

Formations obligatoires	Dates	Heures	Jours	Coût global HT
Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	25 et 26 juillet 2019*	14	2	500 €
	29 et 30 août 2019*	14	2	500 €
	26 et 27 sept. 2019*	14	2	500 €
	24 et 25 oct. 2019*	14	2	500 €
	28 et 29 nov. 2019*	14	2	500 €
	19 et 20 déc. 2019*	14	2	500 €
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité d'hygiène alimentaire	11 sept 2019*	7	1	250 €
	13 nov. 2019*	7	1	250 €
	16 oct 2019*			250 €
	11 déc 2019*	7	1	250 €
Permis de former	10 et 11 juillet 2019*	14	2	420 €
	11 et 12 sept 2019*	14	2	420 €
	09 et 10 oct. 2019*	14	2	420 €
	06 et 07 nov. 2019*	14	2	420 €
	11 et 12 déc 2019*	14	2	420 €
Permis de former mise à jour	13 sept. 2019*	7	1	210 €
	08 oct. 2019*	7	1	210 €
	05 nov. 2019*	7	1	210 €
	10 déc 2019*	7	1	210 €
Réussir ses entretiens professionnels obligatoires	04 nov. 2019	7	1	300 €
SST	18 et 19 sept. 2019*	14	2	350 €
	06 et 07 nov. 2019*	14	2	350 €
SST Recyclage	20 sept. 2019*	7	1	175 €
	17 oct. 2019*	7	1	175 €
Gestion d'entreprise				
Communiquer avec internet et les réseaux sociaux	02 déc. 2019*	7	1	300 €
Comprendre la finance pour non financiers	03, 04 et 05 déc. 2019	21	3	1 050 €
Connaître les droits et devoirs des représentants du personnel	15 oct. 2019	7	1	300 €
Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation	21 nov. 2019	7	1	350 €
Développer son chiffre d'affaires par les ventes additionnelles	16 sept. 2019*	7	1	300 €
Faire de la réception une force de vente	02 déc. 2019*	7	1	350 €
Faire de vos équipes une véritable force de vente	05 nov. 2019*	7	1	350 €
Méthodes et outils pour capter une clientèle de proximité	19 nov. 2019*	7	1	300 €
Mieux maîtriser la gestion de la masse salariale	25 nov. 2019	7	1	350 €
Optimiser ses revenus avec le Yield management niveau 1	02 oct. 2019	7	1	350 €
Savoir lire un bilan et un compte de résultat	22 nov. 2019	7	1	350 €

*Ces formations peuvent être prises en charge à 100% en Actions de branches dans la limite de 14h.

Les autres formations peuvent être prises en charge à hauteur de 20€/h dans la limite de 14h.

Ces conditions de prise en charge sont valables du 1^{er} juillet au 31 décembre 2019 dans la limite des fonds disponibles, sous réserve de modification par le FAFIH (voir conditions de PEC sur www.fafih.com).

Gestion du personnel	Dates	Heures	Jours	Coût global HT
Accueillir et intégrer les nouveaux embauchés	25 sept. 2019	7	1	300 €
Développer la cohésion d'équipe	21 et 22 nov. 2019	14	2	350 €
Exercer sereinement son pouvoir disciplinaire	09 oct. 2019	7	1	300 €
Gérer les conflits	03 oct. 2019	7	1	300 €
Maîtriser les incontournables du droit du travail	26 nov. 2019	7	1	300 €
Manager et motiver son équipe	15 et 16 oct. 2019	14	2	600 €
	11 et 12 déc. 2019	14	2	600 €
Manager le personnel des étages	25 et 26 nov. 2019	14	2	600 €
Mieux se connaître pour mieux manager	19 nov. 2019	7	1	300 €
Renforcer son leadership (Management niveau perfectionnement)	04, 05 et 06 déc. 2019	21	3	1 050 €
Réussir sa prise de parole en public	05 nov. 2019	7	1	300 €
Réussir son recrutement	01 oct. 2019	7	1	300 €
Langues et Bureautique				
Prendre en charge un client en Anglais	10, 17 et 24 oct. 2019*	21	3	900 €
Excel débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie	17 et 18 oct. 2019	14	2	400 €
Excel Perfectionnement	15 nov. 2019	7	1	200 €
Santé et Sécurité				
Comprendre la mission du référent sécurité	10 et 11 oct. 2019*	14	2	600 €
Evaluer les risques professionnels (document unique)	15 oct. 2019*	7	1	300 €
Gérer le stress	07 oct. 2019	7	1	300 €
Mettre en place la réglementation allergènes	05 nov. 2019*	7	1	300 €
Organiser efficacement son temps	14 nov. 2019	7	1	300 €
Prévenir les risques psycho sociaux	14 et 15 oct. 2019	14	2	600 €
Prévenir les TMS avec les gestes et postures	10 oct. 2019	7	1	300 €
Service client				
Accroître son expertise en sommellerie	19 déc. 2019	7	1	300 €
Accueillir des clients en situation de handicap	20 nov. 2019*	7	1	300 €
Adopter une démarche éco-responsable au sein de votre hôtel / restaurant	27 nov. 2019	7	1	350 €
Améliorer la qualité de service dans les étages	15 oct. 2019	7	1	300 €
Améliorer la qualité de service en salle	24 sept. 2019	7	1	300 €
Connaître les vins pour mieux les vendre	14 oct. 2019	7	1	300 €
Découvrir les clés d'un accueil réussi	04 oct. 2019*	7	1	300 €
Les codes de la clientèle étrangère	03 oct. 2019*	7	1	400 €
Etiquette et protocole et savoir vivre à la française	22 oct. 2019	7	1	400 €
Enchantement client	14 oct. 2019*	7	1	400 €
Gérer efficacement les plaintes pour transformer un client insatisfait en habitué	13 nov. 2019*	7	1	300 €
Image de soi	07 oct. 2019*	7	1	400 €
Maîtriser les techniques de l'auto contrôle dans les étages	14 nov. 2019	7	1	300 €
Améliorer la méthodologie de nettoyage	21 oct. 2019	7	1	300 €
Manager la qualité de service et l'enchantement client	02 déc. 2019*	7	1	400 €

*Ces formations peuvent être prises en charge à 100% en Actions de branches dans la limite de 14h.

Les autres formations peuvent être prises en charge à hauteur de 20€/h dans la limite de 14h.

Ces conditions de prise en charge sont valables du 1^{er} juillet au 31 décembre 2019 dans la limite des fonds disponibles, sous réserve de modification par le FAFIH (voir conditions de PEC sur www.fafih.com).