



Le goût de l'excellence

Catalogue formations



Le mot du président

« Pour faire face aux complexités que rencontrent les métiers de l'hôtellerie-restauration - manque de perspectives, problèmes de management, savoir-faire et compétences bien loin des attentes actuelles... - Fagih Formation vous propose des solutions concrètes et opérationnelles pour promouvoir tout à la fois l'emploi et les métiers.

Que vous soyez travailleur non salarié, demandeur d'emploi, salarié ou employeur, nous vous accompagnons à chaque étape de votre formation avec, comme objectifs : susciter l'envie et révéler vos talents.

Fidèles à nos valeurs que sont l'excellence, l'ouverture, l'enthousiasme et l'esprit d'équipe, nous vous avons concocté un nouveau catalogue qui regroupe toute notre offre de formations obligatoires et de perfectionnement.

Donnez vite de la saveur à vos savoirs !

Arnaud Gobled

Président de Fagih Formation



Sommaire

Formations obligatoires

Permis d'exploitation	6
Permis d'exploitation en anglais	6
Pack Permis d'exploitation + Hygiène alimentaire en restauration commerciale	7
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	7
Permis de former	8
Sauveteur Secouriste au Travail	9
Santé sécurité et conditions de travail des membres élus du CSE	10
Classement hôtelier : gestion économe de l'eau, de l'énergie et des déchets	11

Formations de perfectionnement

Santé- Sécurité	14
Évacuation incendie	14
Habilitation électrique	14
Manipulation des extincteurs	15
Prévention des risques liés à l'activité physique	15
Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels	15
Parcours créateur/reprenneur d'entreprise	16
Choisir le statut de sa société	16
Tout savoir sur l'étude de marché et sa stratégie commerciale ..	16
Embauchez dans votre société : les fondamentaux du droit social	17
La construction de son projet : savoir interpréter les chiffres ..	17
Ressources humaines & Management	18
Rendez vos recrutements attractifs	18
Menez un entretien de recrutement efficace et porteur	19
Pilotez vos entretiens professionnels	19
Tout savoir sur la Convention Collective des HCR	19
Maîtrisez les fondamentaux du management	20
Devenez formateur professionnel	20
Façonnez votre marque employeur	21
Intégrez et fidélisez : les clés de la réussite	21
Gérez les conflits internes	21
Optimisez votre communication pour mieux manager	22
Révélez votre leadership pour manager et motiver vos équipes	22
Gérez votre temps et vos priorités	23
Gérez et accompagnez le stress	23

Pilotez votre équipe en déléguant et développant l'autonomie	24
Animez des briefs et débriefs efficaces	25
Optimisez votre prise de parole en public	25

Relations clients	26
Communiquez et commercialisez via les réseaux sociaux	26
Améliorer l'e-réputation de son établissement	27
Accueil du public en situation de handicap	27
Gérez les conflits clients	28
L'anglais en hôtellerie restauration	28
Accueil et ventes additionnelles : boostez votre chiffre d'affaires !	29
Développez le savoir-être de vos collaborateurs	29

Gestion	30
Maîtrisez le Yield management	30
Réduisez le gaspillage alimentaire en restauration commerciale	31
Apprenez à gérer ses coûts et ratios en Hôtellerie-Restauration	31

Techniques professionnelles : personnel de cuisine	32
Fondamentaux de la cuisine	32
Desserts de restaurant	33
Desserts tout chocolat	33
Les tartes et petits gâteaux 100% Vegan	33
Produisez votre pain de restaurant	34
Fabrication de bocaux	34
Pâtés en croûte et terrines	34
Cuisson sous vide à juste température	35
Cuisine végétale	35
Créativité culinaire	35

Techniques professionnelles : personnel de salle et d'hôtellerie	36
Les fondamentaux du métier de la salle	36
Les vins du Rhône et leurs terroirs confidentiels	37
20 secondes pour vendre le vin au verre	37
Les vins de Savoie et leurs terroirs confidentiels	37
Oenologie : accords mets et vins	38
Maîtrisez les fondamentaux des cocktails	38
Boostez votre chiffre d'affaires en proposant une carte de cocktails attractive et personnalisée	39
Biéologie, de la fabrication à l'accord mets/bières	39
Barista : Du grain à la tasse	40
Atelier Latte Art	40
Perfectionnement au métier d'employé d'étage	41
Réceptionniste en Hôtellerie-Restauration	41
Gouvernant en hôtellerie	41

Nos partenaires	44
------------------------------	----

Comment financer sa formation ?	43
--	----





Formations obligatoires

Nos formations obligatoires sont essentielles au démarrage de votre activité, à la mise à jour de vos licences professionnelles ou au maintien de vos compétences : permis d'exploitation (en français ou en anglais), permis de former, hygiène alimentaire en restauration commerciale et secourisme au travail. Des solutions concrètes et opérationnelles indispensables à vos métiers.

Découvrez à qui s'adressent ces formations et quels en sont les objectifs pour cibler au mieux vos besoins !



20h

Permis d'exploitation en anglais

Même formation mais dispensée en anglais dans sa totalité.

20h

Permis d'exploitation

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie ainsi que les établissements pourvus de la "petite licence restaurant" ou de la "licence restaurant".

Quels sont ses objectifs principaux ?

Le permis d'exploitation permet aux exploitants de débits de boissons de connaître leurs obligations mais aussi leurs droits sur différentes thématiques : la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique, la législation sur les stupéfiants, la revente du tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales et la lutte contre les discriminations.



7h

Permis d'exploitation > mise à jour

À qui s'adresse cette formation ?

Le permis d'exploitation mise à jour est une formation obligatoire pour tous les exploitants justifiant de 10 ans d'expérience d'une licence autorisant la vente d'alcool.



34h

Pack Permis d'exploitation

+ Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Profitez de tarifs avantageux en combinant les deux formations.

14h

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

À qui s'adresse cette formation ?

Les responsables d'établissements de restauration doivent avoir au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire au sein de leur effectif. Cette formation est obligatoire depuis le 1er octobre 2012.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez acquis les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités relevant de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.



14h

Permis de former

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée à toute personne amenée à devenir maître d'apprentissage ou tuteur. L'ensemble des employeurs compris dans le champ d'application de la convention collective des HCR est concerné. Le permis de former est une condition préalable à l'enregistrement du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de créer les conditions d'une intégration professionnelle réussie pour votre alternant, vous saurez l'accompagner durant son parcours dans votre entreprise, vous serez au fait des règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur HCR.



