

## LE FINANCEMENT

### ◆ ELIGIBILITÉ ET PRISE EN CHARGE

De nombreux dispositifs de financement ont été mis en place pour que vous puissiez bénéficier de formations, quelque soit votre statut :

- Salarié
- Demandeur d'emploi
- Employeur
- Saisonnier

### ◆ LES FINANCEURS

- Employeur
- Mission Locale
- Pôle Emploi
- Conseil Général
- AGEFIPH
- Association
- OPCA
- Conseil Régional

### ◆ MODALITÉS

Les sessions de formation peuvent être suivies par des stagiaires d'entreprises différentes, ou par votre équipe uniquement. La liste des formations est non exhaustive, d'autres thèmes peuvent être développés.

Nos chargés de développement sont à votre disposition pour répondre à vos questions et vous accompagner dans le montage des dossiers.

*Confiez-nous votre projet !*

- ◆ Des formations en alternance certifiantes, qualifiantes et diplômantes
- ◆ Des parcours de formation individualisés
- ◆ Des accompagnements VAE CQP/IH

### CLERMONT-FERRAND

6, place de Regensburg  
63 000 CLERMONT-FERRAND  
Tél : 04 73 93 25 92  
hconseil@wanadoo.fr

### MONTPELLIER

39, rue Pomier-Layrargues – Résidence  
Pré d'Hermès  
34 070 MONTPELLIER  
Tél : 04 67 65 45 57  
hconseil.montpellier@wanadoo.fr

### NARBONNE

20, rue Maraussan  
11 100 NARBONNE  
Tél : 04 68 43 12 53  
hconseil.beziers@wanadoo.fr

### NÎMES

32, rue Robert Mallet Stevens (ville  
active)  
30 900 Nîmes  
Tél : 04 66 84 63 17  
h-c-conseil@orange.fr

### PERPIGNAN

7, rue Aristide Bergès Mas Guérido  
66 330 CABESTANY  
Tél : 04 68 86 20 65  
hconseil.perp@wanadoo.fr

### TOULOUSE

52, boulevard Gabriel Koenigs  
31300 Toulouse  
Tél : 06 32 34 84 43  
hconseil.toulouse@orange.fr



www.hconseil.org



## FORMATIONS

## HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS



## LES OBLIGATOIRES

### ◆ LES BONNES PRATIQUES EN HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (DRAAF) - 14H

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation.

### ◆ PERMIS DE FORMER - 14H

Formation permettant de disposer des méthodes et outils nécessaires à l'exercice de la fonction de tuteur.

### ◆ MISE À JOUR DU PERMIS DE FORMER - 7 H

Pour toute personne ayant suivi la formation initiale du Permis de Former depuis plus de 3 ans.

### ◆ PERMIS D'EXPLOITATION - 20 H

Exploitants créateurs ou repreneurs d'entreprise du secteur des Cafés Hôtels Restaurants Discothèques.

### ◆ MISE À JOUR DU PERMIS D'EXPLOITATION - 6 H

Formation réservée aux personnes ayant suivi la formation initiale du Permis d'Exploitation depuis plus de 10 ans.

### ◆ PERMIS D'EXPLOITATION RELATIF AUX LOUEURS DE CHAMBRES D'HÔTES - 7 H

Exploitants de chambres d'hôtes offrant ou vendant des boissons alcooliques à leur clientèle.



## LES INCONTOURNABLES

### ◆ LES OUTILS DU MANAGER - 7H

Acquérir les connaissances de base en matière de communication et management.

### ◆ LES ÉTAPES DU RECRUTEMENT - 7H

Maîtriser les différentes techniques de recrutement.

### ◆ LA GESTION DES CONFLITS INTERNE - 7H

Être capable de comprendre les mécanismes et les déclencheurs des situations conflictuelles pour les éviter.

### ◆ GESTION PRÉVISIONNELLE ET LE CONTRÔLE DES COÛTS - 14H

Identifier et appliquer les moyens nécessaires à la maîtrise de ses dépenses.

### ◆ PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS - 7H

Développer ses connaissances et ses capacités à appliquer les mesures de prévention des risques.

### ◆ ALLERGÈNES - 7H

Respecter la réglementation et identifier les allergènes.

### ◆ LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES EN HCR - 7H

Rappeler et actualiser les affichages obligatoires en HCR

### ◆ L'ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP - 4H

Mieux adapter son comportement selon les déficiences des clients.

## LES INDISPENSABLES HCR

### ◆ E-RÉPUTATION - 14 H

Les réseaux sociaux, le référencement.

### ◆ GESTES ET POSTURES EN HÔTELLERIE RESTAURATION - 7 H

Identifier les risques liés à l'activité physique. Appliquer les principes de sécurité physique et d'économie d'efforts. Proposer des améliorations et participer à leurs mises en oeuvre.

### ◆ TRANSMETTRE ET COMMUNIQUER AUX ÉTAGES - 14 H

Apprendre à transmettre les techniques et les connaissances liées au travail des étages.

### ◆ ACCUEIL ET RELATION CLIENT - 7 H

La relation client, mieux communiquer.

### ◆ L'ACCUEIL DE LA CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE - 14 H

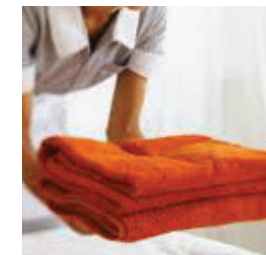
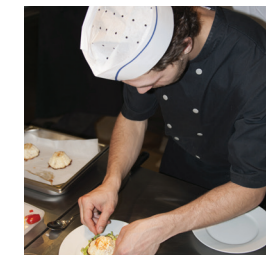
Connaître et comprendre la clientèle étrangère afin de pouvoir prendre en compte leurs attentes.

### ◆ PROFESIONNALISER SON SERVICE - 14H

Perfectionnement de l'accueil et des techniques de service, transmettre une image de qualité.

### ◆ YIELD MANAGEMENT - 21 H

Gérer les réservations selon l'offre et la demande. Optimiser les ventes.



### ◆ LE DROIT SOCIAL - 7H

Les fondamentaux de la convention collective en HCR.

### ◆ BAR'ATTITUDE - 7 H

Organiser et gérer un bar, le savoir-faire, les cocktails et la mixologie, barista...

### ◆ LA COMMERCIALISATION DU VIN AU RESTAURANT - 14 H

Conseiller des vins, vendre le vin au verre, les bases de la sommellerie, les accords mets et vins, créer une carte de vins...

### ◆ PÂTISSERIE ET DESSERTS EN RESTAURATION - 14 H

Les techniques de base, renouveler la proposition, les desserts glacés, le chocolat, les wedding cakes...

### ◆ ORGANISATION EN CUISINE - 14 H

Mieux gérer le temps et l'espace dans sa cuisine, stop au gaspillage...

### ◆ CRÉATIVITÉ EN CUISINE - 14 H

Cuisine bistronomique, les mono-produits, le design culinaire, le moléculaire...

### ◆ TAPAS ET BOUCHÉES GOURMANDES - 7H

Tapas, plateaux de fromages

### ◆ LE SOUS-VIDE EN CUISINE - 7H

Conservation, cuisson sous-vide...

### ◆ LES TENDANCES CULINAIRES - 7H

Végan, végétariens, bio, local, végétal...

### ◆ LA CUISINE D'ANTAN - 7H

Les mijotés, les terrines du terroir, le fait maison, les gibiers...