

ASFOREST



FORMATION & CONSEIL

TOURISME HÔTELS RESTAURANTS CAFÉS TRAITEURS RETAIL

AOÛT - DÉCEMBRE 2023

LE CHOIX DE L'EXPÉRIENCE



Créée il y a plus de **45 ans**, l'ASFOREST est une association de formation continue et de conseil exclusivement dédiée aux métiers de service.



Composée d'intervenants principalement issus du secteur **tourisme, hôtellerie-restauration**, l'ASFOREST propose des formations concrètes, proches du terrain et des problématiques que vous rencontrez tous les jours.



Pour développer plus encore la dimension opérationnelle de nos apprentissages, nous mettons à votre disposition **des locaux professionnels** où mettre en œuvre les connaissances acquises.

NOS VALEURS, VOS VALEURS



EXPÉRIENCE CLIENT



CONFIANCE



ESPRIT D'ÉQUIPE

ASFOREST, organisme de formation expert, certifié Qualiopi dès mars 2020



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience. *Ce label vous donne l'assurance que tous les moyens méthodologiques, techniques, humains, ainsi que les compétences et l'expérience professionnelle seront mis en œuvre pour la réussite de votre projet. ASFOREST utilise des méthodes pédagogiques dynamiques, et ludiques, favorisant l'appropriation de nouvelles compétences.*

Déclaration d'activité 11750015475 | Certificat Qualiopi n°2003_CN_00586 | ID Datadock 0002234

2023, EN ROUTE VERS 2024 !



Les années passent mais ne se ressemblent pas. Première année complète depuis la reprise post-COVID, 2022 a été une nouvelle année de challenges !

Jean-Jacques CAIMANT notre Président et moi-même sommes fiers du travail accompli par nos équipes, toujours à vos côtés, pour vous accompagner sur le terrain et répondre à vos enjeux. Nous tenons à vous remercier pour votre confiance renouvelée d'année en année.

2023 se prépare aussi avec son lot de nouveaux défis et de perspectives réjouissantes. Car oui, nous pensons déjà tous à l'après ! Cette année charnière pour notre secteur annonce l'arrivée de très beaux événements internationaux en France.

Nous sommes à vos côtés toute cette année pour préparer l'avenir avec une offre de formation et d'accompagnement solide, notamment grâce aux actions collectives de la branche HCR, et à la formation certifiante de nouveaux entrants dans le secteur, plus que jamais motivés par ces belles perspectives ! Nous serons prêts ensemble !

A bientôt à l'ASFOREST,

Mamba DIALLO

Directeur Général

FORMATIONS OBLIGATOIRES

Remplissez vos obligations légales avec l'expert de la restauration et de l'hôtellerie.

Page 6

GESTION D'ENTREPRISE

Apprenez à mieux rentabiliser votre entreprise et développez votre chiffre d'affaires.

Page 8

RESSOURCES HUMAINES

Maîtrisez les enjeux sociaux, la qualification et le management de votre personnel.

Page 10

RELATION CLIENTS

Développez le sens du service de vos collaborateurs pour augmenter la satisfaction de vos clients.

Page 14

FORMATIONS CERTIFIANTES

Obtenez une qualification opérationnelle reconnue et favorisez l'évolution de votre carrière

Page 16

CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT

Développez votre activité en vous appuyant sur les conseils stratégiques et opérationnels de nos experts.

Page 18

MODALITÉS DE FORMATIONS

FORMULE INTER-ENTREPRISES

Les sessions inter-entreprises permettent de regrouper des salariés de différentes entreprises le temps d'une formation dans nos locaux parisiens ou en province.

Ces sessions de formation sont l'occasion pour vos salariés de :

- **Développer** leurs compétences savoir-faire et savoir-être
- **S'enrichir** des expériences des autres participants

LES POINTS FORTS

-  Richesse des échanges
-  Partage de bonnes pratiques
-  Accessibilité : tarif par stagiaire

PENSEZ AUX ACTIONS COLLECTIVES HCR !