7h

Permis de former > mise à jour

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne tuteur ou maître d'apprentissage ayant déjà suivi la formation initiale ou ayant déjà accueilli des apprentis au cours des 5 dernières années.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez mis à jour vos connaissances pour créer les conditions d'une intégration professionnelle réussie pour votre alternant. Vous maîtriserez également les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur HCR.

14h

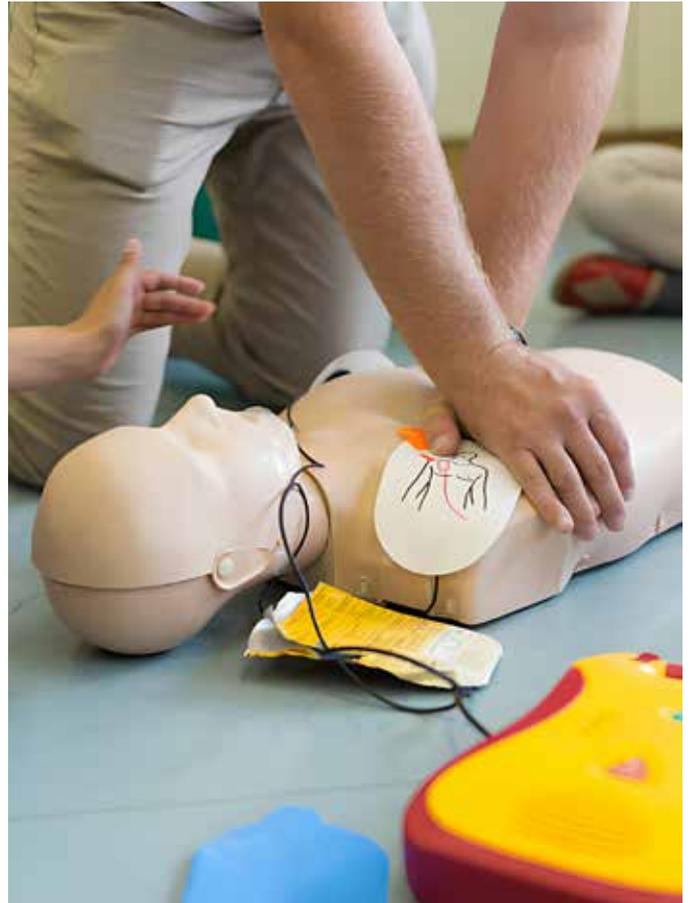
Sauveteur Secouriste au Travail

À qui s'adresse cette formation ?

Le rôle du Sauveteur Secouriste au Travail est de porter les premiers secours à toute victime d'un accident du travail ou d'un malaise, mais aussi d'être acteur de la prévention dans son entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de protéger la ou les victimes ainsi que les témoins, prévenir les secours d'urgence adaptés et empêcher l'aggravation de l'état de santé de la victime.



7h

Sauveteur Secouriste au Travail > mise à jour

À qui s'adresse cette formation ?

À toutes les personnes détenant la carte de Sauveteur Secouriste au Travail en cours de validité et arrivant à échéance.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Maintenir les compétences du Sauveteur Secouriste au Travail et être informé des changements techniques ou réglementaires liés aux actions de prévention et de secours.



35h

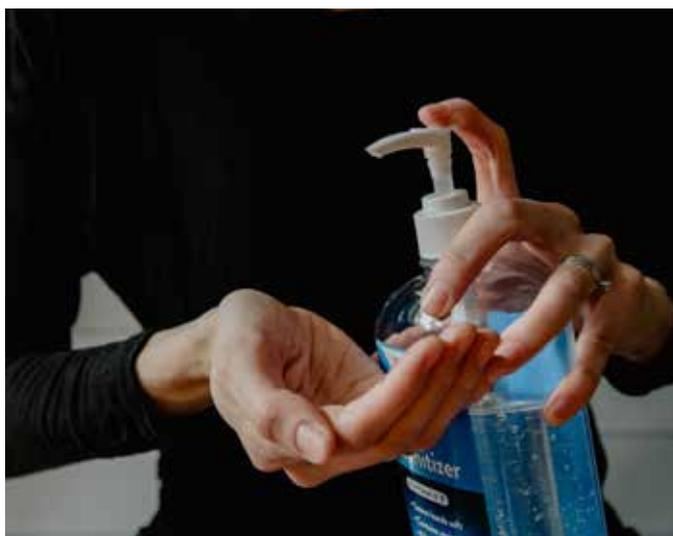
Santé sécurité et conditions de travail des membres élus du CSE

À qui s'adresse cette formation ?

À tous les membres du Comité Social et Économique (titulaires et suppléants) d'une entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

À l'issue de la formation, les membres du CSE seront capables de maîtriser les missions et le fonctionnement du CSE (de la CSSCT) en matière de Santé, Sécurité et Conditions de Travail, de contribuer à promouvoir la santé, la sécurité et les conditions de travail dans l'entreprise, de réaliser des enquêtes en matière d'accidents du travail et des inspections et enfin de connaître les bases en communication et appliquer les techniques de communication. Pour les CSE ayant mis en place une CSSCT, vous pourrez vous situer en tant que membre de la CSSCT au sein du CSE et de votre entreprise.



21h

Santé sécurité et conditions de travail des membres élus du CSE

> mise à jour

À qui s'adresse cette formation ?

À tous les membres du Comité Social et Économique (titulaires et suppléants) d'une entreprise ayant déjà effectué un mandat.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Permettre aux membres de la délégation du personnel d'actualiser leurs connaissances et de se perfectionner en termes de Santé, Sécurité et Conditions de Travail, d'actualiser des connaissances sur les nouvelles dispositions réglementaires, de développer l'aptitude des membres à déceler et à mesurer les risques professionnels et leur capacité d'analyse des conditions de travail, de les initier aux méthodes et procédés à mettre en œuvre pour prévenir les risques professionnels et améliorer les conditions de travail.

Découvrez nos formations créateur/repreneur d'entreprise

Rendez-vous à la page 16 du catalogue

4h

Classement hôtelier : gestion économe de l'eau, de l'énergie et des déchets

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée à tout le personnel permanent des établissements hôteliers.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous comprendrez les enjeux du développement durable et serez capable de mettre en place des actions afin d'adopter une démarche écoresponsable dans la gestion de l'eau, de l'énergie, et des déchets et valoriser ces actions auprès de votre clientèle.







Formations de perfec- tionnement

Notre pôle perfectionnement a pour ambition de vous proposer des formations dans des domaines aussi variés que les ressources humaines et le management, la gestion, les techniques professionnelles (cuisson sous-vide, cuisine végétale, œnologie, biérogologie...), la santé et la sécurité (évacuation incendie, prévention des risques...), et les relations clients (réseaux sociaux, e-réputation, anglais en hôtellerie...).

