acquis.

Groupe cible

- Collaboratrices et collaborateurs qui prendront leur retraite au cous des l'année à venir

Nombre de participants

Minimum 10
Maximum 20

Objectifs

Tu es en mesure…
- de comprendre la prévoyance professionnelle chez SV Suisse.
- d'évaluer les conséquences financières de retraite et de savoir où en cas de besoin.
- de prendre conscience de ce tout nouveau temps libre et de réfléchir à ce que cela implique pour ton entourage.
- de considérer la santé comme quelque chos d'important et de définier les mesures à prendre en matière d'alimentations et d'activités physique.

Date de formation*

- 14.06.2024

*Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2. Direction d’exploitation et conduite des collaborateurs

2.1 Mon premier poste en tante que cadre

Tu viens de prendre tes premières fonctions de cadre ou tu es sur le point de le faire? Dans ce cours, tu structures et plainfies tes 100 premiers jours en tant que nouveuau cadre. Tu es conscient/e des défis potentiels et tu discutes avec tes collègues de la manière dont tu peux les relever dans ta pratique.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateur avec dégrée hiérarchique
- Collaborateurs et collaboratrices sur le point (jusqu'à 3 mois) ou venant (depuis 3 mois) de prendre leurs premières fonctions de cadre

Nombre de participants

Minimum 10
Maximum 14

Objectifs

Tu es en mesure…
- de définir la fonction de cadre et expliquer ses tâches.
- de décrire les valeurs de leadership de SV et préciser comment tu vas les appliquer.
- de citer des situations individuelles de début de carrière, réfléchir à ta propre situation de début de carrière et en tirer des mesures concrètes.
- de présenter des méthodes de leadership à appliquer en période de crise.
- de citer tes principaux partenaires de réseau / les personnes clés et leurs attentes.
- de citer des possibilités de soutien pour les cadres chez SV.
- de développer un plan de mise en œuvre pour les 2 à 3 prochains mois.

Date de formation*

- 14.05.2024

*Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2.2 Leadership éclairé: gestion d'équipe efficace

Tu disposes déjà d'une expérience dans la conduite des collaborateurs et souhaites améliorer tes compétences en la matière. Tu te confrontes à différents styles de conduite et tu es prêt à te remettre en question et à réfléchir sur ton comportement. Sur la base d'exemples pratiques exposés par les participants, tu discutes des approches choisies et réfléchis à des alternatives.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager disposant d'une expérience de cadre de 1 à 2 ans au moins
- Chefs de cuisine disposant d'une expérience de cadre de 1 à 2 ans au moins
- Collaborateur avec dégrée hiérarchique

Nombre de participants

Minimum 5
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure…

- de décrire des styles de direction de base ainsi que le comportement de direction correspondant, et de modifier ton propre style de conduite en fonction de la situation.
- d'expliquer les tâches principales d'un cadre et de penser à des possibilités d'optimisation.
- de décrire un modèle de compétences sociales, de l'identifier et de l'optimiser.
- de remettre ton propre comportement de conduite en question, et de l'améliorer.
- de réfléchir à ta compréhension des rôles en tant que cadre dans l'environnement actuel de travail, et de consolider celle-ci.
- de te pencher sur les valeurs de conduite de SV.

Dates des formations*

- 01.03. et 15.03.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2.3 Recrutement - MyHR connaissances de base (outil)

Un recrutement efficace est très important pour notre entreprise. Pour cela, une bonne préparation et une mise en œuvre réfléchie sont importantes Dans ce cours, nous te transmettons les connaissances de base ainsi que les outils SV correspondants.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec fonction cadre
- Collaborateurs qui recrutent

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 20

Objectifs

Tu es en mesure de…
- d'utiliser MyHR ainsi que d'autres outils pertinents pour le recrutement.
- d'accompagner les candidates et candidats de manière compétente pendant le processus de recrutement.
- d'assurer un processus d'onboarding et d'introduction professionnel.

