



Le goût de l'excellence

Catalogue formations



Le mot du président

« Pour faire face aux complexités que rencontrent les métiers de l'hôtellerie-restauration - manque de perspectives, problèmes de management, savoir-faire et compétences bien loin des attentes actuelles... - Fagih Formation vous propose des solutions concrètes et opérationnelles pour promouvoir tout à la fois l'emploi et les métiers.

Que vous soyez travailleur non salarié, demandeur d'emploi, salarié ou employeur, nous vous accompagnons à chaque étape de votre formation avec, comme objectifs : susciter l'envie et révéler vos talents.

Fidèles à nos valeurs que sont l'excellence, l'ouverture, l'enthousiasme et l'esprit d'équipe, nous vous avons concocté un nouveau catalogue qui regroupe toute notre offre de formations obligatoires et de perfectionnement.

Donnez vite de la saveur à vos savoirs !

Arnaud Gobled

Président de Fagih Formation



Sommaire

Formations obligatoires

Permis d'exploitation	6
Permis d'exploitation en anglais	6
Pack Permis d'Exploitation + Hygiène alimentaire en restauration commerciale	7
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	7
Permis de former	8
Sauveteur Secouriste au Travail	9

Formations de perfectionnement

Ressources humaines & Management	12
Bien préparer ses recrutements	12
Réussir son entretien de recrutement	13
Bien appliquer la convention collective des HCR	13
Devenir formateur professionnel	14
Les fondamentaux du management d'équipe Niv. 1 & 2 ..	15
Gestion des conflits	15
Optimiser sa communication pour mieux manager	16
Gérer son temps et ses priorités	17
Gérer et accompagner le stress	17
Piloter son équipe en déléguant et en développant l'autonomie	18
Animer des réunions efficaces et participatives	19
Optimiser sa prise de parole en public	19
Gestion	20
Yield management	20
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration commerciale	21
Apprendre à gérer ses coûts et ratios en hôtellerie et restauration	21

Techniques professionnelles : personnel de cuisine	22
Fondamentaux de la cuisine	22
Desserts de restaurant	23
Créativité culinaire	23
Boulangerie initiation	24
Pâtés en croûte et terrines	24
Cuisson sous vide à juste température	25
Cuisine végétale	25

Techniques professionnelles : personnel de salle et hôtellerie	26
Œnologie : accords mets et vins	26
20 secondes pour vendre le vin au verre	26
Les vins de Savoie et leurs terroirs confidentiels	27
Les vins du Rhône et leurs terroirs confidentiels	27
Cocktails Niv. 1 & 2	28
Biéologie, de la fabrication à l'accord mets/bières	29
Barista	30
Perfectionnement au métier d'employé d'étage	31
Gouvernant en hôtellerie	31

Santé- Sécurité	32
Habilitation électrique	32
Évacuation incendie	32
Manipulation des extincteurs	33
Prévention des risques liés à l'activité physique	33
Document unique	33

Relations clients	34
Réseaux sociaux Niv. 1 & 2	34-35
Améliorer l'e-réputation de son établissement	35
L'anglais de l'hôtellerie-restauration	36
Gestion des conflits	36
Accueil et ventes additionnelles	37
Grooming	37

Nos partenaires	40
------------------------------	----

Comment financer sa formation ?	39
--	----





Formations obligatoires

Nos formations obligatoires sont essentielles au démarrage de votre activité, à la mise à jour de vos licences professionnelles ou au maintien de vos compétences : permis d'exploitation (en français ou en anglais), permis de former, hygiène alimentaire en restauration commerciale et secourisme au travail. Des solutions concrètes et opérationnelles indispensables à vos métiers.

Découvrez à qui s'adressent ces formations et quels en sont les objectifs pour cibler au mieux vos besoins !



20h

Permis d'exploitation en anglais

Même formation mais dispensée en anglais dans sa totalité.

20h

Permis d'exploitation

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie ainsi que les établissements pourvus de la "petite licence restaurant" ou de la "licence restaurant".

Quels sont ses objectifs principaux ?

Le permis d'exploitation permet aux exploitants de débits de boissons de connaître leurs obligations mais aussi leurs droits sur différentes thématiques : la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique, la législation sur les stupéfiants, la revente du tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales et la lutte contre les discriminations.