Bref, tout ce qu'il vous faut pour travailler dans les meilleures conditions et accroître vos savoir-faire et savoir-être.

Santé/Sécurité



3.5h

Évacuation incendie

À qui s'adresse cette formation ?

Les exercices d'évacuation doivent être réalisés tous les 6 mois pour l'ensemble du personnel (R4227-39 du code du travail).

Quels sont ses objectifs principaux ?

Un exercice de manipulation des extincteurs doit être réalisé pour l'ensemble du personnel tous les 6 mois dans chaque établissement.

14h

Habilitation électrique

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels non-électriciens amenés à effectuer des travaux d'ordre non électrique dans des locaux présentant des risques. Nous dispensons également d'une formation destinée au personnel électricien.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous accomplirez vos opérations électriques en toute sécurité en fonction des différents risques auxquels vous serez confrontés. Vous respecterez les normes en vigueur lors de toutes situations de travail.

3.5h

Manipulation des extincteurs

Un exercice de manipulation des extincteurs doit être réalisé pour l'ensemble du personnel tous les 6 mois dans chaque établissement.



14h

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

À qui s'adresse cette formation ?

Aux chefs d'entreprises ou à toute personne souhaitant réaliser son Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous saurez mettre en place, animer et coordonner une démarche globale d'évaluation des risques professionnels.

14h

Prévention des risques liés à l'activité physique

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne souhaitant réduire son risque de TMS.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous adopterez les bons gestes et postures ainsi qu'une bonne organisation de travail pour diminuer les contraintes liées à l'activité physique de votre métier. Vous utiliserez le matériel adéquat dans les meilleures conditions possibles.

Vous souhaitez que l'on réalise votre DUERP ?

Contactez-nous, notre expert se déplace directement dans votre établissement.

Parcours créateur/ repreneur d'entreprise

7h

Choisir le statut de sa société

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne ayant pour projet de créer ou reprendre une entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Acquérir les connaissances juridiques pour choisir la structure la mieux adaptée à son projet d'entreprise, avoir une vision comparative des différentes formes juridiques, déterminer le régime social et fiscal du chef d'entreprise, préparer ses démarches et son dossier d'immatriculation, acquérir les bases pour adhérer à une franchise, acquérir les fondamentaux de la reprise d'un fonds de commerce et comprendre les responsabilités de chaque associé.

7h

Tout savoir sur l'étude de marché et sa stratégie commerciale

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne ayant pour projet de créer ou reprendre une entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous repartirez avec des bases solides afin de réduire les risques d'échec, prendre des décisions stratégiques dans le but de s'implanter durablement sur son territoire, proposer une offre correspondant aux attentes de vos clients potentiels, évaluer un chiffre d'affaires prévisionnel pour choisir le bon statut juridique et enfin définir son Mix marketing.





7h

La construction de son projet : savoir interpréter les chiffres

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne ayant pour projet de créer ou reprendre une entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Savoir réaliser une étude prévisionnelle de son projet, appréhender les mécanismes financiers de base du secteur HCR, Métiers de bouche, maîtriser les fondamentaux de l'analyse financière pour mieux piloter, savoir lire et interpréter le bilan de son entreprise (comprendre les grandes masses du bilan et du compte de résultat), savoir gérer sa trésorerie, acquérir les moyens de suivre son activité (construction et suivi des budgets), être capable de suivre son activité (mise en place de tableaux de bord) et connaître les principales obligations sociales et fiscales de son entreprise.

7h

Embauchez dans votre société : les fondamentaux du droit social

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne ayant pour projet de créer ou reprendre une entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Acquérir les connaissances fondamentales en droit du travail, avoir une vision du contenu de la convention collective HCR avec ses spécificités, connaître les formalités préalables à l'embauche, préparer ses embauches, acquérir les bases en cas de rupture du contrat de travail, acquérir les fondamentaux sur la protection sociale, comprendre la réglementation générale.



Ressources humaines & Management

7h

Rendez vos recrutements attractifs

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée au personnel d'encadrement en charge des recrutements des futurs collaborateurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable, à l'issue de la formation, d'identifier les besoins en recrutement et de définir correctement les profils de postes. Vous rédigerez une offre attractive en valorisant votre entreprise afin de séduire les candidats. Votre communication sera adaptée en fonction des différents canaux utilisés.



7h

Menez un entretien de recrutement efficace et porteur

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée au personnel d'encadrement en charge des recrutements des futurs collaborateurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les étapes clés de l'entretien de recrutement et décèlerez les compétences d'un candidat à travers son CV et son parcours professionnel. Vous serez capable de structurer et mener efficacement un entretien de recrutement.



4h

Pilotez vos entretiens professionnels

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne se destinant à mettre en place les entretiens professionnels du personnel.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous pourrez définir l'entretien professionnel et connaître son cadre légal, préparer et structurer ses différentes étapes grâce à différents outils adaptés et maîtrisés et améliorer sa communication, ses techniques d'entretien.

14h

Tout savoir sur la Convention Collective des HCR

À qui s'adresse cette formation ?

À tout le personnel d'encadrement et de gestion des ressources humaines des entreprises du secteur Hôtels-Cafés-Restaurants.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Le secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants évolue perpétuellement et il peut s'avérer difficile de rester informé des derniers changements en vigueur. Cette formation vous permettra de vous sensibiliser aux dernières évolutions et règles en vigueur, à travers la convention collective.



14h

Maîtrisez les fondamentaux du management

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant dans le domaine du management et de l'encadrement d'équipe.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous saurez vous positionner et aurez le comportement d'un manager. Votre communication sera plus efficace auprès de vos équipes et vous maîtriserez les outils méthodologiques afin de renforcer l'efficacité opérationnelle.

21h

Devenez formateur professionnel

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne ayant ou non une expérience de formateur et souhaitant s'engager dans une démarche de transmission de ses savoirs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de concevoir et animer un module de formation. Vous saurez exécuter une intervention à partir d'un objectif principal et d'objectifs secondaires.





«L'esprit d'équipe,
notre socle le plus solide»

7h

Façonnez votre marque employeur

À qui s'adresse cette formation ?

Dirigeants, personnels RH et managers.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Définir et développer une image attractive d'employeur, analyser les spécificités de votre entreprise et de son environnement, définir et faire rayonner l'offre employeur en termes de management, valeurs, rémunération et formation.

7h

Gérez les conflits internes

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant le rôle de responsable d'équipe ou de manager.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de gérer des situations difficiles ou conflictuelles grâce à une stratégie positive en maîtrisant votre émotion et le stress occasionné. Vous pourrez alors faire ressortir les points forts et les pistes d'amélioration afin de renforcer l'efficacité opérationnelle.

