

Dates d'ouverture de la session à la demande du client, délai d'accès à la formation dans les 30 jours qui suivent la signature du devis.

HÔTELLERIE

FORMATION CONTINUE QUALIFIANTE
DE 1 À 3 JOURS

CATALOGUE

CONTACTEZ-NOUS

✉ contact@animetcom.fr

☎ 01 45 22 70 64

Pour les personnes qui ont une RQTH, contactez notre référent handicap, Olivier SALVANO-LUBESPÈRE

09 88 57 18 59



FORMATIONS OUVERTES À DISTANCE



Nos formations en présentiel, Inter et Intra Entreprise sont accessibles à distance sur notre site "boutique en ligne"

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive des modules de Formation Continue Qualifiante (FCQ) sur la thématique que vous avez choisie et que nous dispensons toute l'année à la demande.

La volonté d'Anim&Com consultant étant de pouvoir apporter des solutions efficaces à vos préoccupations quotidiennes, nous adaptons notre offre et pouvons concevoir vos modules à la carte selon vos besoins spécifiques. Pour cela, un membre de notre équipe pédagogique entrera en contact avec vous afin de dessiner les contours de vos attentes et fixer les objectifs en amont.

Tou.te.s nos stagiaires reçoivent des évaluations pré et post formation.
Tou.te.s nos prescripteur.rice.s et partenaires financier.e.s reçoivent des enquêtes de satisfaction post formation.

Nous vous guidons pour le choix et l'élaboration de votre Plan de Développement des Compétences (PDC) et dans le suivi des dossiers de demande de financements OPCO, FNE-FORMATION, CPF, Pôle Emploi et autres...

[Pour cela contactez-nous à l'adresse mail suivante : contact@animetcom.fr](mailto:contact@animetcom.fr)

* Les prix de vente indiqués n'incluent pas les frais engagés hors région Île-de-France

** En INTER, majoration de 20% par participant.e si effectif inférieur à 8

*** INTRA maximum 8 personnes // INTER maximum 16 personnes

Tous nos prix de vente sont affichés en nets de taxes (pas de TVA). De Manière générale merci de bien vouloir vous référer à nos Conditions Générales de vente (CGV).

HÔTELLERIE

- Management en hôtellerie
- Hygiène et sécurité en hôtellerie
- Développement durable en hôtellerie
- Hygiène et sécurité dans un bar
- La gestion des matières premières
- La relation client en hôtellerie
- Accueil et gestion des conflits en hôtellerie
- Gestes éco-responsables dans un hôtel
- Formation de formateur en hôtellerie
- Geste et posture en hôtellerie
- Entretien du linge
- Techniques de repassage
- Bio-nettoyage
- Savoir être et positionnement professionnel
- Groupe de réflexion sur les pratiques professionnelles
- Analyse des pratiques professionnelles
- Gestion du temps
- Gérer son stress, économiser son énergie et prévenir de l'épuisement
- Le coaching d'équipe
- Optimiser la gestion des stocks
- La démarche qualité en hôtellerie
- Management des ressources humaines dans le secteur de l'hôtellerie

Formation -Management en hôtellerie



Public cible

- Managers
- Nouveau manager



Objectifs pédagogiques

- Se positionner en tant que manager
- Prendre conscience des responsabilités collaborateurs, clients et hiérarchie
- Maîtriser les outils opérationnels du management et de la motivation d'équipes en hôtellerie
- Améliorer les performances de son établissement
- Etre « force de proposition » et « force de changement » auprès de leur direction, clients et équipes



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

Présentation du « pack hygiène»

1. Le contenu
2. Les éléments clés de cette réglementation
3. Les objectifs

Les obligations pour les professionnels de la restauration

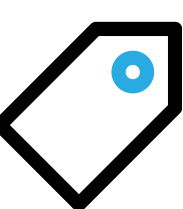
1. Mise en place de procédures et de modes opératoires
2. Les bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie
3. La conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.)
4. La mise en place de procédure

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

1. Les conditions de préparation
2. L'hygiène relative à la manipulation des produits et du matériel
3. L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1602

06

Formation -Hygiène et sécurité en hotellerie



Public cible

- Gouvernantes
- Employé.e.s d'étage
- Employé.e.s du service du petit déjeuner



Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel à la sécurité durant l'exercice de leurs tâches lors du service du petit déjeuner et du nettoyage des chambres
- Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de la sécurité et l'hygiène