Attributaire du marché public AKTO, ASFOREST continue de proposer toute l'offre des actions collectives de la branche HCR (ACO HCR) sur l'ensemble du territoire hexagonal et ce, en INTER et en INTRA.

Retrouvez-les dans notre catalogue grâce à cette marque  Profitez d'actions de formation jusqu'à 100% prises en charge !

FORMULE SUR-MESURE INTRA-ENTREPRISE

Parce que votre entreprise et vos collaborateurs sont uniques, nous concevons pour vous les sessions de formation qui répondent à vos besoins et problématiques spécifiques :

- **Identifier** vos besoins et objectifs lors d'un rendez-vous préparatoire
- **Proposer** le programme qui vous convient
- **Présenter** le formateur envisagé pour l'animation
- **Valider** les méthodes et outils pédagogiques pour le succès de votre projet

LES POINTS FORTS



Adaptée et exclusive



Chez vous ou chez nous



Suivi personnalisé

AVEZ-VOUS PENSÉ À LA FORMATION EN LIGNE ?

Nous continuons à vous former en ligne par visioconférence.
En quelques clics, de chez soi : montée en compétences,
gestes barrières et gain de temps !

LES POINTS FORTS



Richesse
des échanges



Chez vous
avec votre ordi



Suivi technique et
pédagogique

Pour cumuler l'ensemble des avantages de l'INTER ou de l'INTRA entreprise avec la souplesse et l'adaptabilité du distanciel, ASFOREST continue de vous proposer des formations à distance, majoritairement en temps synchrones, c'est-à-dire avec un formateur en visio-conférence afin de maintenir nos exigences de qualité et la richesse des échanges.



La majorité de nos formations sont disponibles
à distance, n'hésitez pas à contacter
nos conseillers formation au 01 42 96 09 27



FORMATIONS OBLIGATOIRES

PERMIS D'EXPLOITATION

Public Concerné

Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un établissement : restaurant, hôtel, débit de boissons, lieux permettant de consommer sur place (discothèque, bar d'un théâtre...).

Renouvellement obligatoire tous les 10 ans.

Le permis d'exploitation concerne aujourd'hui toute personne louant une ou plusieurs chambres d'hôtes et servant des boissons alcoolisées.

Objectifs

Prendre conscience de la législation applicable, des risques sanitaires et de santé publique, et des sanctions (civiles ou pénales) encourues par vous, gérant ou chef d'entreprise en cas de non respect.

- ➔ NOUVEL EXPLOITANT 20 h
- ➔ RENOUELEMENT  7 h
- ➔ VENTE DE NUIT (PVBAN) 7 h
- ➔ CHAMBRES D'HÔTES 7 h

FORMATIONS TOUTES LES SEMAINES

 **INSCRIPTION** en quelques clics sur www.asforest.com / Paris et province

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- ➔ ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

14 h

Personnel d'encadrement - Un manager minimum de chaque établissement de restauration (NAF 56.10A, 56.10B, 56.10C).

 **INSCRIPTION** en ligne



PROFITEZ également de notre offre **PACK PEX + Hygiène 14h**

*Nouvel exploitant : 750€ HT au lieu de 830€ HT
Renouvellement : 540€ HT au lieu de 600€ HT*

- ➔ LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE 7 h
- ➔ METTRE EN PLACE LA RÈGLEMENTATION ALLERGÈNES 7 h
- ➔ METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) 7 h