7h

Intégrez et fidélisez, les clés de la réussite

À qui s'adresse cette formation ?

Dirigeants, personnels RH et managers.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Créer un parcours d'intégration efficace et maîtriser les techniques de fidélisation des collaborateurs.



14h

Optimisez votre communication pour mieux manager

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux managers de proximité : encadrement direct, responsables de service, responsables d'équipe, collaborateurs nouvellement amenés à exercer une fonction d'encadrement, dirigeants.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable, à l'issue de la formation, de mieux vous connaître pour mieux communiquer et mieux manager, d'adapter votre communication en fonction de vos interlocuteurs et des situations, de favoriser la cohésion de votre équipe.

Et si vous mesuriez l'impact de votre comportement sur celui des autres ?



21h

Révéléz votre leadership pour manager et motiver vos équipes

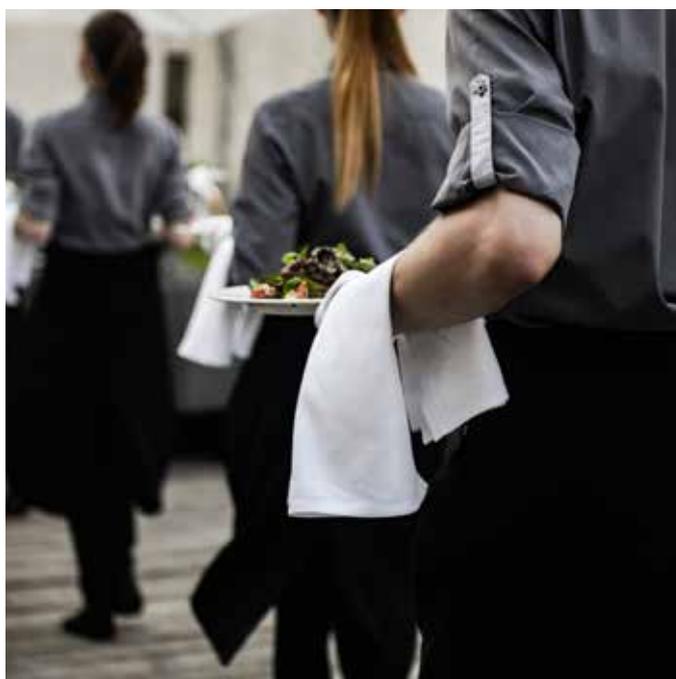
À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant dans le management d'équipe.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Cette formation très complète vous permettra de comprendre :

- les grands principes et perceptions du management au quotidien et en temps de crise,
- de vous approprier les évolutions du secteur dans un contexte complexe,
- de communiquer efficacement et de manière apaisée avec vos équipes en mettant en pratique les outils et techniques,
- de motiver, dynamiser et renforcer l'autonomie en mettant en place un management adapté aux différentes situations rencontrées avec vos équipes
- de gérer les situations difficiles, prévenir les tensions et faciliter les résolutions.





7h

Gérez et accompagnez le stress

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne quel que soit son expérience et son niveau de responsabilité.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de repérer les facteurs de stress et les effets sur les plans individuels et collectifs, vous vous adapterez pour prévenir les impacts négatifs du stress, vous gérerez votre propre stress pour mieux jouer votre rôle de manager, vous identifierez les facteurs de stress de vos collaborateurs et leurs impacts. Être acteur de son bien-être et de celui des autres.

14h

Gérez votre temps et vos priorités

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux salariés, responsables de service, responsables d'équipe, collaborateurs nouvellement amenés à exercer une fonction d'encadrement, dirigeants.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous identifierez l'influence de votre mode de fonctionnement sur la gestion du temps, vous organiserez et vous établirez vos priorités en différenciant l'urgent de l'important, vous planifierez votre temps, vous identifierez vos valeurs de temps pour passer du temps subi au temps choisi.



Vous avez un projet de formation ?

Notre équipe est là pour répondre à vos questions au **04 79 69 26 18** ou **contact@fagih-formations.fr**



14h

Pilotez votre équipe en déléguant et développant l'autonomie

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux salariés, responsables de service, responsables d'équipe, collaborateurs nouvellement amenés à exercer une fonction d'encadrement, dirigeants.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure d'identifier les priorités de la fonction de manager, d'adopter une posture de manager responsable, d'optimiser l'organisation en tenant compte du niveau d'autonomie de vos collaborateurs, de déléguer en tenant compte de leurs compétences et de leurs motivations, de piloter et d'accompagner au quotidien, de reconnaître chaque individualité.

Et si l'efficacité de vos collaborateurs dépendait de leur autonomie ?



14h

Animez des briefs et débriefs efficaces

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux dirigeants, managers, chefs d'entreprises, responsables de service amenés à organiser des briefs et débriefs avec leurs équipes. Toute personne en situation de communication, de contacts clientèle, de management...

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de choisir le type de réunion adapté aux objectifs, d'acquérir les techniques pour améliorer l'efficacité des réunions, d'anticiper les relations conflictuelles, d'utiliser des techniques de résolution de conflit, de sortir d'un conflit et de capitaliser sur l'expérience.

Et si le travail collectif d'une réunion devenait source d'efficacité ?



14h

Optimisez votre prise de parole en public

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux managers de proximité : encadrement direct, responsables d'équipe, responsables de service, dirigeants, formateurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

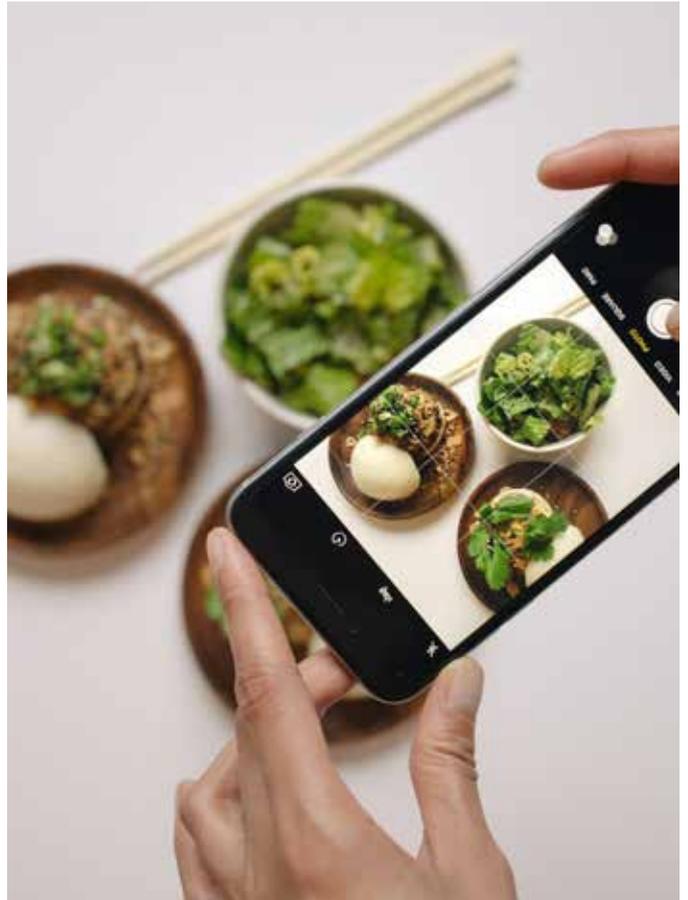
Vous serez capable :

