

Catalogue par secteur d'activité : Hôtellerie - Tourisme - Restauration

Année 2021



Ressources et Sérénité, Organisme de Formation et Cabinet de Conseil

535 route des Lucioles, 06560 Valbonne Sophia-Antipolis - 09.52.07.96.61

SARL au capital de 1000€ - SIRET : 830 754 727 000 14 - Code APE : 8559A - Référencé Datadock

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°93060815206 auprès du Préfet de région de Provence-Alpes-Côte-d'Azur

SOMMAIRE

Notre organisme de formation est validé datadock et référencé par le FAFIH

Classement des formations par thématiques :

- 1 . Gestion d'un hôtel, d'un restaurant, d'une entreprise touristique
- 2 . Management
3. Prévention RPS QVT
- 4 . Hygiène et sécurité
- 5 . Développement durable RSE
- 6 . Qualité relation client
- 7 . Langues
- 8 Spécifique Hôtel
9. Restaurant
10. Cuisine
- 11 . Traiteur

L'ensemble de nos formations :

- 1 . Gestion d'un hôtel, d'un restaurant, d'une entreprise touristique : _

Image de marque :

- 1.1 Accueil dans le tourisme : Valoriser l'image de votre établissement
- 1.2 Les fondations d'une entreprise : l'image de marque
- 1.3 Réussir son accueil téléphonique et physique

Développement commercial :

- 1.4 Revenue management : maîtriser les techniques de prévisions
- 1.5 Yield management hôtelier : Maîtriser les techniques d'optimisation
- 1.6 Mettre en place une stratégie de développement
- 1.7 Réussir son plan marketing
- 1.8 Stratégie commerciale : optimiser la performance de votre force de vente
- 1.9 Prospector et gagner de nouveaux clients
- 1.10 Négociation commerciale niveau 1 : les 6 étapes gagnantes

Développement digital :

(nous vous conseillons en priorité de réaliser la formation : les fondations d'une entreprise, l'image de marque)

- 1.11 module 1 : Optimiser votre performance web-marketing par les réseaux sociaux
- 1.12 module 2 : Optimiser votre performance web-marketing par vos campagnes d'e-mailing
- 1.13 module 3 : Optimiser votre stratégie web-marketing par le référencement SEO

Comptabilité, fiscalité, juridique :

- 1.21 Calcul des coûts et tarifications produits alimentaires, boissons, décoration florale....
- Droit du travail en hotellerie restauration
- 1.22 Droit du travail en restauration
- Droit du travail pour manager

Ressources et Sérénité, Organisme de Formation et Cabinet de Conseil

535 route des Lucioles, 06560 Valbonne Sophia-Antipolis - 09.52.07.96.61

SARL au capital de 1000€ - SIRET : 830 754 727 000 14 - Code APE : 8559A - Référencé Datadock

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°93060815206 auprès du Préfet de région de Provence-Alpes-Côte-d'Azur

2 . Management

- 2.1 Management en hôtellerie restauration
- 2.2 Briefing en Hôtellerie - Restauration
- 2.3 Les clés d'un management performant et innovant
- 2.4 Construire et accompagner le changement
- 2.5 Optimiser sa performance managériale par :
- 2.6 Le management bienveillant
- 2.7 Le management agile
- 2.8 Le management de l'intelligence collective
- 2.9 Le management réconciliateur
- 2.10 Optimiser la performance de vos équipes en développant la qualité de vie au travail
- 2.11 Optimisation de la performance, méthode TOP
- 2.12 Acquérir les méthodes et outils pour une communication professionnelle pertinente et efficace
- 2.13 Réussir dans ses nouvelles fonctions de manager
- 2.14 Optimiser la communication et la cohésion d'équipe
- 2.15 Les leviers de la motivation
- 2.16 Développer votre leadership et votre autorité bienveillante
- 2.17 Motiver et animer son équipe de travail
- 2.18 Acquérir des méthodes efficaces et concrètes de gestion des conflits
- 2.19 Manager la génération Y et Z
- 2.20 Acquérir les méthodes et outils de résolutions de problèmes
- 2.21 Monter en compétences professionnelles par une meilleure gestion des émotions
- 2.22 Performer en réunion : les méthodes d'animation qui ont de l'impact
- 2.23 Développer le savoir-être professionnel au sein de vos équipes
- 2.24 Favoriser l'intégration des salariés en situation de handicap

3. Prévention RPS QVT

- 3.1 Mettre en place une démarche de prévention des risques psychosociaux en hôtellerie-restauration-établissement de tourisme
- 3.2 Mettre en place une démarche de qualité de vie au travail en hôtellerie-restauration-établissement de tourisme