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

L'hygiène et la sécurité alimentaire lors du "service petit déjeuner"

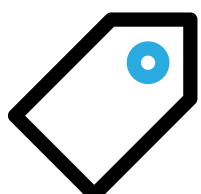
1. Rappel des dangers et principales causes
2. Les étapes à respecter Les moyens de mise en oeuvre Les outils d'autocontrôle

L'hygiène et la sécurité dans le service des étages

1. L'hygiène du personnel
2. L'hygiène envers le client
3. Rappel des dangers et principales causes
4. Les moyens à mettre en oeuvre
5. L'entretien et le nettoyage
6. Les outils d'autocontrôle



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe

Intra 1689€ Net De Taxe

Réf :1603

08

Formation - Développement durable en hotellerie



Public cible

- Responsables d'hôtels
- Chefs de services
- Personnel technique



Objectifs pédagogiques

- Apprendre à créer un véritable plan d'action développement durable
- Mettre en place une démarche écocitoyenne
Devenir une éco-entreprise
- Limiter le gaspillage et la consommation inutile



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/La notion de développement durable

1. Les missions et tâches de l'organisation humaine
2. Les documents nécessaires à la gestion des approvisionnements

2/Le marché de l'hôtellerie

Apprendre à diversifier ses approvisionnements pour une meilleure gestion des stocks

3/ Le développement durable en hôtellerie

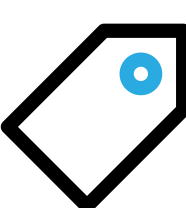
1. Astuces pratiques pour optimiser son stock
2. La politique de la gestion de stocks en fonction de l'établissement

4/la mise en place d'une charte environnementale dans un hotel

1. Méthode de contrôle des entrées des stocks
2. Méthode de contrôle des stocks existants
3. Méthode de contrôle des sorties des stocks
4. Inventaires permanents et inventaires intermédiaires



Durée: 21h



Coût: Inter 1050€ Net De Taxe
Intra 2533€ Net De Taxe

Réf : 1605

10

Formation -Hygiène et sécurité dans un bar

Public cible



- Professionnel du Bar
- Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser la réglementation dans son activité quotidienne
- S'organiser en fonction de cette réglementation et s'assurer de la conformité permanente de son activité aux règles en vigueur
- S'assurer du contrôle permanent de la sécurité alimentaire dans toutes les prestations proposées à la clientèle (incluant des produits d'accompagnement des cocktails')



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/La notion de développement durable

1. Les missions et tâches de l'organisation humaine
2. Les documents nécessaires à la gestion des approvisionnements

2/Le marché de l'hôtellerie

Apprendre à diversifier ses approvisionnements pour une meilleure gestion des stocks

3/ Le développement durable en hôtellerie

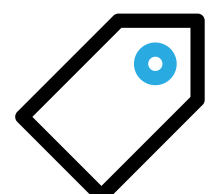
1. Astuces pratiques pour optimiser son stock
2. La politique de la gestion de stocks en fonction de l'établissement

5/Les différents axes d'action pour mettre en action la charte

1. Méthode de contrôle des entrées des stocks
2. Méthode de contrôle des stocks existants
3. Méthode de contrôle des sorties des stocks
4. Inventaires permanents et inventaires intermédiaires



Durée: 21h



Coût: Inter 350€ Net De Taxe

Intra 1005€ Net De Taxe

Réf : 1606

Formation -Gestions des matières premières



Public cible

- Professionnel du Bar
- Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser la réglementation dans son activité quotidienne
- S'organiser en fonction de cette réglementation et s'assurer de la conformité permanente de son activité aux règles en vigueur
- S'assurer du contrôle permanent de la sécurité alimentaire dans toutes les prestations proposées à la clientèle (incluant des produits d'accompagnement des cocktails')



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/La notion de développement durable

1. Les missions et tâches de l'organisation humaine
2. Les documents nécessaires à la gestion des approvisionnements

2/Le marché de l'hôtellerie

Apprendre à diversifier ses approvisionnements pour une meilleure gestion des stocks

3/ Le développement durable en hôtellerie

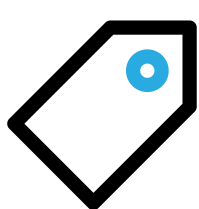
1. Astuces pratiques pour optimiser son stock
2. La politique de la gestion de stocks en fonction de l'établissement

4/la mise en place d'une charte environnementale dans un hotel

1. Méthode de contrôle des entrées des stocks
2. Méthode de contrôle des stocks existants
3. Méthode de contrôle des sorties des stocks
4. Inventaires permanents et inventaires intermédiaires



Durée: 21h



Coût: Inter 1050€ Net De Taxe
Intra 2533€ Net De Taxe

Réf: 1607

Formation -La relation client en hotellerie



Public cible

- Commerciaux
- Personnel de soutien
- Encadreur
- Managers



Objectifs pédagogiques

- Rappeler les enjeux du sens commercial et de la relation client
- Développer une motivation à offrir une qualité de service à chaque client, même les clients difficiles
- Appréhender les techniques de vente, à chacune des étapes de la relation client



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/Retour sur la notion d'accueil et de prise en charge d'un client

- Attitude, comportement et présentation générale dans un établissement
- Relation client : Savoir identifier les attentes des clients
- Maîtriser sa communication verbale et le vocabulaire professionnel
- Comprendre en quoi mon comportement peut impacter l'image

2/De l'accueil à la satisfaction du client : un pas vers la qualité de service

- Appréhender une prise en charge d'un client professionnelle
- Les premiers échanges et les premières paroles : comment s'adresser à un client ?

3/Le comportement à adopter dans le cadre d'une prestation

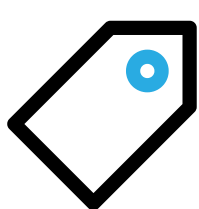
- Savoir reconnaître ses clients, pourquoi ?
- Proposer son aide ou un service adapté
- Savoir être force de proposition pour apporter un service de qualité
- S'assurer de la satisfaction du client

4/Focus sur les nouveaux comportements

- La notion de concurrence sur le secteur
- La puissance des réseaux sociaux
- Influencer les clients avec délicatesse et tact



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1608

Formation -ACCUEIL ET GESTION DES CONFLITS EN HOTELLERIE



Public cible

- Personnel de soutien
- Encadreurs Managers



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles de l'accueil et du service afin d'assurer la satisfaction totale de la clientèle
- Améliorer l'efficacité de l'accueil téléphonique par la confiance et l'aisance dans leur expression et comportement
- Gérer l'accueil physique et téléphonique simultanément
- Gérer les situations conflictuelles
- Développer un accueil chaleureux et professionnel en toutes circonstances
- Mieux adapter l'attitude et le discours aux attentes de son interlocuteur
- Maîtriser les techniques de la gestion de conflits en face à face ou au téléphone
- Répondre avec efficacité aux demandes conflictuelles
- Valoriser l'image de sa structure à travers sa communication et son professionnalisme

Pédagogie



- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

| Thématiques | Approfondissement |
|--|---|
| L'importance de l'accueil | Outil de développement de l'établissement Outil de gestion Outil de formation Outil de service |
| Principes d'accueil des clients | Le comportement des individus Les facteurs favorables Les facteurs défavorables |
| Les techniques de l'accueil | Le personnel Le développement humain La participation |
| Comprendre les situations conflictuelles, intégrer le fonctionnement d'un conflit | Pour les cadres Pour les non cadres |
| Le principe de la communication positive | Les prévisions/L'éducation/Les choix La pérennité/Les gains économiques L'harmonie sociale |
| Les mécanismes permettant de résoudre les conflits | Le contexte général/Le « noyau » réunion Les processus des réunions Le processus de décision Les fonctions déléguées |
| Savoir gérer ses émotions en toutes circonstances | Rotation des responsabilités Les effets |



Durée: 21h

Coût: Inter 1050€ Net De Taxe

Intra 2533€ Net De Taxe

Réf: 1610

Formation -GESTES ECO-RESPONSABLES DANS UN HOTEL



Public cible

- Encadreur
- Managers



Objectifs pédagogiques

- Appréhender la logique de
- Développement durable dans un hôtel ou plus généralement dans le secteur de l'hébergement et de l'hôtellerie
- Sensibiliser ses collaborateurs aux gestes éco-responsables et réaliser, ainsi, des économies
- Intégrer une démarche développement durable et écologique dans votre établissement



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/Qu'est-ce que le développement durable ?

- Présentation des enjeux mondiaux
- Evolution de la croissance démographique
- Limite des capacités de la planète
- Les grands principes du développement durable et du principe d'éco-citoyenneté

2/La gestion de l'énergie dans un hôtel

- Le coût de l'énergie et les conséquences pour l'entreprise et l'environnement
- Identifier les postes de consommation
- Les gestes éco-responsables permettant de réduire sa consommation d'énergie
- Savoir sensibiliser les clients sur la consommation d'énergie

3/La gestion de l'eau en hôtellerie

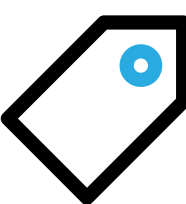
- Retour sur la consommation de la France et de sa production d'eau potable
- Identifier les postes de consommation
- Savoir identifier des économies potentielles par la remontée d'information
- Les gestes éco-responsables permettant de réduire la consommation d'eau dans son établissement
- Savoir sensibiliser les clients sur la gestion de l'eau

4/La gestion des déchets dans un hôtel

- Le flux des déchets en hôtellerie
- Sensibilisation sur le tri sélectif et la valorisation des déchets
- Savoir sensibiliser les clients à travers une communication efficace



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf: 1611

20

Formation -FORMATION DE FORMATEUR EN HOTELLERIE



Public cible

- Managers dans l'hôtellerie
- Formateurs internes en hôtellerie



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser l'ensemble des activités liées aux fonctions de femme de chambre, valet et gouvernante
- Savoir traduire ces activités en «compétences » conformes aux exigences de la branche professionnelle selon les catégories d'établissements
- Décliner ces compétences en savoirs, savoir-faire et savoir être
- Réaliser un plan de formation reposant sur un ou plusieurs objectifs pédagogiques précis
- Évaluer le niveau d'acquisition dans chaque module de formation



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/Présentation du métier de femme de chambre

- Les caractéristiques de la fonction
- Organisation de l'activité du service des étages
- Les procédures de travail
- Gestion des particularités
- Les protocoles d'utilisation des produits d'accueil et d'entretien (leur circuit, les règles d'hygiène)

2/Présentation du métier de valet de chambre

- La prise de fonction
- Le service dans les étages
- Les procédures
- La fin du service

3/Présentation du métier de gouvernante d'hôtel

- La prise de fonction de la gouvernante
- Le service

 Durée: 7h

 Coût: Inter 350€ Net De Taxe

Intra 1005€ Net De Taxe

Réf : 1612

Formation -GESTE ET POSTURE EN HOTELLERIE



Public cible

- Tout personnel d'hôtellerie travaillant debout



Objectifs pédagogiques

- Repérer les facteurs de risques liés au travail
- Sensibiliser au bien être corporel
- Intégrer dans sa pratique professionnelle un outil global de prévention des troubles Musculo-Squelettiques
- Prévenir la fatigue psycho-physique professionnelle

Pédagogie



- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/Risques liés aux manutentions manuelles

- Définition des TMS
- Notions d'anatomie
- Les différentes pathologies
- L'hypertonie musculaire chronique

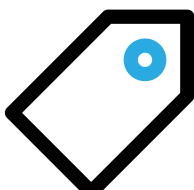
2/Les principes de sécurité physique et d'économie de l'effort

- Réduction de l'effort
- Observation des gestes et postures récurrentes

3/Exploration corporelle introduisant les outils de soutien du corps par des exercices de postures

- Sous forme de jeux intégrant des temps d'échanges (analyses, recherche de solutions inspirées du terrain)
- Notions sur le fonctionnement du corps
- Exercices pratiques corporels de soutien à la
- Modification du tonus musculaire
- Principes de sécurité dans l'activité des manutention
- Les temps de repas et de repos : les postures aidantes
- Savoir optimiser les temps de relaxation,
- Apprendre à se détendre