Dates des formations*

- 10.06.2024
- 15.11.2024

Durée

09.00 - 12.00 h

2.4 Recrutement - Onboarding et conduite d'entretiens réussis

Un recrutement efficace est très important pour notre entreprise. Pour cela, une bonne préparation et une mise en œuvre réfléchie sont importantes. Dans ce cours, nous te transmettons des connaissances techniques approfondies sur les thèmes des entretiens d'embauche bien menés et de l'intégration professionnelle.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec fonction cadre
- Collaborateurs qui recrutent

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 20

Objectifs

Tu es en mesure de…

- de préparer et de mener un entretien d'embauche bien structuré.
- d'accompagner les candidats de manière professionnelle tout au long du processus de recrutement.
- d'assurer une bonne phase d'intégration pour le nouveau collaborateur.
- de mener mener systématiquement la période d'essai.

.

Dates des formations*

- 10.06.2024
- 15.11.2024

Durée

13.00 - 16.00 h

2.4 Gestion de la santé (base)

L'objectif de la gestion de la santé est de préserver et promouvoir la santé des collaborateurs. Le cours explique ce qu'est la santé, quels sont les facteurs qui l'influencent et où le travail a un impact sur la santé. Nous expliquons aussi comment faire pour qu'une personne malade puisse retourner le plus rapidement possible au travail.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec dégrée hiérarchique
- Collaborateurs du siège avec gestion

Nombre de participants

Minimum 10
Maximum 14

Objectifs

Tu es en mesure de…

- de nommer les causes des absences.
- d'identifier les signes annonciateurs de problèmes qui peuvent entraîner des absences.
- de décrire comment tu dois te comporter avant, pendant et après les absences.
- de mettre en œuvre les entretiens de santé (de reconnaissance, de bienvenue et de soutien).
- de créer et de favoriser un climat de travail sain et motivant.
- d'aborder avec tes subordonné(e)s les difficultés que tu as perçues le/la concernant.
- de nommer les points de contact qui t'épaulent en matèrie de gestion de la santé.

Date de formation*

- 01.10.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2.5 Gestion de la santé (advanced)

Le changement se produit partout et à tout moment. Qu'est-ce que cela nous fait, à nous et à nos collaborateurs? Comment gérons-nous les thèmes tels que la responsabilité personnelle, l'orientation vers des solutions et la gestion du stress?

Comment peux-tu mieux prendre soin de toi? Quelles sont les stratégies qui te permettent de mieux gérer les situations difficiles? Au cours de la formation, tu approfondiras ces questions. Tu partages tes expériences avec d'autres cadres et réfléchis sur ta pratique.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec dégrée hiérarchique
- Collaborateurs du siège avec gestion

Nombre de participants

Minimum 10
Maximum 16

Objectifs

Tu es en mesure…

- de citer les causes et les effets du stress.
- de gérer les processus de changement pour toi et tes collaborateurs.
- de réfléchir à tes actions et d'élaborer des stratégies d'autogestion qui te conviennent.
- de déterminer quelles stratégies sont les plus efficaces dans quelles situations.
- de prendre conscience de ta responsabilité de cadre en matière de gestion de soi et du stress.
- de nommer tes propres limites et possibilités dans le cadre de la gestion du stress.
- d'ntégrer ce qui a été appris dans la vie de tous les jours.

Dates de formations*

- 05.03.2024
- 05.11.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

2.5 Webinaire - Droit du travail pratique pour les cadres

Dans ta fonction de cadre, tu es quotidiennement confronté à des thèmes tels que la qualification, la saisie du temps de travail, les pauses, la responsabilité civile, la protection des données et le licenciement, qui relèvent du droit du travail. Dans ce webinaire, nous souhaitons te sensibiliser à ces questions à l'aide d'exemples pratiques, te montrer comment procéder dans de telles situations et qui sont tes partenaires chez SV Group pour les questions juridiques.

Groupe cible

- Restaurant Manger / Hotel Manager
- Manager avec responsabilité directe pour personnel
- Chefs de cuisine avec responsabilité directe pour personnel

Nombre de participants

Minimum 8
Maximum 20

Objectifs

Tu es en mesure …

- d'assumer tes responsabilités dans le quotidien opérationnel en tant que supérieur hiérarchique.
- tu connais la procédure à suivre en cas de problèmes fréquents liés au droit du travail.
- tu sais quand et à qui t'adresser chez SV Group pour les questions de droit du travail.

