

NOS DOMAINES DE FORMATIONS

- Techniques Métiers
 - Accueil Communication
 - Commercialisation
 - Management
 - Hygiène et sécurité
 - Prévention
 - Langues vivantes
 - Informatique
 - CAP, BP, BAC PRO, MC/CS
 - CQP et TFP, POE et Titres professionnels

NOS DOMAINES D'EXPERTISE

- Consulting & Accompagnement
 - Formation professionnelle

TECHNIQUES MÉTIERS

HÉBERGEMENT

TP 1 : Améliorer les techniques de travail dans les étages

TP 2 : Perfectionnement femme de chambre

SERVICE EN SALLE

TP 3 : Maitriser l'accueil dans son restaurant

TP 4 : Accueil d'excellence

TP 5 : Améliorer les techniques de service en salle

TP 6 : Professionnaliser son service en salle

TP 7 : Organiser et optimiser les buffets

TP 8 : Maitriser la vente additionnelle en restauration

LES VINS

TP 9 : Accords mets et vins

TP 10 : Mieux connaître la carte des vins pour mieux la vendre

TP 11 : Comprendre la vinification

BAR

TP 12 : Maitriser les techniques du métier de barman

TP 13 : Flair Bar et Cocktails

TP 14 : Barista, un café d'excellence

CUISINE

TP 15 : Améliorer sa créativité culinaire

TP 16 : Décoration de l'assiette

TP 17 : Cuisson basse température - cuisson sous-vide

TP 18 : Desserts légers et créatifs

ACCUEIL COMMUNICATION

AC 1 : Les fondamentaux d'un accueil professionnel

AC 2 : L'accueil adapté à la clientèle étrangère

AC 3 : Accueil d'un public handicapé

AC 4 : Accueillir et prendre en compte les attentes des différents segments de la clientèle

COMMERCIALISATION

COM 1 : Initiation aux ventes additionnelles

COM 2 : Développer son chiffre d'affaire

COM 3 : Briefing, fixer des objectifs de vente

COM 4 : L'entretien clientèle – Fidéliser et vendre plus

COM 5 : Utiliser les réseaux sociaux pour valoriser sa e-réputation

COM 6 : Optimiser son référencement web

MANAGEMENT

MANAGEMENT ENCADREMENT

- ME 1 : Les Outils du Manager Leader
- ME 2 : Techniques et outils du manager N1
- ME 3 : Manager les comportements difficiles
- ME 4 : Gérer les conflits au quotidien
- ME 5 : Manager une brigade de cuisine
- ME 6 : Management par l'approche qualité(SMQ)
- ME 7 : Parcours Management de proximité
- ME 8 : Techniques et outils du manager N2
- ME 9 : Former les collaborateurs
- ME 10 : Gestion des clients difficiles
- ME 11 : La fonction tutorale
- ME 12 : Gestion des priorités
- ME 13 : Gérer les incidents au travail
- ME 14 : Evoluer dans la confiance en soi
- ME 15 : Techniques de conduite de réunion

MANAGEMENT COMMUNICATION

- MC 1 : Communiquer avec son équipe
- MC 2 : Agir sur la motivation de son équipe au quotidien
- MC 3 : Développer une communication efficace
- MC 4 : Prendre la parole en public
- MC 5 : Echanges interpersonnels – intégrer les différences individuelles

MANAGEMENT GRH

- MG 1 : Préparer et conduire des entretiens
- MG 2 : Gestion des conflits
- MG 3 : Préparer et conduire des entretiens annuels d'évaluation
- MG 4 : Les bases du droit du travail HCR
- MG 5 : Gestion prévisionnelle des emplois et compétences
- MG 6 : Evaluation des risques santé-sécurité - Le document unique
- MG 7 : Le permis de former
- MG 8 : Formation économique des membres du Comité Social et Economique – CSE
- MG 9 : Formation initiation aux risques psychosociaux (référentiel CARSAT)
- MG 10 : Formation santé, sécurité et conditions de travail pour les membres du CSE moins de 300 salariés
- MG 11 : Formation santé, sécurité et conditions de travail pour les membres du CSE plus de 300 salariés