PROGRAMME COMPLET



7h

Permis d'exploitation > mise à jour

À qui s'adresse cette formation ?

Le permis d'exploitation mise à jour est une formation obligatoire pour tous les exploitants justifiant de 10 ans d'expérience d'une licence autorisant la vente d'alcool.

PROGRAMME COMPLET





34h

Pack Permis d'Exploitation

+ Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Profitez de tarifs avantageux en combinant les deux formations.



PROGRAMME COMPLET

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

14h

CPF

- POSSIBILITÉ EN E-LEARNING

À qui s'adresse cette formation ?

Les responsables d'établissements de restauration doivent avoir au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire au sein de leur effectif. Cette formation est obligatoire depuis le 01 octobre 2012.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez acquis les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités relevant de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.



PROGRAMME COMPLET



Permis de former ➤ initial

14h

CPF

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée à toute personne amenée à devenir maître d'apprentissage ou tuteur. L'ensemble des employeurs compris dans le champ d'application de la convention collective des HCR est concerné. Le permis de former est une condition préalable à l'enregistrement du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de créer les conditions d'une intégration professionnelle réussie pour votre alternant, vous saurez l'accompagner durant son parcours dans votre entreprise, vous serez au fait des règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur HCR.



PROGRAMME COMPLET



Permis de former ➤ mise à jour

7h

CPF

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne tuteur ou maître d'apprentissage ayant déjà suivi la formation initiale ou ayant déjà accueilli des apprentis au cours des 5 dernières années.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez mis à jour vos connaissances pour créer les conditions d'une intégration professionnelle réussie pour votre alternant. Vous maîtriserez également les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur HCR.

PROGRAMME COMPLET



Sauveteur Secouriste au Travail

14h

CPF

À qui s'adresse cette formation ?

Le rôle du Sauveteur Secouriste au Travail est de porter les premiers secours à toute victime d'un accident du travail ou d'un malaise, mais aussi d'être acteur de la prévention dans son entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de protéger la ou les victimes ainsi que les témoins, prévenir les secours d'urgence adaptés et empêcher l'aggravation de l'état de santé de la victime.



PROGRAMME COMPLET



Sauveteur Secouriste au Travail > mise à jour

7h

CPF

À qui s'adresse cette formation ?

À toutes les personnes détenant la carte de Sauveteur Secouriste au Travail en cours de validité, et arrivant à échéance.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Maintenir les compétences du Sauveteur Secouriste au Travail et être informé des changements techniques ou réglementaires aux actions de prévention et de secours.

PROGRAMME COMPLET







Formations de perfec- tionnement

Notre pôle perfectionnement a pour ambition de vous proposer des formations dans des domaines aussi variés que les ressources humaines et le management, la gestion, les techniques professionnelles (cuisson sous-vide, cuisine végétale, œnologie, biérologie...), la santé et la sécurité (évacuation incendie, prévention des risques...), et les relations clients (réseaux sociaux, e-réputation, anglais en hôtellerie...).

Bref, tout ce qu'il vous faut pour travailler dans les meilleures conditions et accroître vos savoir-faire et savoir-être.

Ressources humaines & Management

7h

Bien préparer ses recrutements

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée au personnel d'encadrement en charge des recrutements des futurs collaborateurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable à l'issue de la formation, d'identifier les besoins en recrutement et de définir correctement les profils de poste. Vous rédigerez une offre attractive en valorisant votre entreprise afin de séduire les candidats. Votre communication sera adaptée en fonction des différents canaux utilisés.



PROGRAMME COMPLET





12h

Bien appliquer la convention collective des HCR

À qui s'adresse cette formation ?

À tout le personnel d'encadrement et de gestion des ressources humaines des entreprises du secteur Hôtels-Cafés-Restaurants.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Le secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants évolue perpétuellement et il peut s'avérer difficile de rester informé des derniers changements en vigueur. Cette formation vous permettra de vous sensibiliser aux dernières évolutions et règles en vigueur, à travers la convention collective.

7h

Réussir son entretien de recrutement

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée au personnel d'encadrement en charge des recrutements des futurs collaborateurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous optimiserez votre communication lors des entretiens de recrutement. Vous maîtriserez les techniques de questionnement et d'entretien. Nous vous conseillerons sur des outils complémentaires à l'entretien.