Date de formation*

- 29.05.2024

* Sous réserve de modification

Durée

14.00 - 15.30 h

3. Compétence en cuisine

3.1 Cuisine végétarienne (Base)

Comment obtient-on le quorn? Qu'est-ce que le tofu soyeux et comment produit-on et utilise-t-on le seitan? L'équipe PM répondra à toutes les questions sur l'alimentation végétarienne et les substituts de viande. Les procédés de préparation sont directement testés en pratique.

Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'expliquer les quatre substituts de viande, leur production et leur préparation.
- d'établir de manière autonome un plan de menus végétarien pour une semaine.
- de préparer un plat végétarien équilibré.

Dates des formations*

- 13.03.2024
- 11.09.2024

* Sous réserve de modification

Durée

13.00 - 17.00 h

3.2 Cuisine végétarienne (Advanced - végan)

La cuisine végane est très tendance. Elle est à la fois polyvalente, saine et délicieuse. Lors de ce cours, tu rafraîchis tes connaissances de la formation de base. L' équipe PM t'enseignera également les bases théoriques d'un alimentation végane équilibré. Ensuite, des recettes créatives et véganes seront expérimentées dans la partie pratique et tu recevras de nombreux conseils de préparation professionnels.

Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers

Conditions d'admission

- Tu dois avoir suivi le cours Cuisine végétarienne (Base).

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure…

- de nommer correctement les formes d'alimentation végétarienne et de citer les différences avec la cuisine végane.
- de citer cinq sources de protéines pour les véganes.
- de réaliser trois plats véganes dans ton exploitation, en suivant les recettes.

Dates des formations*

- 03.04.2024
- 09.10.2024

* Sous réserve de modification

Durée

13.00 - 17.00 h

3.3 Salades attrayantes

Tu souhaites étonner tes hôtes avec un buffet de salades varié et sain? Cette formation te présente le concept du buffet de salades selon les Standards SV. Tu auras l'occasion d'analyser ta propre offre de salades et de définir des mesures d'optimisation.

Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers
- Collaborateurs des restaurants

Conditions d'admission

- Au maximum, 1 collaborateur par exploitation suit la formation «Salades attrayantes».
- Collaborateurs responsables chaque jour de la production du buffet de salades.

Nombre de participants

Minimum 6
Maximum 10

Objectifs

Tu es en mesure…

- de préparer les salades selon la recette prescrite.
- d'analyser l'offre de salades de ton exploitation et de définir d'éventuelles mesures d'amélioration.
- de planifier l'offre selon le concept Standards SV.

Date de formation*

- 18.04.2024

* Sous réserve de modification

Durée

10.00 - 17.30 h

3.4 Légumes séduisants

Comment cuisiner les légumes selon le Standard SV "Légumes attrayants"?
Nous te montrons différents modes de préparation et possibilités de combinaison avec des herbes, des épices, des graines et des noix.

Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Sous-Chefs
- Cuisiniers

Nombre de participants

Minimum 12
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure…
- de préparer les plats de légumes selon la recette prescrite.
- de mettre les Standards SV en pratique.

Date de formation*

- 17.04.2024

* Sous réserve de modification

Durée

07.30 - 16.30 h

3.5 Gestion de la cuisine

Le monde des chefs de cuisine est très diversifié et créatif mais également complexe. Nous te présentons différents modèles avec lesquels tu peux optimiser le quotidien de ta cuisine. Nous élaborons des mesures concrètes pour en remanier les processus.