- d'être plus à l'aise dans votre prise de parole en public,
- d'improviser une intervention pour la rendre communicante et convaincante,
- de mieux gérer le stress de la prise de parole,
- de prendre confiance pour oser dire avec la voix et le corps ce que vous avez à l'esprit,
- de convaincre grâce aux techniques d'argumentation.

La prise de parole est un art qu'il est indispensable de maîtriser quand on assume des fonctions d'encadrement ou de représentation.



Relations clients



14h

Communiquez et commercialisez via les réseaux sociaux

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne en charge de la gestion des réseaux sociaux de l'entreprise et de sa commercialisation.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de créer et gérer les pages et comptes de votre entreprise sur les différents types de réseaux sociaux : Facebook, Instagram, Snapchat...

Vous pourrez animer et proposer du contenu à vos abonnés.

14h

Améliorez l'e-réputation de votre établissement

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne en charge de la gestion de la réputation d'un établissement HCR.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez la capacité d'analyser l'image de votre établissement sur internet et de gérer l'e-réputation pour mieux vendre. Vous serez capable d'utiliser différentes techniques pour répondre aux avis clients.



7h

Accueil du public en situation de handicap

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne amenée à accueillir du public en situation de handicap.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Cette formation vous permettra de :

- comprendre la notion de handicap pour mieux accueillir les personnes,
- dépasser les craintes,
- connaître les principes de la loi de 2005 et les différentes typologies de handicaps,
- savoir appréhender les situations d'accueil et adapter son comportement à la personne, quel que soit son handicap
- savoir communiquer avec elle.





Vous souhaitez un parcours sur-mesure

pour approfondir vos connaissances en anglais, contactez-nous.

14h

L'anglais en hôtellerie restauration

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne en lien avec les clients et souhaitant approfondir ses connaissances en anglais.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable d'accueillir, d'échanger et de satisfaire une clientèle anglo-saxonne et internationale.

7h

Gérez les conflits clients

À qui s'adresse cette formation ?

Au personnel de salle et toute personne en relation directe avec la clientèle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en capacité de gérer les situations délicates avec les clients en adaptant votre communication afin d'installer un échange constructif.





7h

Développez le savoir-être de vos collaborateurs

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée à toute personne en contact direct avec la clientèle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez pris conscience de l'importance de votre image en tant qu'ambassadeur de votre établissement. Vous maîtriserez le pouvoir de l'image en abordant notamment la tenue vestimentaire, les techniques d'accueil client ainsi que la culture du service.

7h

Accueil et ventes additionnelles : boostez votre chiffre d'affaires !

À qui s'adresse cette formation ?

Au personnel de salle et toute personne en relation directe avec la clientèle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

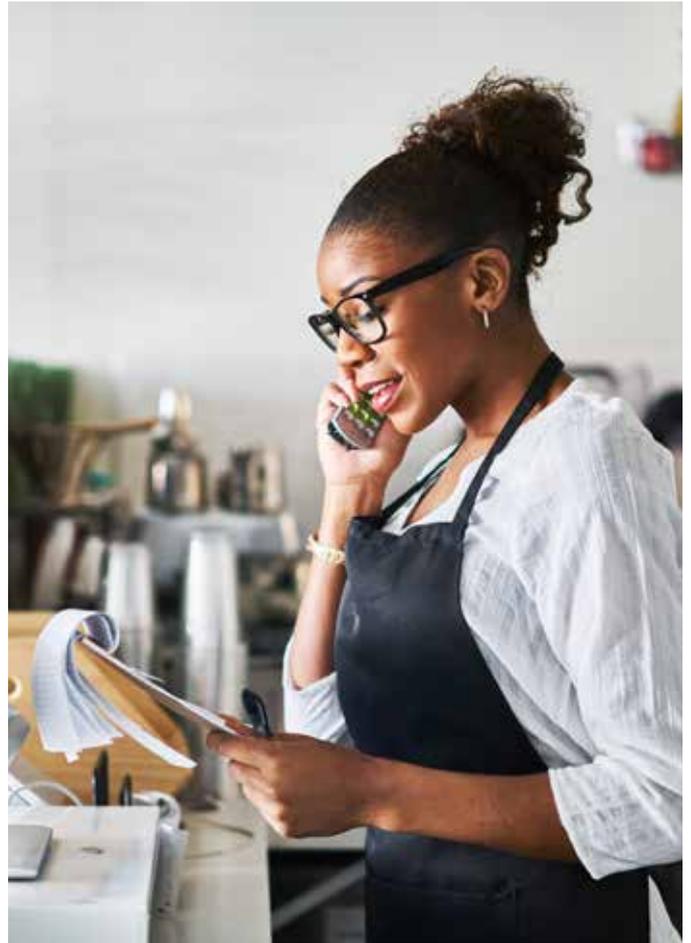
Vous serez en capacité de comprendre l'importance de la prise en charge du client de la porte à la table, d'identifier ses vraies attentes, de le conseiller dans ses choix et vendre mieux pour le fidéliser.



Vous avez un projet de formation ?

Notre équipe étudie toutes vos demandes.

Gestion



14h

Maîtrisez le Yield Management

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnes en charge des réservations, de la commercialisation, de l'élaboration d'une stratégie commerciale de l'entreprise.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure d'assimiler le concept du Yield Management, des différentes approches possibles selon les besoins de l'établissement afin de mettre en place une stratégie d'optimisation du chiffre d'affaires. Vous saurez vendre le bon produit, au bon client, au bon moment et au bon prix.

14h

Réduisez votre gaspillage alimentaire en restauration commerciale

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne travaillant en cuisine, chefs de cuisine, cuisiniers, commis et dirigeants.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de maîtriser les enjeux et réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement. Vous pourrez mettre en place rapidement des actions concrètes de réduction des déchets alimentaires.



