



Meskeran

Agitateur de Solutions Clients

Meskeran vous accompagne dans votre :

- Renforcement managérial & gestion RH
- Mise en oeuvre, animation & suivi de vos formations
- Développement de la qualité, de l'amélioration continue et de la relation de service
- Évaluation, prévention santé & sécurité au travail
- Hygiène alimentaire, goûts et texture
- Développement de procédés de fabrication et innovation sensorielle

NOS VALEURS

PROXIMITÉ • RESPONSABILITÉ • CRÉATIVITÉ • ADAPTABILITÉ • RESPECT

NOTRE FORCE

UN MAILLAGE RÉGIONAL DE COMPÉTENCES À VOTRE SERVICE

NOTRE TERRITOIRE

LE GRAND OUEST

Meskeran met à votre disposition :

- Une équipe de professionnels confirmés à votre écoute,
- Une approche dynamique et participative des audits, des diagnostics et de la formation,
- Une personnalisation des interventions,
- Une démarche sur le long terme.

Meskeran propose aux collectivités, établissements et associations de la région Bretagne des profils d'intervenants diversifiés et complémentaires, des formations et accompagnements sur mesure.

Meskeran adapte son offre de solutions à votre organisation : collectivités, établissements, entreprises et associations, avec l'optique constante de la satisfaction des parties intéressées.



Sylvie est à votre écoute :

06 86 79 45 62 contact@meskeran.com

DIAGNOSTIC • AUDIT • FORMATION

RENFORCEMENT MANAGÉRIAL & GESTION RH

- Animer ses réunions en présentiel et en visio avec efficacité et dynamisme
- Gérer le stress et les situations difficiles · Initiation à la sophrologie
- Gérer son temps et optimiser son organisation
- Améliorer l'accueil physique et téléphonique de vos publics
- Management de proximité : animer et motiver son équipe
- Optimiser la conduite du changement
- Renforcer la cohésion d'équipe
- Gérer les compétences (GPEC) et anticiper les besoins
- Mieux communiquer et améliorer ses relations interpersonnelles
- Sensibiliser au harcèlement et au burn-out
- Se développer grâce à l'analyse de la pratique professionnelle (APP)

FORMATION - PÉDAGOGIE

- Concevoir et animer une action de formation
- Élaborer des supports pédagogiques dynamiques
- Former vos formateurs occasionnels
- Former vos tuteurs/formateurs AFEST
- Évaluer l'efficacité de vos formations

QUALITÉ ET AMÉLIORATION CONTINUE

- Évaluer les risques et opportunités de sa structure
- Mettre en place ses processus d'amélioration continue
- Intégrer les outils de résolution de problème
- Identifier les parties intéressées, internes et externes et mesurer leur satisfaction
- Rédiger votre projet d'établissement ou projet de service
- Mettre en place et améliorer une démarche qualité ISO 9001 et RSE

SANTÉ, PRÉVENTION, SÉCURITÉ, HYGIÈNE

- Évaluer vos risques professionnels et rédiger le Document Unique
- Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Prévenir les TMS et les atteintes du dos (gestes et postures)
- Prévenir les Risques liés à l'Activité Physique (PRAP) IBC et Sanitaire et médico-social
- Perfectionner ses pratiques de manutention de personnes dépendantes
- Prévenir le risque de Bio-contamination du linge en blanchisserie (norme RABC)
- Prévenir le risque infectieux : nettoyage, désinfection et entretien des locaux

ALIMENTATION, GOÛT ET TEXTURE

- Maîtriser la sécurité des aliments : HACCP, bonnes pratiques d'hygiène et PMS
- Améliorer l'instant repas en collectivité : Service en salle
- Acquérir les fondamentaux de la diététique et comportements alimentaires
- Maîtriser le risque allergène
- Prévenir la dénutrition : textures modifiées, Manger-mains
- Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire