



CFA H&C CONSEIL

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL

- Une équipe à votre service
- Un projet pour l'excellence

HCR-COMMERCE-IMMOBILIER-BURALISTE



www.hcconseil.org

CENTRES



Un réseau en évolution

Depuis plus de vingt ans, H&C CONSEIL s'est positionné comme le partenaire de vos projets de formation. C'est ainsi que nous avons voulu cette entreprise.

Notre équipe de 65 professionnels, répartis sur nos sites de Clermont-Ferrand, Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Perpignan et Nice est à votre service pour répondre efficacement à vos besoins professionnels.

Chefs d'entreprise, salariés en recherche de perfectionnement, jeunes et toute personne désireuse d'apprendre un métier, nous prenons avec vous l'engagement d'un conseil personnalisé.

Les moyens de donner vie à vos projets de formation ne manquent pas.

Nous citerons ici le contrat de professionnalisation, la période de professionnalisation, les stages de formation continue, de perfectionnement, sans oublier la Validation des acquis de votre expérience.

Ensemble aujourd'hui, prenons votre avenir en main.

2000

Création de H&C Conseil à Clermont-Ferrand

2005

Ouverture du second site à Montpellier

2008

Ouverture du troisième site à Nîmes

2010

Ouverture du quatrième site à Montpellier

2013

Ouverture du cinquième site à Perpignan

2018

Ouverture du sixième site à Toulouse

2019

Ouverture du CFA sur tous les centres

2020

Ouverture du septième site à Nice

Edouard Habasque

UN CONTACT DIRECT ET PERMANENT AVEC LES ENTREPRISES

Grâce à nos chargés de développement qui nourrissent un contact direct et permanent avec les entreprises en allant à leur rencontre, H&C Conseil propose des solutions optimales et adaptées aux besoins des entreprises.

UN PARCOURS INDIVIDUALISÉ ET ADAPTÉ

Les processus d'apprentissage étant en permanente évolution, H&C Conseil fait le pari d'individualiser ses parcours de formation pour une adaptabilité optimale et pour une réponse complète aux besoins

DES ANIMATEURS DE FORMATION PROFESSIONNELS

Chez H&C Conseil, nos animateurs de formation sont experts métiers afin d'apporter une véritable valeur ajoutée expérientielle aux apprenants de par leur vécu professionnel.

UN SUIVI DE QUALITÉ DANS LA DURÉE

H&C Conseil fait du suivi de ses apprenants une valeur fondamentale. Dans un souci du respect de la personne et de professionnalisme, nous veillons à suivre rigoureusement le parcours des apprenants qui bénéficient de nos formations pour avoir un véritable suivi d'expérience.

DES SITES PARFAITEMENT ÉQUIPÉS

Chaque site dispose d'équipements performants et adaptés au bon déroulement pédagogique des formations avec des plateaux techniques parfaitement équipés qui respectent la marche en avant et les normes HACCP pour une mise en pratique optimale.

DES FORMATIONS DÉLOCALISÉES

H&C Conseil ne se résume pas à ses centres de formation, mais propose également des formations délocalisées dans des secteurs géographiques à forte demande.

UNE VISION DYNAMIQUE

et humaine de la formation

H&C Conseil, la formation par passion

Centre de formation spécialisé dans les formations en alternance et la formation professionnelle continue dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration, du commerce de l'immobilier et des buralistes, H&C Conseil se distingue par :

- Une recherche constante de la meilleure offre pédagogique
- Une réponse adaptée aux besoins du monde de l'emploi
- Une approche dynamique de la formation
- Une remise en cause permanente
- Une individualisation des parcours de formation

Notre objectif permanent est de répondre aux besoins



Des apprenants en recherche de qualification



Des salariés et des employeurs en quête de perfectionnement ou de spécialisation



Des entreprises demandeuses d'employés performants et qualifiés

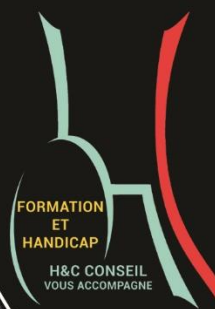


03



LA DÉMARCHE QUALITÉ ? UN ENGAGEMENT DE TOUS LES JOURS

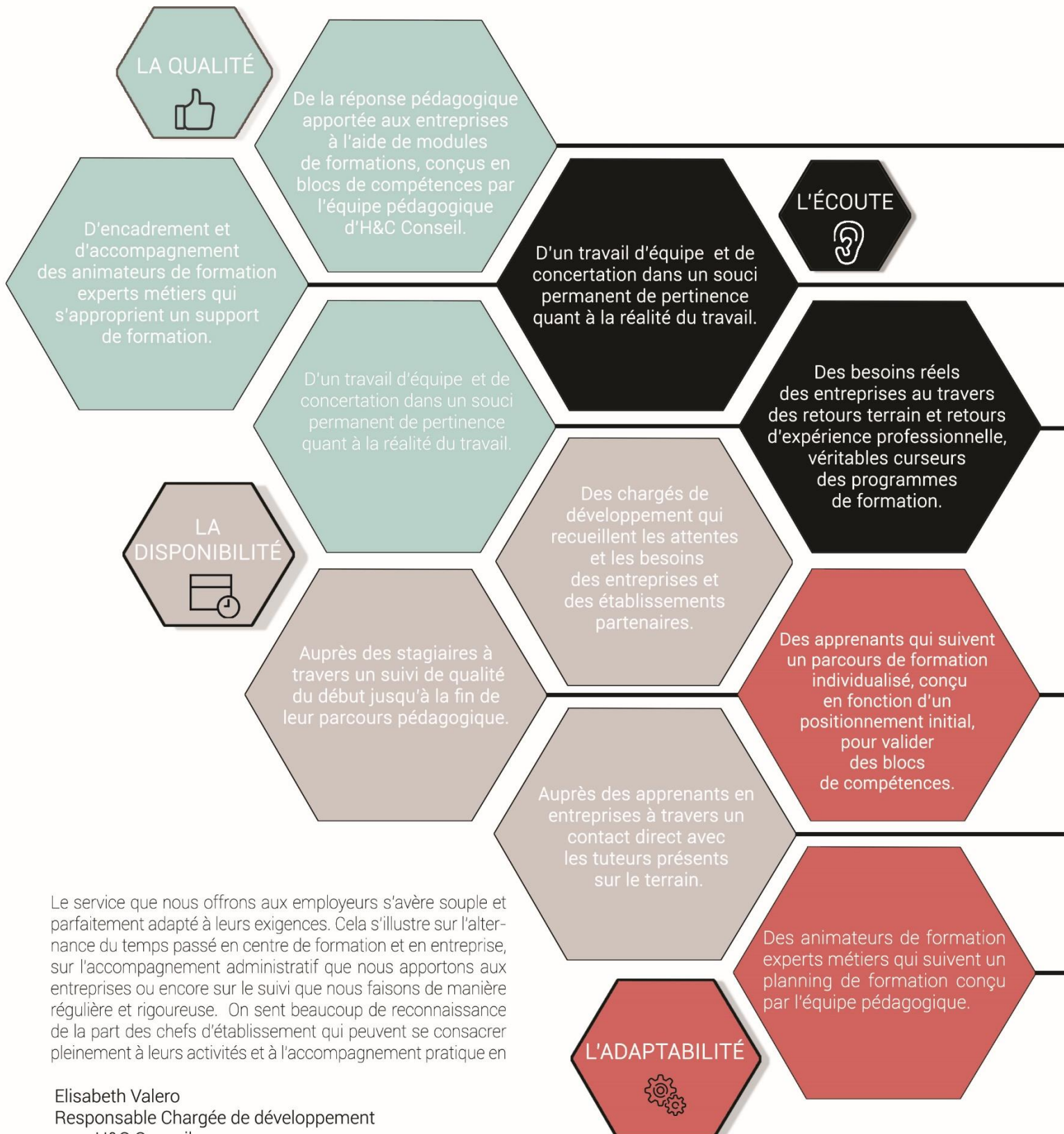
Notre démarche qualité est certifiée par le label Certif Région. Il garantit la qualité de notre offre, la pertinence de nos formations, la satisfaction de nos clients et l'amélioration continue de nos programmes pédagogiques.



DES VALEURS ESSENTIELLES

gages d'une véritable démarche qualité

- L'identité et la vision pédagogique d'H&C Conseil sont fondées autour de valeurs essentielles et fondamentales dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, du commerce et de l'immobilier et des buralistes :

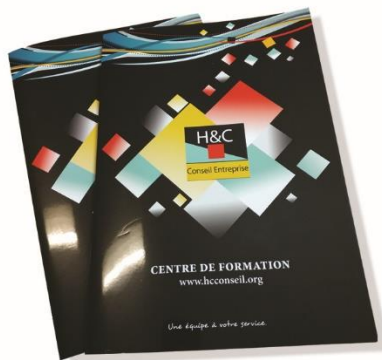


Le service que nous offrons aux employeurs s'avère souple et parfaitement adapté à leurs exigences. Cela s'illustre sur l'alternance du temps passé en centre de formation et en entreprise, sur l'accompagnement administratif que nous apportons aux entreprises ou encore sur le suivi que nous faisons de manière régulière et rigoureuse. On sent beaucoup de reconnaissance de la part des chefs d'établissement qui peuvent se consacrer pleinement à leurs activités et à l'accompagnement pratique en

Elisabeth Valero
Responsable Chargée de développement
pour H&C Conseil

LA PÉDAGOGIE DE LA RÉUSSITE

valoriser le savoir-faire et le savoir-être



Depuis plus de **20 ANS**, H&C Conseil se distingue par une pédagogie de la réussite personnelle et professionnelle.

Nos formations s'inscrivent dans une perspective de valorisation de la personne et s'attachent à :

- Repérer les acquis sur lesquels l'apprenant pourra s'appuyer,
- Identifier les besoins de renforcement ou d'élargissement des compétences,
- Mettre en place des parcours de formation individualisés.



Pour ce faire, trois éléments doivent être utilisés et mobilisés en totale cohérence pour avoir une approche pédagogique cohérente :



L'ORGANISATION

Positionnement
Individualisation des parcours de formation (IPF)
Evaluations



LES MOYENS TECHNIQUES

Sites équipés
Plateaux techniques
Restaurants éphémères



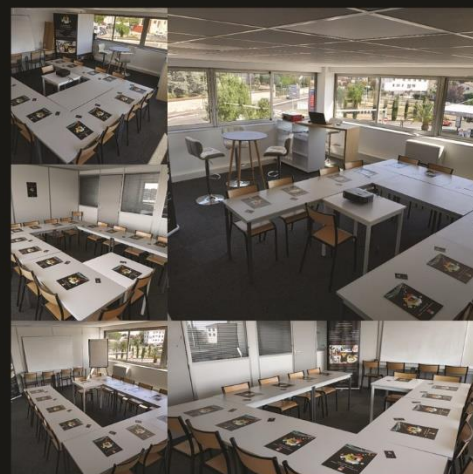
L'HUMAIN

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

Formateurs/ Animateurs
de formation / Experts métiers
Chargés de développement

A l'aide de ces trois leviers de formation, l'objectif pédagogique pour nos apprenants repose sur :

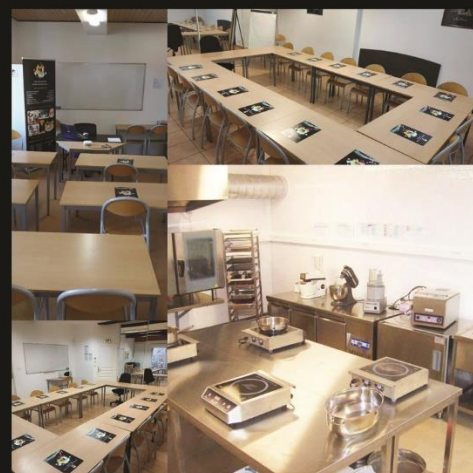
- La mise en situation professionnelle
- La motivation
- La capacité à structurer sa démarche professionnelle en fonction de ses ressources internes : aptitudes, connaissances, expériences.



@Toulouse



@Narbonne



@Montpellier



@Nîmes

UNE VISION DYNAMIQUE

et humaine de la formation



PIERRE ARTIGE DE CLERMONT-FERRAND : Interview

«J'aime bien la citation de Robuchon qui dit qu'on ne peut pas faire de cuisine si l'on aime pas les gens. Par contre difficile de mettre en avant un cuisinier plus q'un autre, j'ai tellement d'admiration pour ce métier et les gens qui le font, les sacrifices qu'il représentent. Peut être Régis Marcon, la première maison étoilé chez qui je suis passé.»



L'équipe pédagogique veille quant à elle à accompagner ces animateurs de formation experts métiers pour les aider à appréhender et maîtriser l'animation de la formation, le positionnement, le réajustement du parcours et les évaluations.

Cette démarche qualité de formation illustre la volonté d'H&C Conseil de répondre de manière précise à la réalité de l'emploi, et d'adopter une approche nouvelle de la formation.

UN PROCESSUS D'APPRENTISSAGE

complet et individualisé

01

02

03

04

UNE FORMATION OPTIMISÉE

H&C Conseil c'est une offre variée de formations, une pédagogie différenciée et progressive adaptée aux besoins de chaque apprenant et conçue pour améliorer le savoir-faire de tous, renforcer l'échange de pratiques entre les participants et permettre à chacun d'évoluer à son propre rythme.

Entretien professionnel

Au moyen de réunion d'informations collectives, entretiens individuels, animations d'ateliers auprès de nos partenaires sociaux. Visite du plateau technique, déplacement sur le terrain. Chaque projet démarre par un entretien entre l'apprenant et nos chargés de développement afin d'identifier ses besoins et ses attentes en formation professionnelle.

POSITIONNEMENT

Après avoir déterminé et évalué les acquis et les compétences du candidat nous proposons une offre de formation adaptée et en adéquation avec les objectifs établis.

CRÉATION D'UN PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Chaque apprenant bénéficie d'une formation individualisée conçue en blocs de compétences dans un souci d'optimiser son parcours professionnel en se concentrant sur les compétences nécessaires à développer en fonction du métier auquel il aspire.



MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET ACQUIS D'EXPERIENCE

Des plateaux techniques sont à disposition des apprenants pour mettre en pratique le savoir théorique acquis en cours. Parfaitement équipés, ils permettent de se projeter dans une véritable situation professionnelle, et correspondent aux critères du centre d'examen.

SUIVI ET ACCOMPAGNEMENT

Chaque apprenant dispose d'un accompagnement individualisé avec un formateur référent, un tuteur en entreprise, qui permet d'identifier les points forts et les points à améliorer retranscrit dans un document de suivi.

EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

Chaque formation en continue fait l'objet d'une évaluation des acquis afin de valider ou non le parcours pédagogique de l'apprenant en fonction des nouvelles compétences développées.

BILAN DE FORMATION

Afin de garantir l'adéquation de nos formations avec la réalité de l'emploi, chaque apprenant évalue la qualité et la pertinence de sa formation par une enquête de satisfaction à chaud, et à froid, 3 et 6 mois plus tard.



05

06

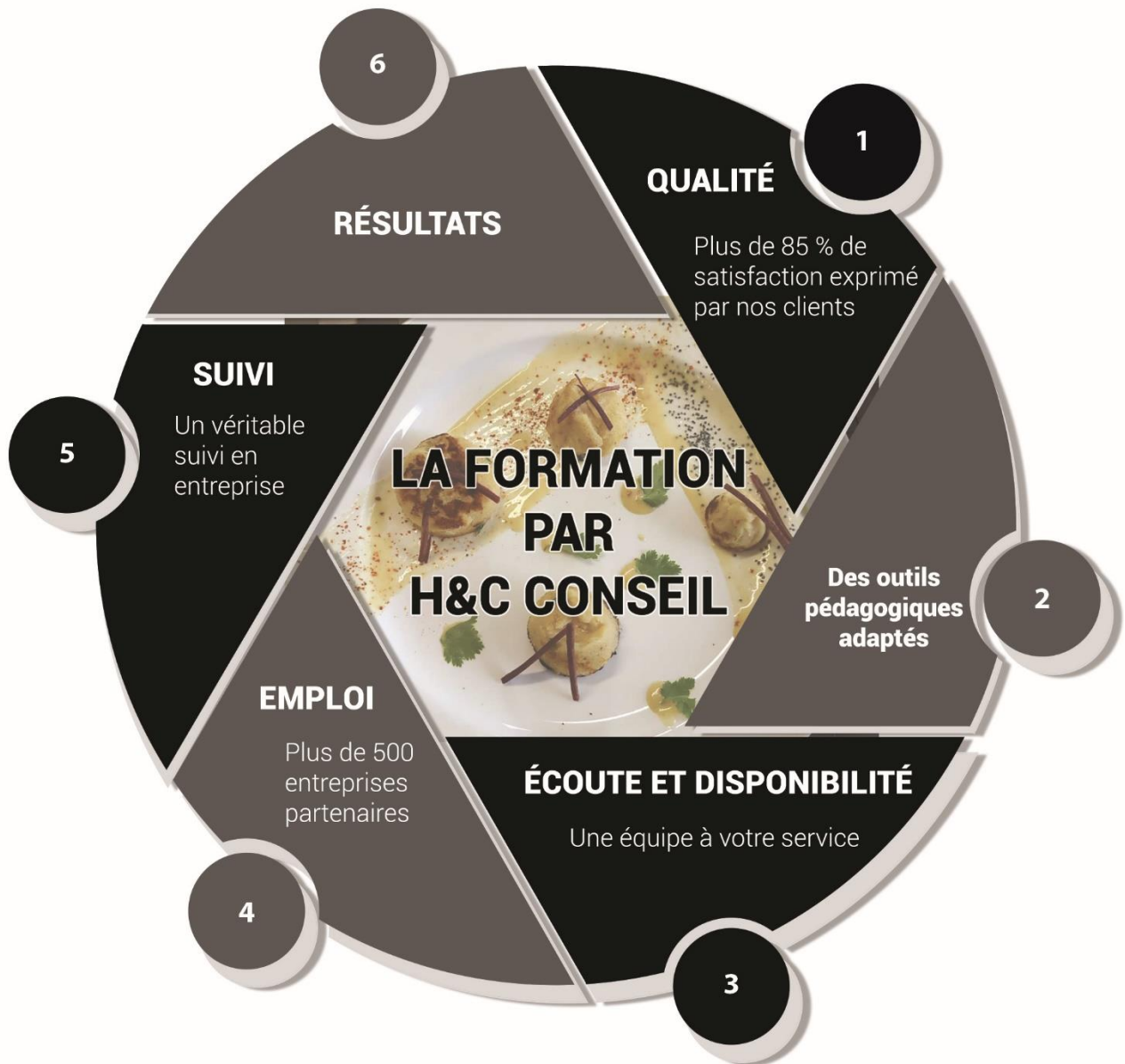
07

08

LA FORMATION

SELON H&C CONSEIL

Depuis plus de **20**^{ans} H&C s'impose comme un partenaire de confiance et de référence pour vos projets de formation.



CONSEIL, FORMATION ET SUIVI PERSONNALISÉ

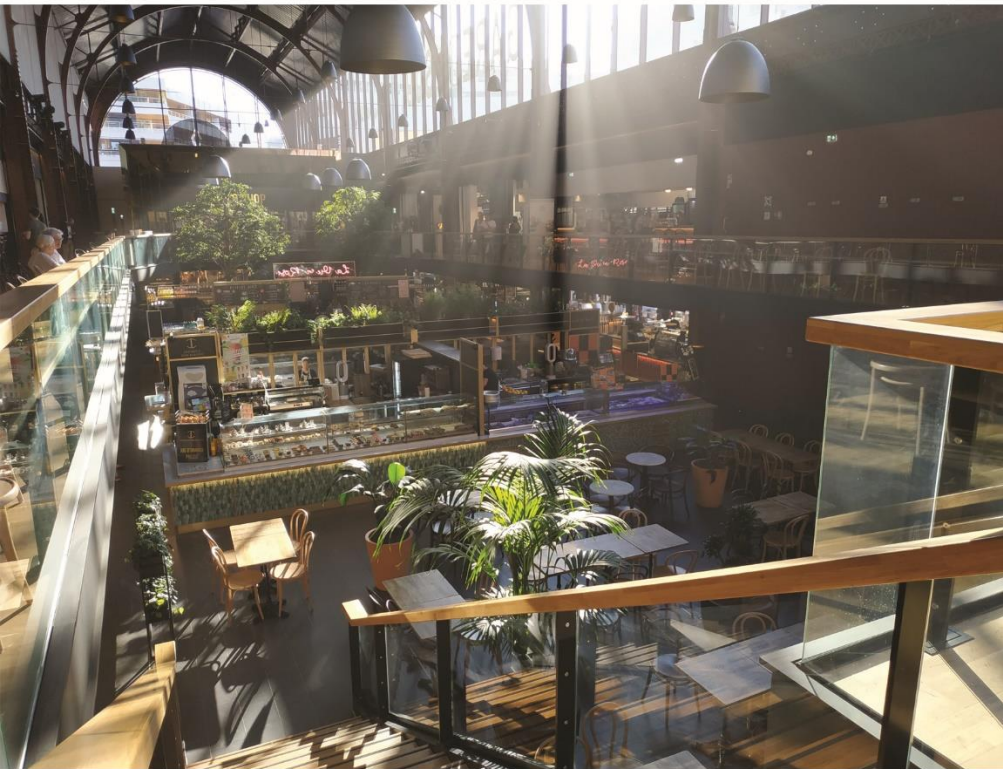
Notre offre pédagogique est parfaitement adaptée aux exigences du monde de l'emploi et s'adresse :

- Aux chefs d'entreprise ayant la volonté de former des apprenants
- Aux salariés en recherche de perfectionnement
- Aux personnes désireuses d'apprendre un métier

FORMATION CONTINUE

et stage de perfectionnement

- La formation continue met l'accent sur les formations essentielles au développement d'un établissement.



- Pour les entreprises, la formation continue implique des formations obligatoires telles que le permis d'exploitation, l'HACCP (L'hygiène alimentaire), le SST (Sauveteur sécurité du travail), le buraliste et en hôtellerie restauration le permis de former.
- La formation continue est donc un prolongement du processus d'apprentissage entamé en entreprise, mais apporte des outils pédagogiques forts de sens et d'adéquation pour se spécialiser et acquérir de nouvelles compétences.