PROGRAMME COMPLET



PROGRAMME COMPLET





14h

Les fondamentaux du management d'équipe - Niveau 1

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant dans le domaine du management et de l'encadrement d'équipe.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous saurez vous positionner et aurez le comportement d'un manager. Votre communication sera plus efficace auprès de vos équipes et vous maîtriserez les outils méthodologiques afin de renforcer l'efficacité opérationnelle.



PROGRAMME COMPLET

21h

CPF

Devenir formateur professionnel

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne, ayant ou non une expérience de formateur et souhaitant s'engager dans une démarche de transmission de ses savoirs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de concevoir et animer un module de formation. Vous saurez exécuter une intervention à partir d'un objectif principal et d'objectifs secondaires.



PROGRAMME COMPLET



«L'esprit d'équipe,
notre socle le plus solide»



14h

Les fondamentaux du management d'équipe - Niveau 2

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne ayant suivi le niveau 1 de cette formation ou exerçant un poste de manager depuis plusieurs années.

PROGRAMME COMPLET



7h

Gestion des conflits

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant le rôle de responsable d'équipe ou de manager.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de gérer des situations difficiles ou conflictuelles grâce à une stratégie positive en maîtrisant votre émotivité et le stress occasionné.

Vous pourrez alors faire ressortir les points forts et les pistes d'amélioration afin de renforcer l'efficacité opérationnelle.

PROGRAMME COMPLET



14h

Vikom

Optimiser sa communication pour mieux manager

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux managers de proximité : encadrement direct, responsable de service, responsable d'équipe, collaborateur nouvellement amené à exercer une fonction d'encadrement, dirigeant.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable à l'issue de la formation, de mieux vous connaître pour mieux communiquer et mieux manager, d'adapter votre communication en fonction de vos interlocuteurs et des situations, de favoriser la cohésion de votre équipe.

Et si vous mesuriez l'impact de votre comportement sur celui des autres ?



PROGRAMME COMPLET





Gérer son temps et ses priorités

14h



À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux salariés, responsable de service, responsable d'équipe, collaborateur nouvellement amené à exercer une fonction d'encadrement, dirigeant.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous identifierez l'influence de votre mode de fonctionnement sur la gestion du temps, vous organiserez et vous établirez vos priorités en différenciant l'urgent de l'important, vous planifierez votre temps, vous identifierez vos valeurs de temps pour passer du temps subi au temps choisi.

PROGRAMME COMPLET



7h

Gérer et accompagner le stress



À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne quels que soient son expérience et son niveau de responsabilité.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de repérer les facteurs de stress et les effets sur les plans individuels et collectifs, vous adapterez pour prévenir les impacts négatifs du stress, vous gèrerez votre propre stress pour mieux jouer votre rôle de manager, vous identifierez les facteurs de stress de vos collaborateurs et leurs impacts. Être acteur de son bien-être et de celui des autres.

PROGRAMME COMPLET



Vous avez un projet de formation ?

Notre équipe est là pour répondre à vos questions au **04 79 69 26 18**

Piloter son équipe en déléguant et en développant l'autonomie

14h



À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux salariés, responsable de service, responsable d'équipe, collaborateur nouvellement amené à exercer une fonction d'encadrement, dirigeant.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure d'identifier les priorités de la fonction de manager, d'adopter une posture de manager responsable, d'optimiser l'organisation en tenant compte du niveau d'autonomie de vos collaborateurs, de déléguer en tenant compte de la compétence et de la motivation des collaborateurs, de piloter et d'accompagner au quotidien, de reconnaître chaque collaborateur.

Et si l'efficacité de vos collaborateurs dépendait de leur autonomie ?



PROGRAMME COMPLET



14h



Animer des réunions efficaces et participatives

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux dirigeants, managers, chefs d'équipe, chefs de projet amenés à animer des réunions ou des groupes de travail. Toute personne en situation de communication, de contacts clientèle, management...

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de choisir le type de réunion adapté aux objectifs, d'acquérir les techniques pour améliorer l'efficacité des réunions, d'anticiper les relations conflictuelles, d'utiliser des techniques de résolution de conflit, de sortir d'un conflit et de capitaliser sur l'expérience.

Et si le travail collectif d'une réunion devenait source d'efficacité ?



14h



Optimiser sa prise de parole en public

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux managers de proximité : encadrement direct, responsable d'équipe, responsable de service, dirigeant, formateur.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable d'être plus à l'aise dans votre prise de parole en public, d'improviser une intervention pour la rendre communicante et convaincante, de mieux gérer le stress de la prise de parole, de prendre confiance pour oser dire avec la voix et le corps ce que l'on a à l'esprit, de convaincre grâce aux techniques d'argumentation.

La prise de parole est un art qu'il est indispensable de maîtriser quand on assume des fonctions d'encadrement ou de représentation.



PROGRAMME COMPLET



PROGRAMME COMPLET

Gestion



14h

Yield management

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnes en charge des réservations, de la commercialisation, de l'élaboration d'une stratégie commerciale de l'entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure d'assimiler le concept du Yield Management, des différentes approches possibles selon les besoins de l'établissement afin de mettre en place une stratégie d'optimisation du chiffre d'affaires. Vous saurez vendre le bon produit, au bon client, au bon moment et au bon prix.



PROGRAMME COMPLET

14h

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration commerciale

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne travaillant en cuisine : chef de cuisine, cuisinier, commis de cuisine, dirigeant d'établissement.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de maîtriser les enjeux et réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement. Vous pourrez mettre en place rapidement des actions concrètes de réduction des déchets alimentaires.

PROGRAMME COMPLET



14h

Apprendre à gérer ses coûts et ratios en hôtellerie et restauration

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne en charge de l'approvisionnement, de la manipulation et de la transformation des denrées alimentaires en restauration commerciale et collective.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de piloter vos coûts alimentaires, de maîtriser vos achats ainsi que vos stocks. Vous interpréterez vos différents ratios de gestion et vous pourrez déterminer correctement vos prix de vente afin d'améliorer votre résultat économique.

PROGRAMME COMPLET



TECHNIQUES
PROFESSIONNELLES :
**personnel
de cuisine**

21h

Les fondamentaux de la cuisine

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne souhaitant maîtriser les techniques de base de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de maîtriser les techniques fondamentales de la cuisine : cuissons, pâtes, sauces, taillage des légumes. Ces compétences sont indispensables pour évoluer de manière professionnelle en cuisine.





L'ouverture

pour voir toujours plus grand

14h

Créativité culinaire

À qui s'adresse cette formation ?

Personnes exerçantes dans le domaine de la cuisine et maîtrisant les fondamentaux de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de valoriser les entrées, plats et desserts de votre carte en maîtrisant les principes de saisonnalité, de couleur dans l'assiette et de mise en valeur des produits dans le dressage des assiettes.

14h

Desserts de restaurant

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne travaillant en cuisine et souhaitant améliorer ses techniques en desserts.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous pourrez produire une carte de desserts « maison » pour effectuer une montée en gamme de la prestation restaurant.



PROGRAMME COMPLET



PROGRAMME COMPLET



14h

Boulangerie initiation

À qui s'adresse cette formation ?

Personne souhaitant maîtriser les techniques de base de boulangerie.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous repartirez avec des bases solides sur les techniques de fabrication du pain, l'utilisation des différentes farines, les viennoiseries. L'essentiel des bases du métier de boulanger vous sera transmis afin de vous permettre de proposer vos propres créations dans votre établissement.

PROGRAMME COMPLET



21h

Pâtés en croûte et terrines

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne désireuse de créer ses propres pâtés en croûte et terrines.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous reverrez les techniques de base en charcuterie, comment trier, tailler, assaisonner et mariner les viandes. Vous aborderez la mise en salaison. Vous travaillerez les pâtés de base en charcuterie, vous réaliserez des terrines et pâtés en croûte et serez à même de sublimer vos produits lors de la phase de dressage des assiettes.

PROGRAMME COMPLET



14h

Cuisson sous vide à juste température

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de cuisine, charcutiers, traiteurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Grâce à cette formation, vous maîtriserez les cuissons sous vide à juste température. Vous adapterez les températures de cuisson en fonction de la nature des produits. Vous pourrez organiser vos cuissons « de nuit » et la technique de mise sous vide des aliments.

