



Savoie

PLANNING DU 2E SEMESTRE 2023

FORMATIONS OBLIGATOIRES

| | SEPT. | OCT. | NOV. | DEC. |
|---|-------|------|------|------|
| Permis d'exploitation | • | • | • | • |
| Permis d'exploitation - Mise à jour | | • | • | |
| Hygiène alimentaire en restauration commerciale | • | • | • | • |
| Sauveteur Secouriste au Travail | | | • | |
| SST - Mise à jour | | | • | |
| Permis de Former | • | | • | |
| Permis de Former - Mise à jour | | • | | |
| Classement Hôtelier : | | | | |
| Gestion de l'énergie, de l'eau et des déchets | • | • | • | • |

FORMATIONS DE PERFECTIONNEMENT

Ressources humaines & Management

Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes

Gestion

Gérer ses coûts et ses ratios en Hôtellerie-restauration

Techniques professionnelles : personnel de cuisine

Créativité culinaire

Desserts de restaurants

Les terrines et Pâtés Croute

Techniques professionnelles : personnel de salle et hôtellerie

Cocktails : les fondamentaux

Améliorer la qualité de service client

Santé et Sécurité

Habilitation électrique

Relation client

Réseaux sociaux

L'anglais en Hôtellerie-Restauration

| | SEPT. | OCT. | NOV. | DEC. |
|--|-------|------|------|------|
| Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes | • | • | • | |
| Gérer ses coûts et ses ratios en Hôtellerie-restauration | • | | • | |
| Créativité culinaire | | | • | |
| Desserts de restaurants | | | • | |
| Les terrines et Pâtés Croute | | | • | |
| Cocktails : les fondamentaux | | | | • |
| Améliorer la qualité de service client | | • | • | |
| Habilitation électrique | | | • | |
| Réseaux sociaux | | • | | |
| L'anglais en Hôtellerie-Restauration | | | • | |

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE FORMATION SUR MESURE ?
CONTACTEZ-NOUS AU 04 79 69 26 18



Haute-Savoie

PLANNING DU 2E SEMESTRE 2023

FORMATIONS OBLIGATOIRES

| | SEPT. | OCT. | NOV. | DEC. |
|---|-------|------|------|------|
| Permis d'exploitation | • | • | • | • |
| Permis d'exploitation - Mise à jour | • | | • | |
| Hygiène alimentaire en restauration commerciale | • | • | • | • |
| Sauveteur Secouriste au Travail | • | | | • |
| Permis de Former | | • | | |
| Permis de Former - Mise à jour | | | • | |
| Classement Hôtelier : | | | | |
| Gestion de l'énergie, de l'eau et des déchets | • | • | • | • |

FORMATIONS DE PERFECTIONNEMENT

Ressources humaines & Management

Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes

Bien appliquer la CCN des HCR

Gestion

Gérer ses coûts et ses ratios en Hôtellerie-restauration

Techniques professionnelles : personnel de cuisine

Créativité culinaire

Desserts de restaurants

Devenez Commis de Cuisine

Techniques professionnelles : personnel de salle et hôtellerie

Cocktails : les fondamentaux

Améliorer la qualité de service client

Devenez serveur en restauration

Perfectionnement au métier d'employé d'étage

Santé et Sécurité

Habilitation électrique

Relation client

Réseaux sociaux

| | SEPT. | OCT. | NOV. | DEC. |
|--|-------|------|------|------|
| Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes | | | • | |
| Bien appliquer la CCN des HCR | | • | | |
| Gérer ses coûts et ses ratios en Hôtellerie-restauration | | • | • | • |
| Créativité culinaire | | • | | |
| Desserts de restaurants | | | • | |
| Devenez Commis de Cuisine | | | • | • |
| Cocktails : les fondamentaux | | | • | |
| Améliorer la qualité de service client | | | • | |
| Devenez serveur en restauration | | | • | • |
| Perfectionnement au métier d'employé d'étage | | | | • |
| Habilitation électrique | | • | | |
| Réseaux sociaux | | | • | |

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE FORMATION SUR MESURE ?
CONTACTEZ-NOUS AU 04 79 69 26 18