5

PERMIS D'EXPLOITATION



HYGIÈNE ALIMENTAIRE



BURALISTE



IMMOBILIER



PERMIS DE FORMER



36 FORMATEURS SONT INTERVENUS

INTENTION DE RECOMMANDATION

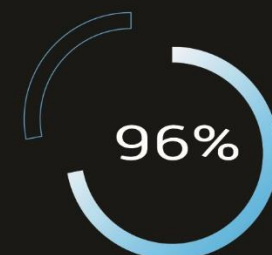
97% RECOMMANDENT
H&C CONSEIL



De satisfaction pour les explications du formateurs



De satisfaction globale



Estiment avoir augmenté leur savoir-faire

742

Bénéficiaires pour 216

sessions de formation

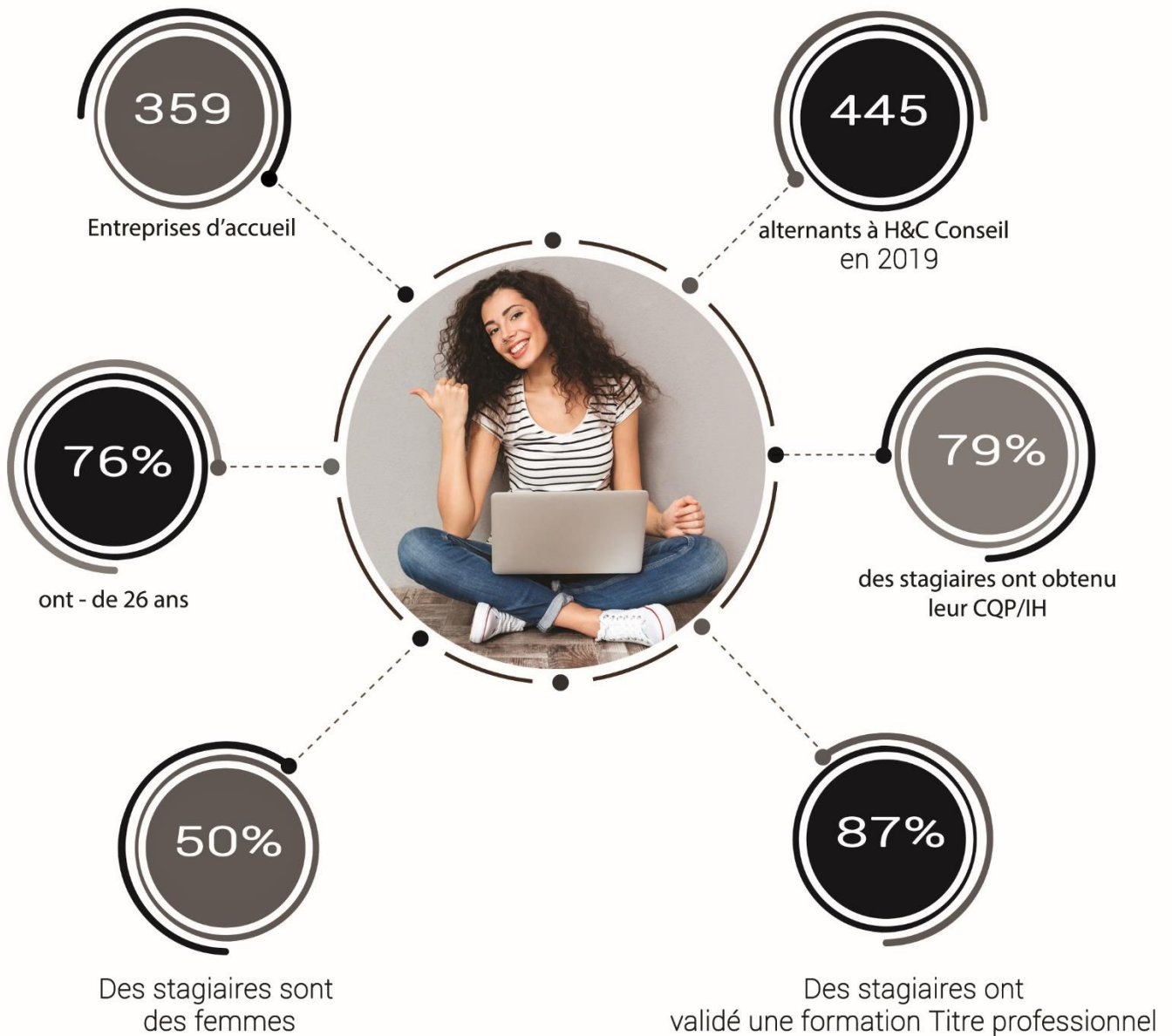
450

Entreprises partenaires

LA FORMATION

La formation en alternance

L'alternance propose des parcours professionnalisants parfaitement adaptés et extrêmement qualifiants à travers une parfaite combinaison de cours théoriques en centre de formation et application pratique en entreprise, ce qui en fait la formation la plus fortement prisée des entreprises et la plus demandée par les apprenants.



CONTRAT D'APPRENTISSAGE
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

○ La formation en alternance s'adresse aussi bien aux apprenants en quête d'apprentissage et d'acquisition de savoir-faire comme aux personnes travaillant déjà en entreprise désireuses de se spécialiser dans un domaine particulier ou de se perfectionner dans leur champ de compétences.



○ Pour quel métier ?

○ Pour quel diplôme ?

- CQP / IH (Certification de branche)
- Titre professionnel (Titre du Ministère du travail)
- CAP, BAC Pro, MC (diplôme Education Nationale)

5

CQP/IH COMMIS DE CUISINE



TITRE PRO CUISINIER



CQP/IH SERVEUR
EN RESTAURATION



TITRE PRO SERVEUR
EN RESTAURATION



CQP/IH RECAPE



85%

De satisfaction sur la pertinence
et le contenu de la formation

74%

De satisfaction sur le suivi
en entreprise

94%

Recommandent H&C Conseil

ET APRÈS ?