Groupe cible

- Chefs de cuisine

Conditions d'admission

- j'ai assumé mon premier rôle de manager ou Gestion d`entreprise - deux niveaux/Leadership éclairé: gestion d'équipe efficace
- je suis chef de cuisine avec brevet fédéral
- je suis chef de cuisine avec diplôme fédéral (discussion avec SUP)

Nombre de participants

Minimum 6
Maximum 8

Objectifs

Tu es en mesure …

- de décrire les bases de la gestion de cuisine; tu connais les approches destinées à motiver tes collaborateurs et les façons de t'exprimer avec clarté.
- d'utiliser les différents instruments et outils de travail d'organisation d'une cuisine afin d'en optimiser les processus.
- à l'aide de modèles et de concepts, d'établir une organisation efficace de la cuisine.
- de mettre en œuvre les objectifs SV et de garantir à tout moment des prestations adaptées à la situation.

Dates des formations*

- 04.04.2024 et 24.04.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 17.00 h

4. Responsabilité hygiène et sécurité

4.1 Formation sur l'hygiène

La manipulation des aliments requiert une hygiène très stricte. Il est indispensable de bien connaître les règles pour éviter tout risque potentiel aux hôtes. Comment les micro-organismes arrivent-ils dans les aliments et que peut-on faire contre leur prolifération? Le système d'hygiène SV donne des réponses et fournit des outils pratiques.

Groupe cible

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Cuisiniers

Nombre de participants

Minimum 5
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'identifier les risques microbiens dans l'exploitation et de prendre des mesures pour les réduire.
- d'effectuer correctement les processus clés (réception des marchandises, contrôle de la température, contrôle de l'huile de friture, aliments maintenus au chaud, désinfection, inventaire des produits surgelés).
- d'expliquer le terme «bonnes pratiques de production» et de mettre en œuvre dans l'exploitation les points qui y sont décrits.
- de réagir de manière appropriée aux demandes de renseignements concernant les ingrédients allergènes.
- de bien réagir en cas d'urgence.

Dates des formations*

- 13.03.2024
- 18.09.2024

* Sous réserve de modification

Durée

13.30 - 17.00 h

4.2 Système de management de la qualité

Nouveau dans l'exploitation avec la fonction de Restaurant Manager? Ce cours te donne un aperçu de la structure et des avantages du système de gestion de la qualité. Après avoir suivi le cours, tu répondras aisément aux questions suivantes: où trouver les processus définis? Comment trouver les directives et listes de contrôle correspondantes? Où trouver les modèles pour créer mes propres formulaires?

Groupe cible

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Responsable de Restaurant
- Collaborateur avec dégrée hiérarchique
- RM travaillant en cuisine

Nombre de participants

Minimum 4
Maximum 8

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'expliquer la structure et les avantages du système de gestion de la qualité.
- de trouver sur intranet les processus, directives, listes de contrôles et formulaires dont tu as besoin.
- de créer et/ou d'adapter les listes de contrôle et formulaires spécifiques à ton exploitation.
- d'élaborer un plan de nettoyage.
- de mettre en œuvre et de contrôler le système de gestion de la qualité dans ton exploitation.

Date de formation*

- 18.09.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 12.30 h

4.3 PERCO Base

Il est indispensable de bien connaître les règles de sécurité pour éviter tout risque potentiel pour les collaborateurs et les hôtes. Comment éliminer les risques de trébucher et quelles sont mes responsabilités légales? Lors de la formation «PERCO», nos experts te fourniront ces informations et bien d'autres encore.

Groupe cible

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Nombre de participants

Minimum 8
Maximum 16

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'appliquer le système de sécurité au travail dans ton exploitation et de fournir des renseignements aux contrôleurs de l'administration.
- d'expliquer les bases légales et d'effectuer toi-même un diagnostic des risques dans ton exploitation.
- d'évaluer une situation d'incendie, d'agir correctement et d'utiliser correctement les agent d'extinction.
- de préparer et de donner toi-même des formations.

Date de formation*

- 04.03.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 17.00 h

4.4 Cours Samaritains 2024

Une urgence peut survenir n'importe quand, n'importe où. Il est donc particulièrement important d'évaluer correctement la situation et d'agir en conséquence. Dans ce cours, tu apprendras comment alerter les secours et appliquer des mesures de sauvetage.

