

Lot	Territoire	Thématique (domaine)	Intitulé de la formation	Durée	Présentiel	Distanciel	Mixte	Inscription	INTER HT /stag	INTRA HT /groupe
52	Sud Est	Commercialisation & Communication	Développer une stratégie de communication et commercialisation avec les réseaux sociaux	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
52	Sud Est	Commercialisation & Communication	Déployer une stratégie événementielle pour mieux vendre	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
52	Sud Est	Commercialisation & Communication	Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
53	Sud Est	Cuisine : Techniques Professionnelles	Perfectionner ses préparations culinaires de base	21	X			Lien	525,00 €	4 500,00 €
53	Sud Est	Cuisine : Techniques Professionnelles	Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde	21	X			Lien	525,00 €	4 500,00 €
53	Sud Est	Cuisine : Techniques Professionnelles	Développer sa créativité culinaire et la valoriser auprès de ses clients	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
53	Sud Est	Cuisine : Techniques Professionnelles	Maitriser les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixte	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
54	Sud Est	Cuisine thématique 1	Renouveler sa carte avec une offre snacking	21	X			Lien	525,00 €	4 500,00 €
54	Sud Est	Cuisine thématique 1	Renouveler sa carte avec une offre pizza et crêpe	21	X			Lien	525,00 €	4 500,00 €
55	Sud Est	Cuisine thématique 2	Maitriser les essentiels de la boulangerie	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
55	Sud Est	Cuisine thématique 2	S'approprier les essentiels de la pâtisserie	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
56	Sud Est	Traiteurs	Maitriser les techniques spécifiques fondamentales d'un service traiteurs	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
57	Sud Est	Cuisine santé	Rééquilibrer sa carte en proposant une cuisine saine et gourmande	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
57	Sud Est	Cuisine santé	Enrichir sa carte avec une cuisine saine, végétarienne et végétalienne	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
58	Sud Est	Gestion	Optimiser ses marges avec les fiches techniques	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
58	Sud Est	Gestion	Optimiser ses revenus avec le yield management	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
59	Sud Est	Hébergement	Renforcer la qualité de service dans les étages	14	X			Lien	350,00 €	2 800,00 €
59	Sud Est	Hébergement	Assurer un service d'étages de qualité	14	X			Lien	350,00 €	2 600,00 €
59	Sud Est	Hébergement	Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	7	X			Lien	175,00 €	1 400,00 €
60	Sud Est	RSE	Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 300,00 €
61	Sud Est	Permis de Former	Permis de former - formation initiale	14	X			Lien	350,00 €	2 600,00 €
61	Sud Est	Permis de Former	Permis de former - mise à jour	7	X			Lien	175,00 €	1 300,00 €
62	Sud Est	Relations clientèles	Maitriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
62	Sud Est	Relations clientèles	Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 500,00 €
62	Sud Est	Relations clientèles	Construire une expérience client digitale au service d'une relation client de qualité	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
62	Sud Est	Relations clientèles	Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 500,00 €
62	Sud Est	Relations clientèles	Maitriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 500,00 €
63	Sud Est	Salle/service	Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
63	Sud Est	Salle/service	Améliorer la qualité de service en salle	14	X			Lien	350,00 €	2 800,00 €
64	Sud Est	Bar / service	Accroître son expertise en café et en thé	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
64	Sud Est	Bar / service	Maitriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
64	Sud Est	Bar / service	Accroître son expertise en biérologie et cidrologie	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
65	Sud Est	Sécurité Alimentaire	GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 200,00 €
65	Sud Est	Sécurité Alimentaire	HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	X	X	X	Lien	350,00 €	2 400,00 €
65	Sud Est	Sécurité Alimentaire	Mettre en place la réglementation allergènes	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 300,00 €
65	Sud Est	Sécurité Alimentaire	Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 300,00 €
66	Sud Est	Sécurité Santé	Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	X	X	X	Lien	175,00 €	1 400,00 €
67	Sud Est	Vente a emporter	Développer la vente à emporter avec un service de qualité	14	X			Lien	350,00 €	3 000,00 €
68	Sud Est	Management	Manager une équipe multiculturelle	14	X	X	X	Lien	350,00 €	3 000,00 €
68	Sud Est	Management	Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	21	X	X	X	Lien	525,00 €	4 500,00 €
68	Sud Est	Management	Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	14	X	X	X	Lien	350,00 €	2 800,00 €