Formation prévention des risques psychosociaux pour les managers/ RH/ cadres :

- 3.3 RH, cadres, managers, comment prévenir les risques psycho-sociaux
- 3.4 Identifier, évaluer et suivre les risques psychosociaux
- 3.5 Identifier l'aspect juridique des risques psychosociaux
- 3.6 Manager et mesurer la santé et le bien être au travail
- 3.7 Diagnostiquer et prévenir les pathologies du travail
- 3.8 Diagnostiquer et prévenir les éléments de stress, pression et conflits internes/Mettre en place des solutions adaptées
- 3.9 Optimiser la performance de vos équipes en développant la qualité de vie au travail

Formation prévention des risques psychosociaux, ensemble des salariés

- 3.10 Gagner en sérénité pour optimiser votre efficacité au travail
- 3.11 Performer dans la continuité et la durée en prévenant le burn-out
- 3.12 Optimiser vos performances en développant la qualité de vie au travail
- 3.13 Optimisation de la performance, méthode TOP
- 3.14 Acquérir et mettre en place des outils et méthodes qui préservent le bien être et la santé au travail
- 3.15 Acquisition et expérimentation d'outils pratiques pour le recentrage et l'efficacité professionnelle
- 3.16 Gagner en sérénité et efficacité lors de la prise de parole en public (confiance en soi)
- 3.17 Optimiser sa disponibilité et son efficacité par une gestion du temps et des priorités adaptés

Ressources et Sérénité, Organisme de Formation et Cabinet de Conseil

535 route des Lucioles, 06560 Valbonne Sophia-Antipolis - 09.52.07.96.61

SARL au capital de 1000€ - SIRET : 830 754 727 000 14 - Code APE : 8559A - Référencé Datadock

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°93060815206 auprès du Préfet de région de Provence-Alpes-Côte-d'Azur

- 3.18 Monter en compétences professionnelles par une meilleure gestion des émotions
- 3.19 Atelier santé au travail : Alcool, tabac, médicaments, drogues illicites
- 3.20 Déplacements professionnels et santé
- 3.21 Prévenir les risques routiers
- 3.22 Travail de nuit, sommeil et alimentation

4 . Hygiène et sécurité

- 4.1 EPI type O (hôtellerie) - Risques liés aux enfants
- 4.2 ISO 22000 : Préparer l'accréditation au système de management de la sécurité des aliments
- 4.3 Hygiène et sécurité en hôtellerie
- 4.5 BPH : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- 4.6 Maîtriser la méthode HACCP pour mieux vendre
- 4.7 HACCP pour les restaurants
- 4.8 HACCP en restauration collective
- 4.9 Hygiène et sécurité dans un bar
- 4.10 Geste et posture en milieu hôtelier
- 4.11 Geste et posture en restauration

Santé et Sécurité au travail :

A destination des dirigeants, DRH, managers :

- 4.12 Etre en conformité avec la réglementation en santé et sécurité au travail
- 4.13 Elaborer et optimiser le document unique d'évaluation des risques professionnels y compris sur les facteurs de pénibilité
- 4.14 Analyser les accidents du travail pour mieux protéger ses salariés
- 4.15 Mettre en place un système de management de la santé et de la sécurité
- 4.16 Maîtriser les fondamentaux de la norme OHSAS 18001
- 4.17 Prévenir le risque routier
- 4.18 Prévenir les TMS (Troubles MusculoSquelettiques)
- 4.19 Prévenir les risques liés au travail de nuit
- 4.20 Addictions en milieu professionnel : étude de la réglementation et des actions possibles pour les salariés en difficulté
- 4.21 Mettre en place une démarche d'intégration des personnes en situation de handicap

A destination des membres du CSE/CHSCT :

- 4.22 Exercer ses missions de prévention et faire face aux risques
- 4.23 Connaître la réglementation en santé et sécurité au travail
- 4.24 Elaborer et optimiser le document unique d'évaluation des risques professionnels y compris sur les facteurs de pénibilité
- 4.25 Analyser les accidents du travail pour mieux protéger ses salariés
- 4.26 Prévenir le risque routier
- 4.27 Prévenir les TMS (Troubles MusculoSquelettiques)
- 4.28 Prévenir les risques liés du travail de nuit
- 4.29 Addictions en milieu professionnel : étude de la réglementation et des actions possibles pour les salariés en difficulté
- 4.30 Mettre en place une démarche d'intégration des personnes en situation de handicap