 Durée: 7h

 Coût: Inter 350€ Net De Taxe
Intra 1005€ Net De Taxe

Réf : 1613

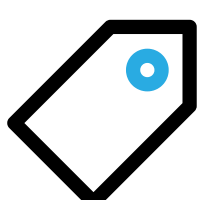


Thèmes abordés

| Thématiques | Approfondissement |
|--|--|
| Missions du RRH et recrutement | Acquérir une vision globale de la fonction RH et de ses enjeux Recruter les collaborateurs |
| La gestion des compétences | Concevoir en mettre en oeuvre une GPEC |
| La formation professionnelle | Concevoir et mettre en oeuvre un plan de formation |
| Évaluation, mobilité et gestion des talents | Mettre en place les entretiens annuels et professionnels Identifier et développer les potentiels et les talents |
| La rémunération | Mettre en place un système de rémunération le suivre |
| Droit social et négociation | Pratiquer le droit social individuel Gérer les relations sociales |



Durée:14h



Coût: Inter 329€ Net De Taxe

Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1614

Formation - ENTRETIEN DU LINGE



Public cible

- Tout personnel d'hôtellerie
- Gouvernant.e



Objectifs pédagogiques

- Comprendre les étiquettes
- Adapter les modes opératoires d'entretien, de repassage, de pliage et de rangement du linge
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène nécessaires



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

Jour 1

Nature des différents textiles et entretien

- Les différents types de fibres, leur origine, leurs propriétés, leur usage
- Analyse des différentes étiquettes apposées aux vêtements
- Code International d'Entretien des Textiles (lavage, désinfection, repassage, nettoyage à sec, séchage en tambour)

Jour 2

Lavage du linge

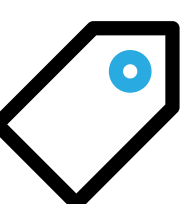
- Tri du linge (en fonction des fibres, du type de linge, de la couleur, de la saleté)
- Les produits adaptés au mode de lavage, aux textiles/ Détachage du linge : taches, produits, techniques
- Les dangers liés à l'usage des produits détachants et désinfectants

Le repassage

- Le matériel : usage et entretien du fer à repasser la table à repasser
- Repassage : technique de base : repasser une chemise, une robe, un pantalon
- Pliage du linge : en fonction des consignes ou de l'espace de rangement
- Gestion de l'activité : moments adaptés, précautions à prendre, analyse des dangers



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1615

Formation - TECHNIQUES DE REPASSAGE



Public cible

- Tout personnel d'hôtellerie
- Gouvernant.e



Objectifs pédagogiques

- Introduction au développement durable,
- Connaître les produits de sécurité,
- Maîtriser les différentes techniques de repassage,
- Gérer son temps et optimiser son efficacité, trucs et astuces...



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)

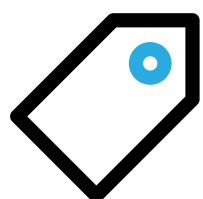


Thèmes abordés

- Tenue professionnelle
- Nettoyage du linge et repassage
- Les différents types de fibres
- Le matériel : usage et entretien du fer à repasser la table à repasser
- Repassage : technique de base : repasser une chemise, une robe, un pantalon
- Pliage du linge : en fonction des habitudes familiales ou de l'espace de rangement
- Gestion de l'activité : moments adaptés, précautions à prendre, analyse des dangers



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1616

Formation - BIO – NETTOYAGE



Public cible

- Tout personnel d'hôtellerie
- Gouvernant.e



Objectifs pédagogiques

- Introduction au développement durable,
- Connaître les produits de sécurité,
- Maîtriser les différentes techniques de repassage, gérer son temps et optimiser son efficacité, trucs et astuces...



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)

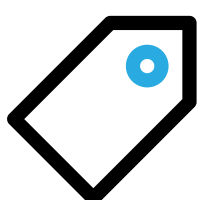


Thèmes abordés

- Introduction aux micro-organismes
- Définition du bio nettoyage
- Objectifs du bio nettoyage
- Introduction aux produits détergents et désinfectants
- Les DD et les DDA
- Savoir lire une étiquette produit
- Dosage, mode d'utilisation, mode de stockage
- Apprentissage des différentes techniques de bio
- Nettoyage en fonction du produit et de la surface
- Mise en pratique



Durée: 14h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1617

Formation - SAVOIR ÊTRE ET POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL



Public cible

Tout personnel d'hôtellerie



Objectifs pédagogiques

- Comprendre et s'adapter aux relations multipartites: professionnelles / clients
- Adopter l'attitude la plus adaptée à l'environnement hôtelier, à la structure établissement