14h

Apprenez à gérer vos coûts et vos ratios en Hôtellerie-Restaurant

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne en charge de l'approvisionnement, de la manipulation et de la transformation des denrées alimentaires en restauration commerciale et collective.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de piloter vos coûts alimentaires, de maîtriser vos achats ainsi que vos stocks. Vous interprétez vos différents ratios de gestion et vous pourrez déterminer correctement vos prix de vente afin d'améliorer votre résultat économique.



TECHNIQUES
PROFESSIONNELLES :

Personnel de cuisine

21h

Les fondamentaux de la cuisine

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne souhaitant maîtriser les techniques de base de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de maîtriser les techniques fondamentales de la cuisine : cuissons, pâtes, sauces, taillage des légumes. Ces compétences sont indispensables pour évoluer de manière professionnelle en cuisine.



14h

Desserts de restaurant

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne travaillant en cuisine et souhaitant améliorer ses techniques en desserts.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous pourrez produire une carte de desserts « maison » pour effectuer une montée en gamme de la prestation restaurant.



14h

Les desserts tout chocolat

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne travaillant en cuisine et souhaitant développer une proposition de desserts tout chocolat.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de produire plusieurs types de desserts tout chocolat et maison.

14h

Les tartes et petits gâteaux 100% Vegan

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne travaillant dans le domaine de la cuisine ou de la pâtisserie boutique.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Travailler avec un cahier des charges vegan de manière innovante : recette sans margarine et sans crème végétale.



14h
21h

Produisez votre pain de restaurant

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne souhaitant produire son propre pain de restaurant.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous repartirez avec des bases solides sur les techniques de fabrication du pain, l'utilisation des différentes farines. Vous pourrez ainsi proposer vos propres créations au sein de votre établissement.

14h

Fabrication de bocaux

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant dans le domaine de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Diversifier son offre par la maîtrise de différentes techniques : mise en bocaux, conserves, semi-conserves.



21h

Pâtés en croûte et terrines

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne désireuse de créer ses propres pâtés en croûte et terrines.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous reverrez les techniques de base en charcuterie, comment trier, tailler, assaisonner et mariner les viandes. Vous aborderez la mise en salaison. Vous travaillerez les pâtés de base en charcuterie, vous réaliserez des terrines et pâtés en croûte et serez à même de sublimer vos produits lors de la phase de dressage des assiettes.



L'ouverture
pour voir toujours plus grand

Cuisson sous vide à juste température

14h

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de cuisine, charcutiers, traiteurs.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Grâce à cette formation, vous maîtriserez les cuissons sous vide à juste température. Vous adapterez les températures de cuisson en fonction de la nature des produits. Vous pourrez organiser vos cuissons « de nuit » et la technique de mise sous vide des aliments.

Cuisine végétale

14h

À qui s'adresse cette formation ?

Personnes exerçant dans le domaine de la cuisine et maîtrisant les fondamentaux de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de produire des repas complets en n'utilisant que des ingrédients d'origine végétale afin d'attirer une nouvelle clientèle en proposant un menu végétal.

Créativité culinaire

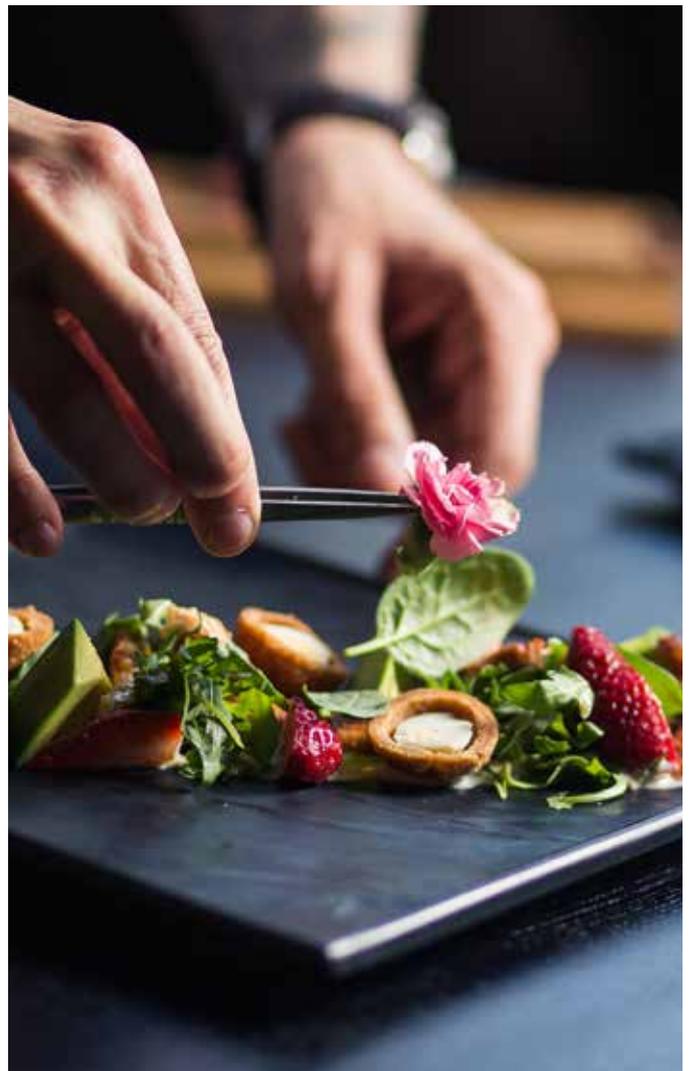
14h

À qui s'adresse cette formation ?

Personnes exerçant dans le domaine de la cuisine et maîtrisant les fondamentaux de la cuisine.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez capable de valoriser les entrées, plats et desserts de votre carte en maîtrisant les principes de saisonnalité, de couleur dans l'assiette et de mise en valeur des produits dans le dressage des assiettes.



TECHNIQUES
PROFESSIONNELLES :

Personnel de salle et d'hôtellerie

14h

Les fondamentaux du métier de la salle

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne souhaitant travailler dans le métier du service en salle.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Acquérir les fondamentaux du service de restaurant, découvrir les fonctions du service en salle, réaliser un accueil de qualité pour le client, définir des procédures de service à la clientèle, maîtriser les particularités de service du menu d'ouverture, s'exercer aux différentes étapes du service.



14h

Les vins du Rhône et leurs terroirs confidentiels

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie souhaitant parfaire leur connaissance des vins du Rhône.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les techniques de dégustation à l'aveugle et une meilleure compréhension des vins du Rhône afin de pouvoir échanger avec le client. Vous conseillerez le client au mieux dans son choix d'accord mets/vins.