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

- ➔ FORMATION INITIALE 14 h

- ➔ MISE À JOUR 7 h



Formation à renouveler **TOUS LES 2 ANS**

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Formations obligatoires			
Permis d'exploitation - tous les lundis - toute l'année - <i>disponible en distanciel</i>			de 250 à 480 €
HACCP - Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	24-25 août	Visio	19-20 oct. Prés.
	31-1er sept.	Visio	26-27 oct. Visio.
	7-8 sept.	Prés.	9-10 nov. Prés.
	14-15 sept.	Visio	16-17 nov. Visio.
	21-22 sept.	Prés.	23-24 nov. Prés.
	28-29 sept.	Visio	30-1er déc. Visio.
	5-6 oct.	Prés.	7-8 déc. Prés.
	12-13 oct.	Visio	14-15 déc. Visio.
GBPH - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration			6 sept. Prés.
			2 oct. Prés.
			7 nov. Prés.
			11 déc. Prés.
Mettre en place la réglementation allergènes			17 oct. Prés.
			5 déc. Prés.
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)			27 oct. Prés.
			21 nov. Prés.
Permis de former - formation initiale	5-6 sept.	Prés.	10-11 oct. Prés.
	14-15 sept.	Prés.	12-13 oct. Visio.
	18-19 sept.	Prés.	19-20 oct. Prés.
	27-28 sept.	Prés.	14-15 nov. Prés.
			14-15 déc. Prés.
Permis de former - mise à jour			12 sept. Prés.
			16 oct. Visio.
			17 nov. Prés.
			11 déc. Prés.
SST			29-30 sept. Prés.
			7-8 sept. Prés.
			16-17 oct. Prés.
			29-30 nov. Prés.
SST MAC			2 oct. Prés.
			4 déc. Prés.

PERMIS DE FORMER



➔ **FORMATION INITIALE** 14 h

Public Concerné

Personnel opérationnel ou manager désigné comme tuteur dans toute entreprise souhaitant accueillir une personne en alternance.

➔ **MISE À JOUR** 7 h



Formation à renouveler
TOUS LES 4 ANS

GESTION D'ENTREPRISE

CRÉATION D'ENTREPRISE ET GESTION D'EXPLOITATION

- ➔ CONNAITRE LES INCONTOURNABLES DE LA GESTION D'EXPLOITATION 7 h
- ➔ COMPRENDRE LA FINANCE POUR LES NON-FINANCIERS 21 h
- ➔ METTRE EN OEUVRE UNE DÉMARCHÉ ÉCO-RESPONSABLE DANS SON ÉTABLISSEMENT 7 h

SPÉCIAL CLASSEMENT
HÔTELIER



DEVENIR MAÎTRE RESTAURATEUR

Réussir votre audit en vue d'obtenir ou de renouveler le titre de Maître Restaurateur, ASFOREST vous accompagne :

- Expliquer le rôle de l'AFRM et de ses grands projets actuels et à venir
- Analyser de manière détaillée le cahier des charges imposé par l'arrêté du 26 mars 2015
- Appréhender dans son ensemble les valeurs défendues par les Maîtres Restaurateurs pour une intégration réussie et durable

OPTIMISATION DES MARGES ET DÉVELOPPEMENT DU CHIFFRE D'AFFAIRES

- ➔ OPTIMISER SES MARGES AVEC LES FICHES TECHNIQUES 14 h
- ➔ DÉVELOPPER LA VENTE À EMPORTER AVEC UN SERVICE DE QUALITÉ 14 h

FORMATIONS INFORMATIQUE

Gagnez en efficacité et en autonomie grâce à nos formations bureautique : Word, Excel... Créez et apprenez à mettre à jour vos tableaux de bord, fiches techniques, budgets, compte d'exploitation, compte-rendus, rapports, présentations...

- ➔ EXCEL DÉBUTANT 14 h
- ➔ EXCEL PERFECTIONNEMENT 7 h

Sur demande également : Formations PAO Indesign - Photoshop - Illustrator



COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION DIGITALE

-  DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX  14 h
-  DÉPLOYER UNE STRATÉGIE ÉVÉNEMENTIELLE POUR MIEUX VENDRE  14 h

DIGITALISATION DU DOCUMENT UNIQUE (DUERP)

FORMATION-ACTION ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Objectifs :

- › Créer votre Document Unique 100% web
- › Générer des fiches individuelles de pénibilité
- › Déclarer et suivre les accidents du travail
- › Gérer les protocoles de sécurité

Public Concerné : Gestionnaire, manager devant connaître les fondements de la démarche d'évaluation des risques pour rédiger lui-même le document unique.