Signent un contrat
dans le milieu HCR

54%

06%

Créent une
entreprise

Poursuivent
une formation

09%

50%

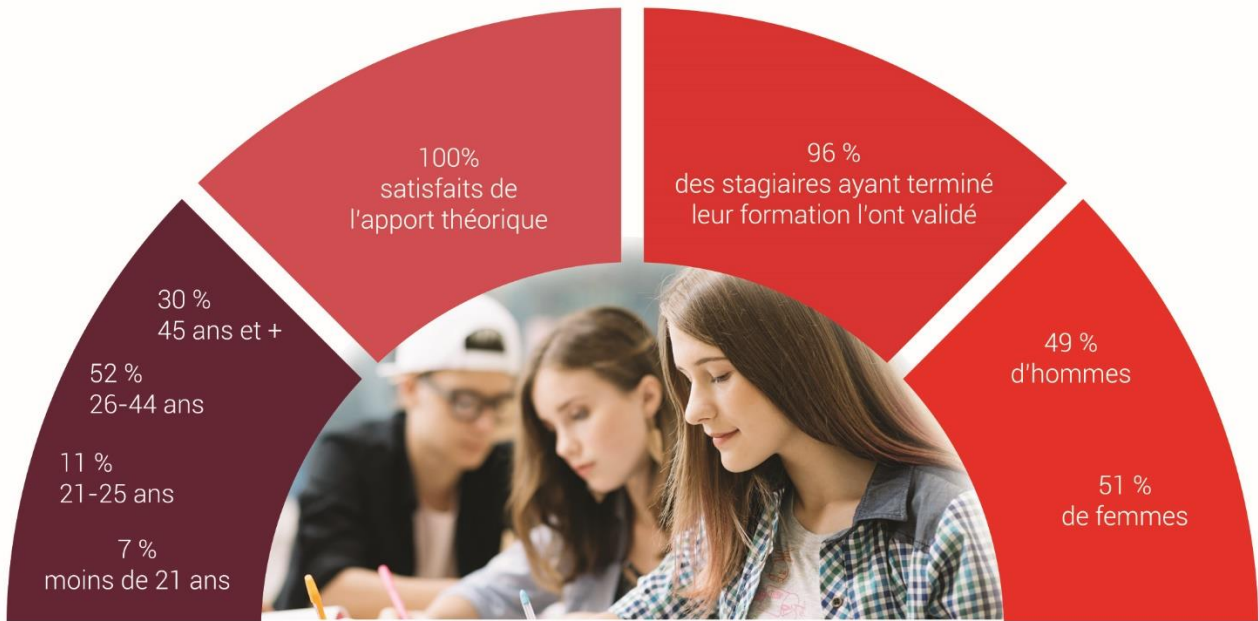
Contrats signés
sont des CDI

LA FORMATION REGION

La formation en Occitanie



30 SESSIONS DE FORMATION = 316 STAGIAIRES FORMÉS



2 sessions en hôtellerie
employé d'étages, réceptionniste

18 sessions en formations obligatoires
HACCP, permis d'exploitation

8 sessions en restauration
bar, cuisinier, commis de cuisine,
serveur en restauration,
barman monde de la nuit.

2

SESSIONS de pré-certification

14

SESSIONS dans nos centres
Cabestany, Montpellier,
Nîmes, Narbonne,

16

SESSIONS délocalisées
Mende, Villeneuve les Avignons,
Bagnols / Cèze, Lunel, Moissac, Cahors,
Montonban, Figeac

QUI ?

Les demandeurs d'emplois



QUELS objectifs ?

CQP / IH
(Certification branche)
Titre professionnel
(Titre du Ministère du travail)
pré-certification

Attestation de qualification
PERMIS D'EXPLOITATION
HACCP

UNE FORMATION QUI S'INSCRIT dans le temps

4500

CONTRATS DE TRAVAIL

SIGNÉS EN 20 ANS

Nous avons beaucoup de clients réguliers, des établissements qui nous sollicitent en permanence. Plusieurs d'entre eux ont embauché les alternants qu'ils avaient formés. D'autres ont créé leur propre établissement et recrutent eux même des alternants. Cela prouve notre efficacité, notre adéquation pédagogique quant aux attentes des établissements, et cela prouve la satisfaction des employeurs. On peut dire que la boucle est bouclée.

Elisabeth Valero, Responsable de développement
H&C Conseil Montpellier

- **LA FINALITÉ PREMIÈRE DE CES FORMATIONS** est de donner aux apprenants les savoirs de base nécessaires à leurs activités professionnelles dans une logique d'apprentissage ou de remise à niveau.

MAIS LA FINALITÉ DE CES FORMATIONS EST ÉGALEMENT DE :

- DÉVELOPPER LEUR MOTIVATION
- LEUR CONFIANCE EN SOI
- LEUR AUTONOMIE
- LEUR RESPONSABILISATION

Autant de notions nécessaires et fondamentales pour pouvoir s'intégrer en société et pouvoir travailler en équipe.



