

## ACTIONS DE BRANCHES 2017-2018

Formations prises en charge par le FAFIH pour les entreprises éligibles

Vous disposez de 2 formations par an en INTRA et de formations illimitées en INTER ENTREPRISES

Domaine	Thème	Titre de l'action de formation	Durée en heures	Durée en jours
Qualité de service et relation client	Relation client	Accueil physique et téléphonique	14	2
		Gérer les clients difficiles	7	1
		Développer ou renforcer son aisance relationnelle	14	2
Accueil de la clientèle étrangère	Accueil tourisme clientèle étrangère	Savoir se présenter (en langues étrangères)	7	1
		Savoir présenter son entreprise, un produit en Anglais	14	2
Techniques métiers Hôtellerie Restauration	Sommellerie	Connaissance des vins œnologie	7	1
		Connaissance des vins - les vignobles français, crus des vins	7	1
		Connaissance des vins – Reconnaissance des arôme viniques, initiation au goût	7	1
		Connaissance des vins - les accords vins et mets	7	1
	Bar	Le bar – les bières et les whiskies	7	1
		Le bar – la distillation et les cocktails	7	1
	Service en salle	Les buffets	14	2
		Les petits déjeuners	7	1
	Snacking	Les petites préparations chaudes et froides servies à l'assiette	7	1
	Nouvelles techniques de cuisson	Cuisson Basse température	14	2
		Cuisson sous vide	14	2
	Service étages	Les techniques des étages	7	1
		Le contrôle des chambres et des communs	7	1
	Service réception	Technique de réception - Réservation	7	1
	Les contraintes légales hygiène et sécurité	Contraintes légales/sécurité	Entreprendre une démarche de développement durable	7
Habilitation électrique: non électricien HOV, B0			7	1
Habilitation électrique			14	2
Prévention des risques professionnels			7	1
Le document unique			7	1
Gestes et postures			7	1
Les pratiques et qualité d'hygiène alimentaire (DRAAF)			14	2
Les allergènes			7	1
Formation Sauveteur Secouriste du Travail			14	2
Maintenir et actualiser ses compétences de sauveteur secouriste du travail			7	1

<b>Management</b>	Management	Management sans lien hiérarchique	14	2
		Conduire une réunion et prendre la parole en public	14	2
		Conduire un entretien de recrutement	7	1
		Management opérationnel	14	2
		Prévenir et gérer les conflits	14	2
		Le management transgénérationnel	14	2
		Les entretiens individuels	7	1
		Optimiser le revenu de son hôtel avec le Yield Management	7	1
<b>Dévelop.commercial</b>	Commercialisation	L'art de la vente : Acquérir ou renforcer sa culture commerciale	14	2
		Techniques de ventes additionnelles	14	2
<b>Digital e-Réputation réseau sociaux</b>	Digital e-Réputation réseau sociaux	Le webmarketing et les opportunités de développement commercial	14	2
		Les réseaux sociaux pour augmenter sa visibilité dans un objectif marketing	7	1
<b>Permis de former</b>	Permis de former	Permis de former	14	2
		Permis de former- stage d'actualisation	4	0,5
<b>Gestion/ comptabilité/ droit/fiscalité du secteur</b>	Comptabilité	Comptabilité (les bases)	21	3
	Gestion	Interprétation des états financiers pour mesurer la rentabilité de l'entreprise	14	2
		Gestion des stocks - du coût matière au prix de vente	14	2
		Analyse de gestion : les indicateurs de gestion	14	2
	Droit du travail	L'essentiel de la réglementation sociale	14	2

**Vous avez une demande spécifique qui n'apparait pas dans le catalogue, vous souhaitez être accompagné, contactez-nous:**

**Tél: 02 35 34 30 53 - [contact@arc-formation.fr](mailto:contact@arc-formation.fr) - [www.arc-formation.fr](http://www.arc-formation.fr)  
2 rue Marie-Jean Antoine de Condorcet 76300 Sotteville-Lès-Rouen**