

HÔTELLERIE & RESTAURATION

CALENDRIER FORMATION CONTINUE



LÉGENDE DU CALENDRIER DES FORMATIONS



Eligibles CPF



Eligibles actions collectives AKTO*

Session à **LIBOURNE**
Session à BORDEAUX

**pour les tarifs négociés actions collectives avec votre OPCO : nous consulter*

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Formation spécifique adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

TYPE

INTER

INTRA

DURÉE

2 jours

2 jours

TARIF

450€

3000€

DATES

12 et 13/05 – 03 et 04/06 – 16 et 17/06 – 08 et 09/09 – 13 et 14/10 – 12 et 13/11 – 08 et 09/12

Sur mesure – Nous consulter

MANAGEMENT ET GESTION DU PERSONNEL

Permis de former Initial

TYPE

INTER

INTRA

DURÉE

2 jours

2 jours

TARIF

420€

3000€

DATES

19 et 20/05 – 03 et 16/06 – 04 et 17/06 – 09 et 10/09
20 et 21/10 – 27 et 28/10 – 04 et 05/11 – 12 et 13/11

Sur mesure – Nous consulter

Permis de former Recyclage

INTER

INTRA

1 jour

1 jour

210€

1500€

22/05 – 11/06 – 24/06 – 22/10 – 14/11

Sur mesure – Nous consulter

Découvrez notre catalogue de formations continues

- Dans la liste qui va suivre, découvrez tous nos domaines d'expertise.
- Vous souhaitez connaître nos prochaines sessions ?
Besoin d'informations sur les tarifs ?
En quête de détails pour faire votre choix ?
- Nous sommes là pour répondre à toutes vos questions !
Contactez-nous dès maintenant.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



DURÉE

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

2 jours

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

2 jours

Mettre en place la réglementation allergènes

2 jours

MANAGEMENT ET GESTION DU PERSONNEL



DURÉE

Contrôle et autocontrôle d'une chambre

2 jours

Base de travail des employés d'étages

2 jours

Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages

2 jours

GASTRONOMIE ET VINS



DURÉE

Accords METS ET VINS

3 jours

Techniques créativités culinaires

2 jours

Techniques de cuisson

3 jours

Techniques culinaires multiculturelles

3 jours

ART DE LA BOISSON



DURÉE

Barista bases et perfectionnement

4 jours

Bar tender bases et perfectionnement

4 jours

Biérologie cidrologie

2 jours

COMMUNICATION



DURÉE

Communiquer avec internet et les réseaux sociaux

2 jours

Communiquer de manière efficace

2 jours

Gestion et encadrement des équipes

2 jours

Relation et expérience client grâce au digital

2 jours

Créer, promouvoir et valoriser un événement

2 jours

ACCUEIL



DURÉE

Accueil et relation client, gestion des conflits

3 jours

Savoir accueillir une clientèle en situation de handicap

2 jours

Savoir accueillir une clientèle étrangère

2 jours

Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux embauchés

2 jours

Préparation et service

2 jours

COMMERCE



DURÉE

Développer la vente à emporter avec un service de qualité

3 jours

Ventes additionnelles (restauration, réception)

1 jour