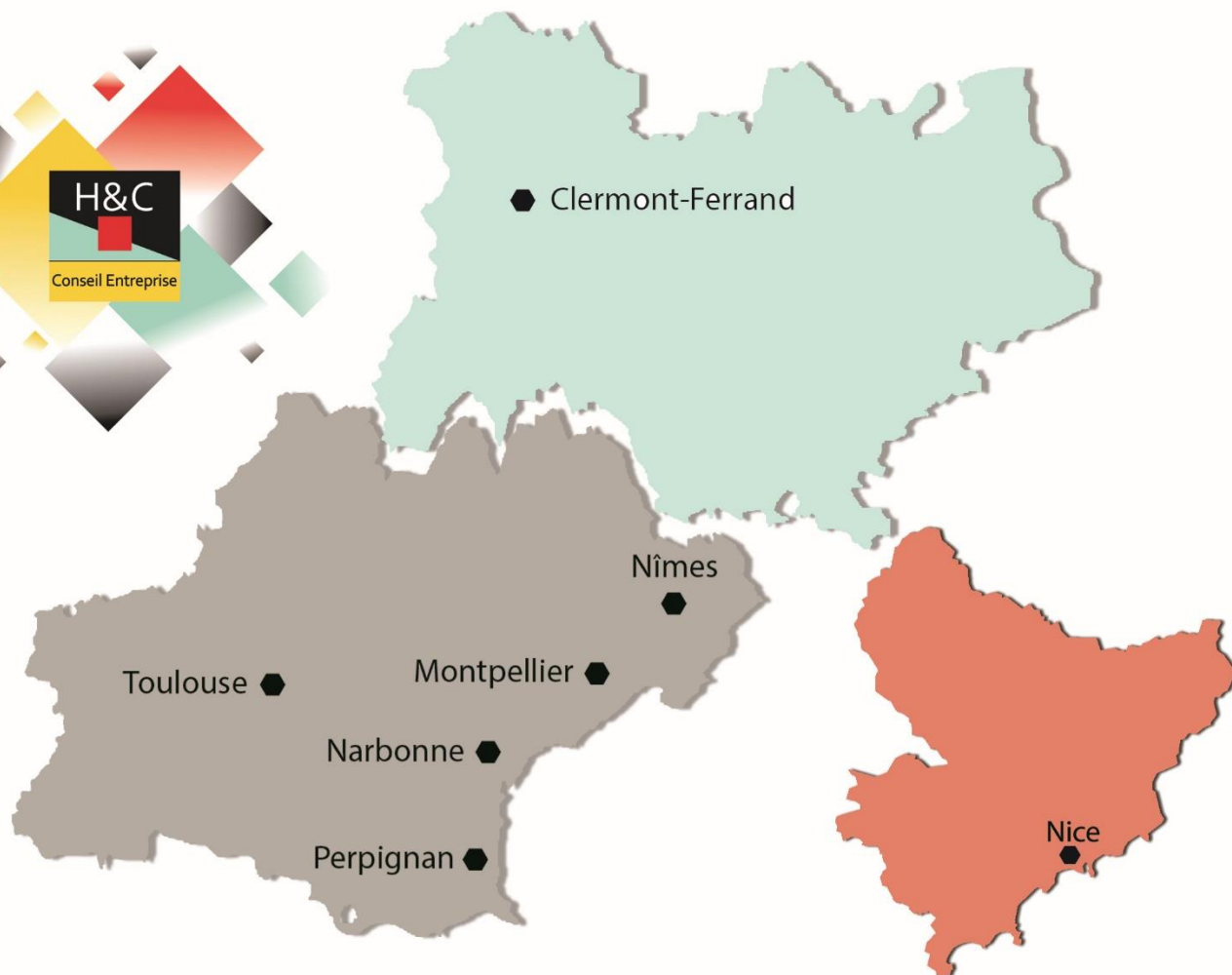
Nous travaillons avec H&C Conseil depuis la création de l'entreprise il y a plus de 5 ans. L'objectif est d'avoir des apprenants en contrats de professionnalisation qui peuvent bénéficier d'une formation théorique et pratique, complémentaire avec les compétences acquises en entreprise.

En plus de la bonne adéquation de la formation par rapport à la réalité de l'emploi, je suis extrêmement satisfait de l'échange et du dialogue constant que je peux avoir avec l'équipe pédagogique que je trouve efficace, profes-

Jérôme BOURREL
Chef du restaurant Les Petits Gourmands



H&C Conseil c'est une équipe de plus de 65 professionnels répartis sur 7 villes



Une équipe compétente et passionnée qui gère l'accueil, la formation, l'accompagnement de nos apprenants et le développement de notre société.

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

35, rue Bernard de Ventadour
(2e étage)
31300 Toulouse
Tél : 05 34 56 92 46
hconseil.toulouse@orange.fr

NICE

455 promenade des anglais
Immeuble Nice Premier
06200 NICE
Tél : 06 07 96 26 26
hconseil.nice@orange.fr