PROGRAMME COMPLET



14h

Cuisine végétale

À qui s'adresse cette formation ?

Personnes exerçant dans le domaine de la cuisine et maîtrisant les fondamentaux de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de produire des repas complets en n'utilisant que des ingrédients d'origine végétale afin d'attirer une nouvelle clientèle en proposant un menu végétal.

PROGRAMME COMPLET



TECHNIQUES
PROFESSIONNELLES :
**personnel
de salle
et hôtellerie**

14h

Oenologie : accords mets et vins

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de salle, et en charge de la vente de vins.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les techniques de dégustation de vin à l'aveugle et pourrez le commenter. Vous serez capable d'accorder le vin et le mets afin de satisfaire le client.



PROGRAMME COMPLET

14h

20 secondes pour vendre le vin au verre

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Outre le fait de maîtriser la dégustation à l'aveugle de vins et l'accord avec les mets, vous aurez une aisance dans la vente de boissons. Vous appréhendez les désirs et les besoins du client afin de valoriser la vente de vins au verre pour l'établissement.



PROGRAMME COMPLET

14h

Les vins du Rhône et leurs terroirs confidentiels

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration d'hôtellerie souhaitant parfaire leur connaissance des vins du Rhône.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les techniques de dégustation à l'aveugle et une meilleure compréhension des vins du Rhône afin de pouvoir échanger avec le client. Vous conseillerez le client au mieux dans son choix d'accord mets/vins.



PROGRAMME COMPLET



Les vins de Savoie et leurs terroirs confidentiels

14h

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie souhaitant parfaire leur connaissance des vins de Savoie.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les techniques de dégustation à l'aveugle et une meilleure compréhension des vins de Savoie afin de pouvoir échanger et rassurer le client. Vous conseillerez le client au mieux dans son choix d'accord mets/vins.



PROGRAMME COMPLET



7h

Cocktails – Niveau 1

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne désireuse de créer ses propres cocktails en utilisant des techniques avancées.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Être capable d'élaborer des cocktails classiques et de produire une carte de cocktails pour effectuer une montée en gamme de la prestation bar au sein de son établissement.

PROGRAMME COMPLET



7h

Cocktails – Niveau 2

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne ayant déjà suivi le niveau 1 ou ayant déjà acquis les connaissances de base des cocktails classiques.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de créer vos propres cocktails, de revisiter les recettes de cocktails classiques afin de proposer une carte différente à vos clients.

PROGRAMME COMPLET



7h

Biérogologie, de la fabrication à l'accord mets/bières

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne désireuse d'approfondir ses connaissances en biérogologie et de conseiller au mieux le client.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de mieux conseiller votre client dans son choix de bière en fonction de ses goûts et des mets choisis. Vous pourrez ainsi travailler sur une carte de bières en adéquation avec votre établissement.

PROGRAMME COMPLET





7h

Barista

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration : barman, serveur et aux personnes souhaitant parfaire leurs connaissances à l'art du café.

Quels sont ses objectifs principaux ?

À l'issue de la formation, vous pourrez améliorer le conseil et le service client de votre établissement grâce à une meilleure connaissance du monde du café et de ses secrets.

Vous pourrez faire de la vente de café un atout dans l'activité de votre établissement.

Vous avez un projet de formation ?

Notre équipe est là pour répondre à vos questions au **04 79 69 26 18**

PROGRAMME COMPLET





14h

Gouvernant en hôtellerie

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant le poste de gouvernant (e) ou souhaitant l'exercer.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous prendrez en charge la gestion du service d'étages en coordonnant, contrôlant et planifiant l'activité du personnel d'étage. Vous serez en mesure de gérer les matériels, stocks et fournitures et garantir la maintenance des installations. Vous animerez votre équipe de collaborateurs. Vous contribuez à la satisfaction des clients durant leurs séjours.



PROGRAMME COMPLET

14h

Perfectionnement au métier d'employé d'étage

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne débutante ou déjà confirmée travaillant au service d'étage dans un établissement hôtelier.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez amélioré vos techniques professionnelles et vous optimiserez votre organisation du poste de travail. Vous veillerez toujours à mettre en place avec les gestes et postures qui assurent un maximum de sécurité physique et d'économies d'efforts.