A destination des salariés :

- 4.31 SST / formation salarié sauveteur secouriste au travail
- 4.32 PSC1 / prévention et secours physique niveau 1
- 4.33 Limiter les risques lors de vos déplacements professionnels
- 4.34 Connaître les risques du travail de nuit, les répercussions sur la santé, les méthodes et outils pour la préserver
- 4.35 Connaître les risques liés à l'activité physique, adopter les gestes et postures d'économie de l'effort
- 4.36 Atelier « santé au travail », alcool, tabac, médicaments, drogues illicites

5 . Développement durable RSE

- 5.1 S'engager dans une démarche RSE
- 5.2 Développement durable en hôtellerie restauration
- 5.3 Gestes éco-responsables en hôtellerie : gestion de l'énergie, des déchets et de l'eau
- 5.4 Développement durable en restauration traditionnelle ou collective

6 . Qualité relation client

- 6.1 Démarche qualité en hôtellerie restauration
- 6.2 Relation client en hôtellerie et restauration
- 6.3 Accueil en hôtellerie/restauration
- 6.4 Mettre en place une démarche qualité relation client dans les établissements de luxe
- 6.5 Optimisation des compétences professionnelles et relationnelles dans les établissements de luxe

7 . Langues

- 7.1 Perfectionnement langues : Anglais
- 7.2 Perfectionnement langues : Russe
- 7.3 Perfectionnement langues : Français langue étrangère
- 7.4 Perfectionnement langues ; Chinois mandarin
- 7.5 Perfectionnement langues : Arabe

8 Hôtel :

- 8.1 Accueil réception
- 8.2 Accueil des clients étrangers
- 8.3 Accueil hôtel de luxe
- 8.4 Réceptionniste : Accueillir, communiquer, héberger
- 8.5 Service d'étage :
- 8.6 Femme de chambre : Maîtriser les techniques et l'organisation
- 8.9 Gouvernante d'hôtel
- 8.10 Geste et posture en milieu hôtelier
- 8.11 Formation de formateur aux métiers de femme de chambre, valet et gouvernante

9. Restaurant :

- 9.1 Accueil en restauration
- 9.2 Service en salle de restauration
- 9.3 Coaching du personnel de salle - Service à table
- 9.4 Service en salle de restaurant - Perfectionnement
- 9.5 Service du petit déjeuner
- 9.6 Serveur : Développer l'approche commerciale
- 9.7 Sommellerie : Oenologie
- 9.8 Vente du vin en restauration

10 Cuisine :

- 10.1 Chef de cuisine - Coaching chef de cuisine
- 10.2 Commis de cuisine : Maîtriser les techniques et développer son autonomie
- 10.3 Chef de cuisine : Maîtriser les fondamentaux du métier
- 10.4 La connaissance des produits en cuisine ou restauration
- 10.5 Gestion des matières premières en restauration
- 10.6 Gestion des stocks et des approvisionnements
- 10.7 Calcul des coûts et tarifications produits alimentaires, boissons, décoration florale....
- 10.8 Sélectionner ses fournisseurs
- 10.9 Les hors d'oeuvre en cuisine créative
- 10.10 La volaille en cuisine créative
- 10.11 Cuisine créative autour du poisson
- 10.12 Les légumes d'accompagnement en cuisine créative
- 10.13 Cuisine végétarienne

Ressources et Sérénité, Organisme de Formation et Cabinet de Conseil

535 route des Lucioles, 06560 Valbonne Sophia-Antipolis - 09.52.07.96.61

SARL au capital de 1000€ - SIRET : 830 754 727 000 14 - Code APE : 8559A - Référencé Datadock

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°93060815206 auprès du Préfet de région de Provence-Alpes-Côte-d'Azur

- 10.14 Les entrées en cuisine créative
 - 10.15 Cuisine du monde
 - 10.16 Cuisine traditionnelle et créativité
 - 10.17 Cuisine diététique
 - 10.18 Nutrition Diététique
 - 10.19 Créativité culinaire : Concept et principes
 - 10.20 Cuisine sous vide
 - 10.21 Cuisine du marché
 - 10.22 Cuisine moléculaire
 - 10.23 Cuisiner les produits de la mer
 - 10.24 Cuisine et cuisson basse température
 - 10.25 Cuisson des viandes, sauces et jus
 - 10.26 Cuisson des poissons et sauces
 - 10.29 Photo culinaire
11. Traiteur :
- 11.1 Organisation et présentation d'un buffet
 - 11.2 Organisation d'événements : les repas à thème