14h

20 secondes pour vendre le vin au verre

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Outre le fait de maîtriser la dégustation à l'aveugle de vins et l'accord avec les mets, vous aurez une aisance dans la vente de boissons. Vous appréhendez les désirs et les besoins du client afin de valoriser la vente de vins au verre pour l'établissement.

14h

Les vins de Savoie et leurs terroirs confidentiels

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie souhaitant parfaire leur connaissance des vins de Savoie.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les techniques de dégustation à l'aveugle et une meilleure compréhension des vins de Savoie afin de pouvoir échanger et rassurer le client. Vous conseillerez le client au mieux dans son choix d'accord mets/vins.

14h

Œnologie : accords mets et vins

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de salle, et en charge de la vente de vins.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous maîtriserez les techniques de dégustation de vin à l'aveugle et pourrez le commenter. Vous serez capable d'accorder le vin et le mets afin de satisfaire le client.



7h

Maîtrisez les fondamentaux des cocktails

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne désireuse de créer ses propres cocktails en utilisant des techniques avancées.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Être capable d'élaborer des cocktails classiques et de produire une carte de cocktails pour effectuer une montée en gamme de la prestation bar au sein de son établissement.



7h

Boostez votre chiffre d'affaires en proposant une carte de cocktails attractive et personnalisée

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne ayant déjà suivi le niveau 1 ou ayant déjà acquis les connaissances de base des cocktails classiques.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de créer vos propres cocktails, de revisiter les recettes de cocktails classiques afin de proposer une carte différente à vos clients.



7h

Biérogologie, de la fabrication à l'accord mets/bières

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne désireuse d'approfondir ses connaissances en biérogologie et de conseiller au mieux le client.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous serez en mesure de mieux conseiller votre client dans son choix de bière en fonction de ses goûts et des mets choisis. Vous pourrez ainsi travailler sur une carte de bières en adéquation avec votre établissement.





7h

Barista : Du grain à la tasse

À qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est destinée aux personnels de restauration : barmans, serveurs et aux personnes souhaitant parfaire leurs connaissances de l'art du café.

Quels sont ses objectifs principaux ?

À l'issue de la formation, vous pourrez améliorer le conseil et le service client de votre établissement grâce à une meilleure connaissance du monde du café et de ses secrets.

Vous pourrez faire de la vente de café un atout dans l'activité de votre établissement.

Pour retrouver le programme complet de nos formations

Rendez-vous sur notre site internet : www.fagih-formation.fr

7h

Atelier Latte Art

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne étant amenée à préparer des boissons lactées.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Acquérir toutes les techniques barista pour maîtriser la réalisation d'une parfaite mousse de lait afin de réaliser des figures élaborées dans vos boissons lactées (cœur, tulipe, rosetta...).



14h

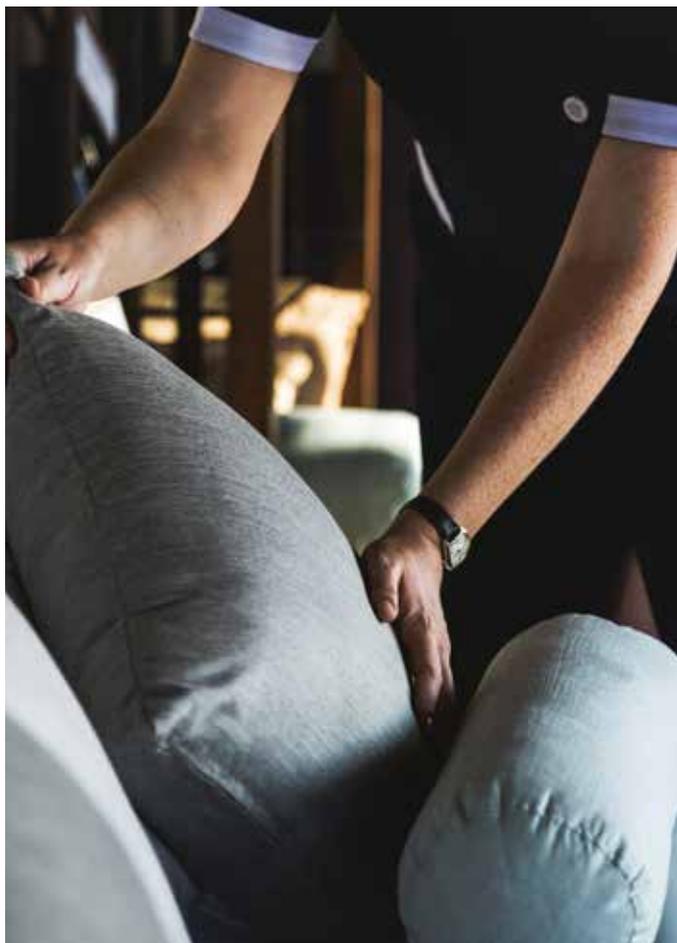
Perfectionnement au métier d'employé d'étage

À qui s'adresse cette formation ?

À toute personne débutante ou déjà confirmée travaillant au service d'étage dans un établissement hôtelier.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous aurez amélioré vos techniques professionnelles et vous optimiserez votre organisation du poste de travail. Vous veillerez toujours à mettre en place avec les gestes et postures qui assurent un maximum de sécurité physique et d'économies d'efforts.



14h

Gouvernant(e) en hôtellerie

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne exerçant le poste de gouvernant(e) ou souhaitant l'exercer.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Vous prendrez en charge la gestion du service d'étage en coordonnant, contrôlant et planifiant l'activité du personnel d'étage. Vous serez en mesure de gérer les matériels, stocks et fournitures et garantir la maintenance des installations. Vous animerez votre équipe de collaborateurs. Vous contribuerez à la satisfaction des clients durant leurs séjours.

14h

Réceptionniste en Hôtellerie- Restauration

À qui s'adresse cette formation ?

Toute personne travaillant en réception d'hôtel, de campings, de résidences hôtelières.

Quels sont ses objectifs principaux ?

Apprendre à gérer la réception de l'établissement, être capable de renseigner, d'accueillir la clientèle et gérer les réservations.





Comment financer sa formation ?

Vous êtes travailleur non salarié, demandeur d'emploi, salarié ou encore employeur ?

Vous pouvez bénéficier d'une prise en charge du coût de votre formation, renseignez-vous auprès des organismes compétents avant votre formation !