PROGRAMME COMPLET



Santé/Sécurité

14h

Habilitation électrique

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels non-électriciens amenés à effectuer des travaux d'ordre non électrique dans des locaux présentant des risques.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous accomplirez vos opérations électriques en toute sécurité en fonction des différents risques auxquels vous serez confrontés. Vous respecterez les normes en vigueur lors de toutes situations de travail.



PROGRAMME COMPLET

3.5h

Évacuation incendie

Formation ne pouvant pas bénéficier de financement

À qui s'adresse cette formation ?

Les exercices d'évacuation doivent être réalisés tous les 6 mois pour l'ensemble du personnel (R4227-39 du code du travail).

Quels sont ses objectifs principaux ?

Un exercice de manipulation des extincteurs doit être réalisé pour l'ensemble du personnel tous les 6 mois dans chaque établissement.



PROGRAMME COMPLET

3.5h

Manipulation des extincteurs

Un exercice de manipulation des extincteurs doit être réalisé pour l'ensemble du personnel tous les 6 mois dans chaque établissement.



14h

Prévention des risques liés à l'activité physique

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne souhaitant réduire son risque de TMS.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous adopterez les bons gestes et postures ainsi qu'une bonne organisation de travail pour diminuer les contraintes liées à l'activité physique de votre métier. Vous utiliserez le matériel adéquat dans les meilleures conditions possibles.

14h

Document Unique

À qui s'adresse cette formation ?

Aux chefs d'entreprises ou à toutes personnes souhaitant réaliser son Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous saurez mettre en place, animer et coordonner une démarche globale d'évaluation des risques professionnels.

PROGRAMME COMPLET



PROGRAMME COMPLET



Relations clients



14h

Réseaux sociaux – Niveau 1

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne en charge de la gestion des réseaux sociaux de l'entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de créer et gérer les pages et comptes de votre entreprise sur les différents types de réseaux sociaux : Facebook, Instagram, Snapchat... Vous pourrez animer et proposer du contenu à vos abonnés.



PROGRAMME COMPLET



14h

Améliorer l'e-réputation de son établissement

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne en charge de la gestion de la réputation d'un établissement HCR.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez la capacité d'analyser l'image de votre établissement sur internet et de gérer l'e-réputation pour mieux vendre. Vous serez capable d'utiliser différentes techniques pour répondre aux avis clients.



PROGRAMME COMPLET

14h

Réseaux sociaux – Niveau 2

À qui s'adresse cette formation ?

Personne ayant suivi le niveau 1 de la formation ou ayant une très bonne maîtrise des réseaux sociaux pour le compte d'entreprises.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de créer des visuels, de les modifier afin d'animer vos réseaux. Vous mettrez en place des contenus marketing via des campagnes sponsorisées afin de transformer vos prospects en clients.



PROGRAMME COMPLET





7h

Gestion des conflits

À qui s'adresse cette formation ?

Au personnel de salle et toute personne en relation directe avec la clientèle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en capacité de gérer les situations délicates avec les clients en adaptant votre communication afin d'installer un échange constructif.



PROGRAMME COMPLET

14h

L'anglais en hôtellerie restauration

À qui s'adresse cette formation ?

Personne en lien avec les clients et souhaitant approfondir ses connaissances en anglais.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable d'accueillir, d'échanger et de satisfaire une clientèle anglo-saxonne et internationale.



PROGRAMME COMPLET





7h

Grooming

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée à toute personne en contact direct avec la clientèle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez pris conscience de l'importance de votre image en tant qu'ambassadeur de votre établissement. Vous maîtriserez le pouvoir de l'image en abordant notamment la tenue vestimentaire, les techniques d'accueil client ainsi que la culture du service.



PROGRAMME COMPLET

7h

Accueil et ventes additionnelles

À qui s'adresse cette formation ?

Au personnel de salle et toute personne en relation directe avec la clientèle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en capacité de comprendre l'importance de la prise en charge du client de la porte à la table, d'identifier les vraies attentes des clients, de conseiller le client dans ses choix et vendre mieux pour le fidéliser.