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)

Formation - GROUPE DE RÉFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES



Public cible

- Tous les professionnels des établissements hôteliers



Objectifs pédagogiques

- Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.
- Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

- L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de développement professionnel et d'amélioration de sa pratique.
- Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations – problèmes rapportées par les professionnel(le)s.
- Analyse des pratiques



Durée: 7h

Coût: Inter 700€ Net De Taxe

Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1619

Formation - ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES



Public cible

- Tous les professionnels des établissements hôteliers



Objectifs pédagogiques

- Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.
- Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)

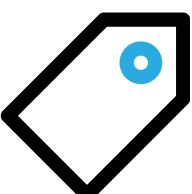


Thèmes abordés

- Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées
- Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, de sa pratique
- Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique
- Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel
- Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement



Durée: 7h



Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1620

Formation - GESTION DU TEMPS



Public cible

- Tous les professionnels des établissements hôteliers



Objectifs pédagogiques

- Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.
- Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)

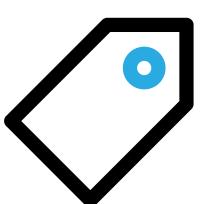


Thèmes abordés

- Auto – diagnostique
- L'histoire des gros cailloux
- Techniques de gestion du temps
- Dissocier l'urgent de l'important
- Notion de temps efficace et temps perdu
- Savoir dire NON



Durée: 7h



Coût: Inter 350€ Net De Taxe

Intra 1005€ Net De Taxe

Réf : 1621

Formation - GÉRER SON STRESS, ECONOMISER SON ÉNERGIE ET PRÉVENIR DE L'ÉPUISEMENT



Public cible

- Tous les professionnels des établissements hôteliers



Objectifs pédagogiques

- Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.
- Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

Jour 1 : Définition et physiologie du stress

- Qu'est ce que la psychopathologie de l'épuisement professionnel
- Les causes et manifestations du stress
- Stress et usure professionnelle
- Stress dans l'organisation
- Ce qui suscite le stress (dans les équipes, les tâches, le temps)
- Expression du stress physique et psychique

Jour 2 : Identifier ce qui génère du stress

- Dans ses propres fonctionnements et ressentis
- Mise en oeuvre de stratégies individuelles et collectives de prévention et de gestion du stress dans l'équipe
- Pouvoir reconnaître les signes d'épuisement professionnel, individuel et collectif
- Savoir s'écouter et détecter ses propres signaux, mettre en place des méthodes efficaces



Durée: 14h

Coût: Inter 700€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe

Réf : 1622

Formation - LE COACHING D'ÉQUIPE



Public cible

- Tous les professionnels des établissements hôteliers
- Managers
- Directeurs



Objectifs pédagogiques

- Mise en place d'une nouvelle équipe, changements organisationnels, optimisation des ressources, gérer des difficultés relationnelles interpersonnelles et modes de communication, confirmer avec le coach ce qu'il souhaite obtenir pour donner un maximum de clarté à l'objectif de la supervision, définir avec le coach des indicateurs de réussite.



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)

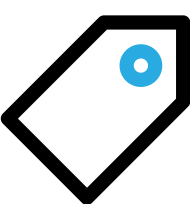


Thèmes abordés

- Ecrire le règlement intérieur de l'équipe
- Préciser les rôles et les missions de l'équipe et les rôles et les missions de chacun dans l'équipe, créer un mode de fonctionnement en équipe efficace
- Développer le savoir être et les compétences émotionnelles.
- Déterminer les indicateurs de performance collective et mettre en place un plan d'amélioration de performance collective.
- Aborder les différents types de coaching
- Donner et recevoir du « Feed Back »
- Optimiser sa trajectoire pour atteindre des objectifs ambitieux et réalistes
- Écoute active, communication et dialogue positif, les obstacles à la communication
- Utilisation d'interventions circulaires pour désamorcer les conflits
- Evaluation de la communication
- Attitudes et personnalités diverses dans un conflit.



