

Formations obligatoires	Dates	Heures	Jours	Coût global HT
Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale*	13 et 14 février 2020	14	2	500€
	27 et 28 février 2020	14	2	500€
	26 et 27 mars 2020	14	2	500€
	23 et 24 avril 2020	14	2	500€
	28 et 29 mai 2020	14	2	500€
	25 et 26 juin 2020	14	2	500€
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité d'hygiène alimentaire*	16 janvier 2020	7	1	250€
	13 février 2020	7	1	250€
	12 mars 2020	7	1	250€
	16 avril 2020	7	1	250€
	14 mai 2020	7	1	250€
	11 juin 2020	7	1	250€
Permis de former*	29 et 30 janvier 2020	14	2	420€
	26 et 27 février 2020	14	2	420€
	25 et 26 mars 2020	14	2	420€
	29 et 30 avril 2020	SESSION INTER		350€
	27 et 28 mai 2020	14	2	420€
	24 et 25 juin 2020	SESSION INTER		350€
Permis de former mise à jour*	28 janvier 2020	7	1	210€
	25 février 2020	7	1	210€
	24 mars 2020	7	1	210€
	28 avril 2020	SESSION INTER		350€
	26 mai 2020	7	1	210€
	23 juin 2020	7	1	210€
Réussir ses entretiens professionnels obligatoires	9 mars 2020	7	1	300€
SST initial*	4 et 5 février 2020	14	2	350€
	4 et 5 mars 2020	14	2	350€
	7 et 8 avril 2020	14	2	350€
	5 et 6 mai 2020	14	2	350€
	3 et 4 juin 2020	14	2	350€
SST Recyclage*	6 février 2020	7	1	175€
	3 mars 2020	7	1	175€
	9 avril 2020	7	1	175€
	7 mai 2020	7	1	175€
	2 juin 2020	7	1	175€
Gestion d'entreprise				
Communiquer avec internet et les réseaux sociaux*	15 avril 2020	7	1	300€
Comprendre la finance pour non financiers	17, 18, 19 mars 2020	21	3	1050€
Connaître les droits et devoirs des représentants du personnel	15 avril 2020	7	1	300€
Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation	12 mai 2020	7	1	350€
Développer son chiffre d'affaires par les ventes additionnelles*	20 avril 2020	7	1	300€
Faire de la réception une force de vente*	24 mars 2020	7	1	350€
Faire de vos équipes une véritable force de vente*	9 mars 2020	7	1	350€
Méthodes et outils pour capter une clientèle de proximité*	6 mars 2020	7	1	300€
Mieux maîtriser la gestion de la masse salariale	11 mai 2020	7	1	350€
Optimiser ses revenus avec le Yield management niveau 1	1 ^{er} avril 2020	7	1	350€
Savoir lire un bilan et un compte de résultat	7 mai 2020	7	1	350€

Gestion du personnel				
Accueillir et intégrer les nouveaux embauchés	3 avril 2020	7	1	300€
Développer la cohésion d'équipe	20 et 21 avril 2020	14	2	700€
Exercer sereinement son pouvoir disciplinaire	23 avril 2020	7	1	300€
Gérer les conflits	10 février 2020	7	1	300€
	11 mai 2020	7	1	300€
Maîtriser les incontournables du droit du travail	15 mai 2020	7	1	300€
Manager et motiver son équipe	30 et 31 mars 2020	14	2	600€
	4 et 5 juin 2020	14	2	600€
Manager le personnel des étages	2 et 3 avril 2020	14	2	600€
Mieux se connaître pour mieux manager	12 février 2020	7	1	300€
	20 mai 2020	7	1	300€
Renforcer son leadership (Management niveau perfectionnement)	18, 19, 20 février 2020	21	3	1050€
	17, 18, 19 juin 2020	21	3	1050€
Réussir sa prise de parole en public	16 mars 2020	7	1	300€
	8 juin 2020	7	1	300€
Réussir son recrutement	10 avril 2020	7	1	300€
Langues et Bureautique				
Prendre en charge un client en Anglais*	6, 13, 20 février 2020	21	3	900€
	9, 16, 23 avril 2020	21	3	900€
	11, 18, 25 juin 2020	21	3	900€
Excel débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie	23 et 24 mars 2020	14	2	400€
	18 et 19 mai 2020	14	2	400€
Excel Perfectionnement	2 mars 2020	7	1	200€
	15 juin 2020	7	1	200€
Santé et Sécurité				
Comprendre la mission du référent sécurité*	16 et 17 avril 2020	14	2	600€
Evaluer les risques professionnels (document unique) *	7 avril 2020	7	1	300€
Gérer le stress	3 février 2020	7	1	300€
	25 mai 2020	7	1	300€
Mettre en place la réglementation allergènes*	24 avril 2020	7	1	300€
Organiser efficacement son temps	27 avril 2020	7	1	300€
Prévenir les risques psycho sociaux	2 et 3 juin 2020	14	2	600€
Prévenir les TMS avec les gestes et posture	10 février 2020	7	1	300€
	5 juin 2020	7	1	300€
Service client				
Accroître son expertise en sommellerie	11 mars 2020	7	1	300€
Accueillir des clients en situation de handicap*	17 février 2020	7	1	300€
	25 mai 2020	7	1	300€
Adopter une démarche éco-responsable au sein de votre hôtel / restaurant	20 mars 2020	7	1	350€
Améliorer la qualité de service dans les étages	26 mars 2020	7	1	300€
Améliorer la qualité de service en salle	3 mars 2020	7	1	300€
Connaître les vins pour mieux les vendre	11 février 2020	7	1	300€
Découvrir les clés d'un accueil réussi*	14 février 2020	7	1	300€
	27 mai 2020	7	1	300€
Enchantement client*	21 février 2020	7	1	400€

Gérer efficacement les plaintes pour transformer un client insatisfait en habitué*	28 février 2020	7	1	300€
	12 juin 2020	7	1	300€
Image de soi*	31 janvier 2020	7	1	400€
Maitriser les techniques de l'auto contrôle dans les étages	27 janvier 2020	7	1	300€
Manager la qualité de service et l'enchantement client*	4 mars 2020	7	1	400€
Réaliser des cocktails simples	5 février 2020	7	1	360€

***Ces formations peuvent être prises en charge à 100% en Actions de branches dans la limite de 21h.**

Les autres formations peuvent être prises en charge à hauteur de 25 €/h dans la limite de 21h.

Ces conditions de prise en charge sont valables jusqu'au 30 avril 2020 dans la limite des fonds disponibles, sous réserve de modification par le FAFIH (voir conditions de PEC sur www.fafih.com).