PROGRAMME COMPLET



Vous avez un projet de formation ?

Notre équipe est là pour répondre à vos questions au **04 79 69 26 18**





Comment financer sa formation ?

Vous êtes travailleur non salarié, demandeur d'emploi, salarié ou encore employeur ?

Vous pouvez bénéficier d'une prise en charge du coût de votre formation, renseignez-vous auprès des organismes compétents avant votre formation !

- Vous êtes Travailleur Non Salarié :

Vous dépendez du registre du Commerce, vous devez effectuer votre demande de prise en charge avant la formation auprès de l'AGEFICE. Vous trouverez sur le site de l'AGEFICE toutes les coordonnées des points d'accueil : www.communication-agefice.fr

Il existe également le crédit d'impôt pour la formation des dirigeants d'entreprise dans la limite de 40h de formation dans l'année : www.service-public.fr

- Vous êtes demandeur d'emploi :

Vous pouvez prétendre à un financement du coût de la formation par Pôle Emploi. Pour cela, vous devez présenter à Pôle Emploi, un devis ainsi que le programme complet de la formation. Ensuite, Pôle Emploi s'occupera de l'instruction du dossier si vous êtes éligible à ce financement.

- Vous êtes salarié :

Vous devez contacter l'OPCO de votre secteur d'activité. Pour la branche Hôtellerie-Restauration, vous devez contacter AKTO – RESEAU FAFIH de votre région : www.akto.fr

Nos partenaires



Campus de Groisy



Le centre de formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes à leur métier, assurer la transmission du geste technique et du savoir-faire à la française dans les métiers de bouche, de la restauration, de la fleuristerie et de la pharmacie.

Véritable incubateur de talents, le Campus est au cœur d'un écosystème de partenaires éducatifs, économiques mais également d'Institutionnels telle que la Région Auvergne Rhône-Alpes, qui soutient la formation et l'apprentissage depuis de nombreuses années.

900 jeunes se forment chaque année au Campus selon les besoins des branches professionnelles pour une employabilité immédiate, dans le respect de la technicité et des produits travaillés. L'offre de formation s'est étoffée depuis ces dernières années : le Campus propose désormais des parcours de formation sur mesure, diplômant, qualifiant, courts, masterclass, adaptés à chaque situation et objectifs professionnels, avec toujours une seule ambition, la transmission de la passion du métier et la noblesse du geste.



CFA Le Fontanil

Le CFA Le Fontanil est une association loi 1901, appartenant au réseau des M.F.R dont la principale activité est la formation, l'orientation et l'éducation.

L'établissement basé à proximité de Chambéry accueille aujourd'hui 550 jeunes en formation par apprentissage dans les métiers suivants : (voir fichier « métiers »).

Dotée de plateaux techniques de qualité, FAGIHT Formation dispense certaines formations au CFA Le Fontanil.



Témoignage



Un grand merci à FAGIHT Formation et toute son équipe pour la qualité de la formation mise en œuvre. Nous tenons également à remercier l'équipe commerciale pour sa disponibilité, sa réactivité et son écoute pour solutionner les problématiques de notre entreprise.

Ce programme a permis à notre nouveau collaborateur d'acquérir de solides bases dans le monde de la sommellerie et des compétences essentielles pour vendre le vin au verre. L'intervention de la formatrice a été exemplaire de par la qualité de son contenu, la pertinence de son programme « sur-mesure » et sa joie de transmettre sa passion qui lui ont donné l'envie de poursuivre son apprentissage dans le monde du vin et de la restauration

LE SALON FRANÇAIS - Annecy

FAGIHT Formation vous propose différentes possibilités d'organisation de votre formation : l'inter-entreprises grâce à un planning complet de formations organisé sur votre territoire et l'intra-entreprise organisée directement dans votre établissement afin de vous proposer une formation sur-mesure.

À chaque étape de votre formation, bénéficiez d'un accompagnement personnalisé grâce à notre équipe pour tout ce qui concerne les démarches administratives, les prises en charge du coût de la formation, l'optimisation du financement.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Fagiht Formation

73 impasse Amédée Daille

73000 CHAMBERY

Tél. 04 79 69 26 18

Mail : contact@fagiht-formation.fr