Durée: 14h



Coût: Inter 1050€ Net De Taxe
Intra 2533€ Net De Taxe

Réf : 1623

Formation - ORGANISATION DE LA GESTION DES STOCKS



Public cible

Comptables et gestionnaires des stocks dans le secteur



Objectifs pédagogiques

- Connaître les processus à respecter en matière de gestion des achats
- Identifier les opérations efficaces nécessaires à la gestion des stocks pour améliorer sa marge, définir son organisation pour une gestion des stocks simple et efficace



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours



Thèmes abordés

1/Organisation et gestion des stocks

- Les missions et tâches de l'organisation humaine
- Les documents nécessaires à la gestion des approvisionnements

2/Sélection des fournisseurs

Apprendre à diversifier ses approvisionnements pour une meilleure gestion des stocks

3/La gestion par optimisation des stocks selon la carte

- Astuces pratiques pour optimiser son stock
- La politique de la gestion de stocks en fonction de l'établissement

4/Valoriser ses stocks avec la méthodologie FIFO

5/Méthode de contrôle des stocks en fonction des établissements

- Méthode de contrôle des entrées des stocks
- Méthode de contrôle des stocks existants
- Méthode de contrôle des sorties des stocks
- Inventaires permanents et inventaires intermédiaires

Coût: Inter 329€ Net De Taxe
Intra 1689€ Net De Taxe



Durée: 14h

Réf: 1604

Formation - LA DEMARCHE QUALITE EN HOTELLERIE



Public cible

Personnel de soutien Encadreur Managers



Objectifs pédagogiques

- Gérer la qualité
- Repérer les insatisfactions
- Analyser les possibilités d'évolution
- Réaliser des apports techniques pour une meilleure compréhension des enjeux d'une démarche qualité
- Organiser le travail en équipe



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux
- Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

1/ Les objectifs des Cercles de qualité

- Outil de développement de l'établissement
- Outil de gestion
- Outil de formation
- Outil de service

2/ La démarche qualité dans votre établissement

- Le comportement des individus
- Les facteurs favorables
- Les facteurs défavorables

3/ Pourquoi les Cercles de qualité ?

- Le personnel
- Le développement humain
- La participation

4/ Arguments de création des Cercles de qualité

- Pour les cadres
- Pour les non cadres

6/ Les réunions

- Le contexte général
- Le « noyau » réunion
- Les processus des réunions
- Le processus de décision
- Les fonctions déléguées

5/ Méthodologie des cercles de création

- Les prévisions
- L'éducation
- Les choix
- La pérennité
- Les gains économiques
- L'harmonie sociale

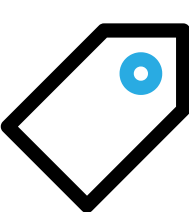
8/ Gérer la qualité

- L'influence de la motivation
- Les moyens

7/ Le principe de « circulation »

- Rotation des responsabilités
- Les effets

Réf: 1609



Coût: Inter 733€ Net De Taxe



Durée: 21h

Formation - MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE



Public cible

DRH, RRH prenant leurs fonctions. Cadre ou manager opérationnel nommé responsable des Ressources Humaines. Responsable formation, recrutement, rémunération, mobilité, administration du personnel travaillant dans le secteur



Objectifs pédagogiques

- Acquérir une vision globale de la fonction RH pour prendre en charge à la fois les aspects stratégiques et opérationnels de la fonction.
- Développer les savoir-faire métier et relationnels requis sur l'ensemble des processus RH.
- Maîtriser les fondamentaux en matière de droit du travail et relations sociales.
- Renforcer la crédibilité de la fonction RH et devenir véritable business partner au à l'hôtel.



Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues
- Elaboration de plans personnels d'action
- Support de cours (numérique et physique)



Thèmes abordés

2/La gestion des compétences

1/Missions du RRH et recrutement

- Acquérir une vision globale de la fonction RH et de ses enjeux
- Recruter les collaborateurs

Concevoir en mettre en œuvre une GPEC

3/La formation professionnelle

Concevoir et mettre en œuvre un plan de formation

4/Évaluation, mobilité et gestion des talents

- Mettre en place les entretiens annuels et professionnels
- Identifier et développer les potentiels et les talents

5/La rémunération

Mettre en place un système de rémunération le suivre

6/Droit social et négociation

- Pratiquer le droit social individuel
- Gérer les relations sociales

Coût: Inter 329€ Net De Taxe

Intra 1689€ Net De Taxe



Durée: 14h

Réf: 1614