Groupe cible

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manger
- Responsable de Restaurant
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec dégrée hiérarchique
-

Nombre de participants

Minimum 8
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'identifier une situation d'urgence et donner correctement l'alarme.
- de donner les premiers soins jusqu'à l'arrivée des secours.
- d'utiliser un défibrillateur.
- d'identifier la pathologie (p. ex. diabète, hypoglycémie, crise cardiaque, accident vasculaire cérébral).
- d'assumer la responsabilité dans l'entreprise lorsqu'il n'y a pas d'autre possibilité (système d'alarme et de sauvetage du client).

Date de formation*

- 23.05.2024

* Sous réserve de modification

Durée

13.30 - 17.00 h

5. Systèmes et outils SV

5.1 Utilisation & Support E3 - Base

Une planification claire et sans erreur dans notre système de saisie des temps et de planification du personnel E3 est la base d'une opération réussie et efficace. Dans cette formation, les connaissances de base, acquises grâce à l'étude préalable des vidéos et documents d'introduction, seront approfondies et complétées par des exemples pratiques. De même, des thèmes actuels relatifs à la saisie des temps seront abordés et expliqués dans cette formation.

Groupe cible

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Responsable E3

Nombre de participants

Minimum 1
Maximum 4

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'expliquer les possibilités de planification des services ainsi que des absences et d'établir une planification pour ton établissement.
- d'effectuer les actions nécessaires pour assurer l'actualisation quotidienne des données dans E3.
- d'expliquer la fonctionnalité de la planification des départs et de l'appliquer.
- d'expliquer et d'imprimer la fiche des heures travaillés pour le personnel.
- de donner des renseignements sur des thèmes, questions et problèmes actuels concernant la planification des services et la saisie du temps.

Dates des formations*

- 06.03.2024
- 12.06.2024
- 11.09.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.00 - 10.00 h

5.2 Utilisation & Support E3 - Advanced

Dans cette formation de perfectionnement (à suivre après la formation de base), nous nous concentrons sur la planification des services, les heures rouges, les contrôles SECO (LTr) et les chiffres.

Groupe cible

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Responsable E3

Nombre de participants

Minimum 1
Maximum 4

Objectifs

Tu es en mesure…

- d'établir le planning des services.
- de respecter la loi sur le travail.
- de maîtriser les soldes du personnel de façon plus ciblée.
- de répondre aux questions du personnel de façon plus satisfaisante.

Dates des formations*

- 20.03.2024
- 19.06.2024
- 18.09.2024

* Sous réserve de modification

Durée

08.00 - 10.00 h

Procédure d'inscription

Nous nous réjouissons de vous présenter le programme de formation 2024. Vous y trouverez les cours en présentiel et les webinaires prévus en 2024.

Les collaboratrices et collaborateurs de SV (Suisse) peuvent s'inscrire via la **SV Academy**. SV Academy est accessible via le site web «MyHR» ou l'application «Success Factors».Tous les cours en présentiel, webinaires et formations en ligne se trouvent dans **«Mes formations»** dans **MyHR**.

Les instructions et vidéos explicatives sont sur la page d'accueil de l'intranet: **Aperçu MyHR → SV Academy**.

Les exceptions relatives à la procédure d'inscription sont mentionnées dans la description du cours concerné.

Les participants/es externes au cours peuvent s'inscrire par e-mail à l'adresse suivante: academy@sv-group.com.

Coûts

Pour les collaborateurs de SV Group, la participation est **gratuite.**

Pour les participants externes, les tarifs sont les suivants:

Cours d'une journée	**CHF 550.00**
Cours de deux jours	**CHF 1100.00**

No show

En cas d'absence d'un employé inscrit, les frais suivants seront facturés:

Cours d'une journée (Formateur interne, SV)	**CHF 200.00**
Cours d'une journée (Formateur externe)	**CHF 550.00**
Cours de deux jours (Formateur externe)	**CHF 1100.00**

Si vous avez des questions sur l'offre ou des suggestions, contactez-nous sous academy@sv-group.com.

Nous nous réjouissons de votre participation active à notre offre de formation.

Votre équipe RH Training & Development

Situation: 19 décembre 2023