

FORMATIONS 2017

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

Management	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
Dévelop.commercial	Commercialisation	L'art de la vente : Acquérir ou renforcer sa culture commerciale	14	2
		Techniques de ventes additionnelles	14	2
Digital e-Réputation réseau sociaux	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
Permis de former	Permis de former	Permis de former	14	2
		Permis de former- stage d'actualisation	4	0,5
Gestion/ comptabilité/ droit/fiscalité du secteur	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 - www.arc-formation.fr
2 rue Marie-Jean Antoine de Condorcet 76300 Sotteville-Lès-Rouen**