- Vous êtes Travailleur Non Salarié :

Vous dépendez du registre du Commerce, vous devez effectuer votre demande de prise en charge avant la formation auprès de l'AGEFICE. Vous trouverez sur le site de l'AGEFICE toutes les coordonnées des points d'accueil : www.communication-agefice.fr

Il existe également le crédit d'impôt pour la formation des dirigeants d'entreprise dans la limite de 40h de formation dans l'année : www.service-public.fr

- Vous êtes demandeur d'emploi :

Vous pouvez prétendre à un financement du coût de la formation par France Travail. Pour cela, vous devez présenter à France Travail un devis ainsi que le programme complet de la formation. Ensuite, France Travail s'occupera de l'instruction du dossier si vous êtes éligible à ce financement.

- Vous êtes salarié :

Vous devez contacter l'OPCO de votre secteur d'activité. Pour la branche Hôtellerie-Restauration, vous devez contacter AKTO - RESEAU FAFIH de votre région : www.akto.fr

Pour le secteur des métiers de bouche, vous devez contacter OPCO EP de votre région : www.opcoep.fr

Nos partenaires



GHR

Le GHR, Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France, est une organisation officiellement reconnue représentative par l'État, qui fédère à ce jour 15 000 établissements employant 180 000 salariés.

5 branches professionnelles représentées :

- Hôtels et hébergements marchands
- Restaurants
- Cafés, bars, brasseries, bowlings
- Traiteurs organisateurs de réceptions
- Discothèques et établissements de nuit
- 400 élus à travers 21 bureaux (France)

Pourquoi adhérer au GHR ?

- Rejoindre un groupe historique qui assure la promotion et défend un métier ;
- Tisser un réseau régional et national en étant reconnu ;
- Se sentir accompagné pour faciliter un quotidien, tout en apprenant et se formant ;
- Savoir que des experts sont quotidiennement aux côtés des professionnels et informent sur l'évolution de la profession ;
- Réaliser des économies concrètes pour améliorer la rentabilité de son entreprise.

« *GHR, apporteur de solutions au quotidien* ».

Plus qu'un slogan, une promesse.

www.ghr.fr

CFA | *Le Fontanil*

CFA Le Fontanil

Le CFA Le Fontanil est une association loi 1901, appartenant au réseau des M.F.R dont la principale activité est la formation, l'orientation et l'éducation.

L'établissement basé à proximité de Chambéry accueille aujourd'hui 550 jeunes en formation par apprentissage.

Dotée de plateaux techniques de qualité, FAGIHT Formation dispense certaines formations au CFA Le Fontanil.

www.mfr-fontanil.fr





Campus de Groisy

Le centre de formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes à leur métier, assurer la transmission du geste technique et du savoir-faire à la française dans les métiers de bouche, de la restauration, de la fleuristerie et de la pharmacie.

Véritable incubateur de talents, le Campus est au cœur d'un écosystème de partenaires éducatifs, économiques mais également d'Institutionnels tels que la Région Auvergne Rhône-Alpes qui soutient la formation et l'apprentissage depuis de nombreuses années.

900 jeunes se forment chaque année au Campus selon les besoins des branches professionnelles pour une employabilité immédiate, dans le respect de la technicité et des produits travaillés.

www.campusdegroisy.com

– Zoom sur le laboratoire pluri-métiers Olivier Couvin

Inauguré en 2022 au cœur du Campus de Groisy, l'espace Olivier Couvin constitue depuis lors l'un des plus beaux lieux de formation en Europe.

Doté d'un bar, d'une cuisine de 150 m², d'un laboratoire de conditionnement et d'un nouveau laboratoire Charcuterie-Traiteur, cet outil alliant innovation et performance, permet d'optimiser la transmission du savoir-faire et du savoir-être de nos métiers.

Véritable fleuron technologique et écoresponsable par la sélection des meilleurs matériaux et équipements, il permet de remplir dans les meilleures conditions, sa mission d'accueil, d'instruction et de perfectionnement des futurs et actuels professionnels par des professionnels.

Issu lui-même de la voie de l'apprentissage, Olivier Couvin, chef exécutif du restaurant Paul Bocuse depuis 2011 et meilleur ouvrier de France en 2015, est un partenaire emblématique du Campus de Groisy. Il prête son nom pour l'occasion à ce tout nouvel espace pédagogique, pensé à son image : élégant et efficace.



Le Pôle Entreprises :

**une solution innovante pour
gagner en performance**



&



Cet organisme inédit est né en 2023 de la fusion opérationnelle de deux entités connexes : **notre organisme de formation**, FAGIHT Formation, et **un centre de formation**, le Campus de Groisy, tous deux implantés au cœur des Alpes.

Il a pour ambition de proposer aux entreprises des secteurs de l'Hôtellerie, Restauration et Métiers de bouche, **une solution unique et intégrée** répondant à tous leurs besoins en matière d'emploi et de formation.

Bien + que des formations

Pour impulser une dynamique pérenne et ouvrir de nouvelles perspectives, nous proposons bien plus que des formations.

- **Un diagnostic pointu**

Alliance des compétences des deux organismes

- **Une expertise détaillée**

Conseils et optimisation financière de vos besoins

- **Un service sur-mesure**

Accompagnement personnalisé sur l'emploi et la formation

- **Une prestation clé en main**

Accompagnement global, gestion de A à Z

**Vous souhaitez nous
contacter ?**

contact@pole-entreprises.fr

4 piliers créateurs de succès

Le Pôle Entreprises s'appuie sur une offre complète, adaptée à chaque étape de la carrière de vos collaborateurs et du développement de votre établissement.



Apprentissage



Formations



Accompagnement RH



Ambassadeurs de vos métiers

Contacts

N'hésitez pas à nous joindre

FAGIHT Formation est une équipe à votre écoute, à disposition pour vous accompagner, vous guider et répondre à toutes vos questions.

Une équipe à votre service
pour vous accompagner
dans la construction
de vos projets !



La personnalisation, clé de votre réussite

FAGIHT Formation offre diverses possibilités d'organisation. Vous pouvez choisir entre la formule inter-entreprises, qui se déroule selon un planning complet de formations dispensées sur votre territoire, ou la formule intra-entreprise organisée directement au sein de votre établissement afin de répondre à vos besoins spécifiques.

À chaque étape, l'équipe FAGIHT Formation vous accompagne :

Jennifer TACCONELLI

Directrice

contact@fagiht-formation.fr

06 34 92 46 86

Nos conseillers dédiés à votre territoire se déplacent dans vos établissements **afin d'échanger et de construire les projets Emploi/Formation de vos structures :**

contact@fagiht-formation.fr

04 79 69 26 18

Notre pôle administratif se tient à votre disposition pour **vous accompagner dans votre inscription, optimiser la prise en charge financière de votre projet de formation :**

info@fagiht-formation.fr

04 79 69 26 18



Fagiht Formation

73 impasse Amédée Daille

73000 CHAMBERY

Tél. 04 79 69 26 18

Mail : contact@fagiht-formation.fr