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

HS 1 : Pratiquer la méthode HACCP en restauration commerciale (Formation obligatoire)

HS 2 : Perfectionnement pratiquer la méthode HACCP en restauration commerciale (CCP / PRPO)

HS 3 : Accompagnement à l'élaboration de son PMS

HS 4 : Diagnostic – Audit hygiène alimentaire

PRÉVENTION

PREV 1 : SST Sauveteur secouriste du travail

PREV 2 : MAC SST – Maintien et actualisation des connaissances Sauveteur Secouriste de Travail

PREV 3 : Habilitation Electrique H0B0

PREV 4 : Recyclage Habilitation électrique

PREV 5 : CACES R389 Cat 1 /3/ 5

PREV 6 : Formation équipier d'évacuation

PREV 7 : Evaluation des risques professionnels (référentiel CARSAT)

PREV 8 : Prévention des risques professionnels : salarié désigné compétent (référentiel CARSAT)

PREV 9 : Formation acteur » Prévention des risques liés à l'activité physique » – PRAP

LANGUES VIVANTES

LV 1 : Anglais appliqué N1

LV 2 : Anglais appliqué N2

LV 3 : Anglais appliqué N3

LV 4 : Anglais appliqué à la restauration – Service en salle

LV 5 : Italien appliqué N1

LV 6 : Italien appliqué N2

LV 7 : Espagnol appliqué à la restauration – Service en salle

INFORMATIQUE

INF 1 : Word Initiation

INF 2 : Word Perfectionnement

INF 3 : Excel Initiation

INF 4 : Excel Perfectionnement

INF 5 : Faire une présentation avec PowerPoint

CAP

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP cuisine
- CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- CAP Pâtisserie

BP

- BP Arts de la cuisine
- BP Barman

BAC PRO

- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- BAC PRO Cuisine

MC/CS

- CS Accueil réception
- MC5 - Art de la cuisine allégée
- CS Employé barman
- CS - Cuisinier en desserts de restaurant

CQP ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

- CQP Employé d'étage
- CQP Réceptionniste
- CQP Pizzaiolo
- TFP Commis de cuisine
- TFP Cuisinier
- TFP Serveur en restauration

POE

- POE 1 – Période Opérationnelle en Entreprise – Agent de restauration
- POE 2 – Période Opérationnelle en Entreprise – Assistant

TITRES PROFESSIONNELS

- TP Serveur en restauration
- TP Commis de cuisine
- TP Employé polyvalent en restauration
- TP Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air
- TP Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air
- TP Gouvernant en hôtellerie
- TP Responsable d'unité de restauration collective
- TP Formateur professionnel d'adultes
- TP Responsable d'établissement touristique
- TP FOOD TALENT

Nos DOMAINES D'EXPERTISE

CONSULTING & ACCOMPAGNEMENT

- Evaluer les points forts et les faiblesses en interne
- Développer les compétences des équipes
- Organiser ou réorganiser les modes opératoires fonctionnels
- Adapter les techniques de travail opérationnelles sur les postes
- Identifier l'aptitude au changement si nécessaire
- Accompagner les managers dans leurs missions
- Réaliser et conduire des procédures opérationnelles
- Adapter votre cartes des vins pour répondre efficacement à la demande des clients
- Evaluer la conformité de la réglementation en hygiène alimentaire HACCP
- Accompagner à la mise en place du PMS

Nos DOMAINES D'EXPERTISE

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Développer de nouvelles compétences
- Renforcer vos performances
- Rester compétitif
- Maintenir la pérennité de l'établissement
- Susciter la motivation de vos équipes
- Renforcer votre communication
- Performer votre commercialisation
- Positiver l'image de l'établissement

NOUS CONTACTER

Du lundi au vendredi de 9h à 17h

☎ 04 89 110 114, choix n°3

✉ contact@tklforma.com