Une solution dédiée métiers
CHR, personnalisable
entièrement à votre établissement



Une solution unique,
pour l'ensemble des documents
risques professionnels



Une solution pérenne,
grâce au suivi et à l'évolution du
plan d'actions

Nous pouvons vous accompagner dans le cadre de l'élaboration, la mise en place et le suivi de votre document unique.

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Gestion d'entreprise			
Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation	12 oct.	Prés.	350 €
Comprendre la finance pour non financiers	18-19-20 oct.	Prés.	1 050 €
Mettre en oeuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	22 sept.	Visio.	420 €
	16 oct.	Prés.	
	15 nov.	Prés.	
	8 déc.	Prés.	
Optimiser ses marges avec les fiches techniques	sur demande	Prés.	840 €
Développer la vente à emporter avec un service de qualité	9-10 nov.	Prés.	720 €
Développer une stratégie de communication et commercialisation avec les réseaux sociaux	23-24 nov.	Prés.	720 €
Déployer une stratégie événementielle pour mieux vendre	9-10 oct.	Prés.	720 €
Bureautique			
Excel débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie	12-13 oct.	Prés.	400 €
Excel Perfectionnement	30 oct.	Prés.	200 €

RESSOURCES HUMAINES

MANAGEMENT



- ➔ RÉVÉLER SON LEADERSHIP POUR MANAGER ET MOTIVER SES ÉQUIPES ★ ACO 21 h
- ➔ MANAGER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS 7 h
- ➔ MANAGER UNE ÉQUIPE MULTICULTURELLE ACO 14 h
- ➔ MIEUX SE CONNAITRE POUR MIEUX MANAGER 7 h
- ➔ **PILOTER SON ÉQUIPE EN PÉRIODE DE CRISE** 14 h
 Pour faire face à la crise sanitaire et économique actuelle, nos méthodes de travail et de management doivent évoluer. Pour répondre à ces enjeux, les managers doivent pouvoir faire évoluer leur communication et leur style managérial, notamment face aux situations de tension exacerbées et aux émotions à canaliser.
- ➔ **MANAGER LA REPRISE** 14 h
 En vue de la réouverture, l'enjeu interne sera de réussir à faire appel aux motivations individuelles et collectives pour rassurer collaborateurs et clients et rendre le séjour client le plus agréable possible en respectant les objectifs de qualité de service et de sécurité.
- ➔ RÉUSSIR SA PRISE DE PAROLE EN PUBLIC 7 h
- ➔ RECRUTER, ACCUEILLIR ET INTÉGRER LES NOUVEAUX COLLABORATEURS ACO 14 h

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Management			
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	17-18-19 oct. 12-13-14 déc.	Prés. Prés.	1 300 €
Manager une équipe multiculturelle	26-27 oct.	Prés.	840 €
Mieux se connaître pour mieux manager	6 oct.	Prés.	300 €
Piloter son équipe en équipe de crise	28-29 nov.	Prés.	840 €
Réussir sa prise de parole en public	13 nov.	Prés.	300 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	30-31 oct.	Prés.	720 €
Bien-être et Sécurité au travail			
Évaluer les risques professionnels (document unique)	7 nov.	Prés.	300 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	9 oct. 4 déc.	Prés. Prés.	360 €
Gérer le stress	13 sept.	Prés.	300 €
Organiser efficacement son temps	11 oct.	Prés.	300 €
Prévenir les risques psycho sociaux	sur demande	Prés.	600 €

BIEN-ÊTRE & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- ➔ ÉVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS (DUERP) 7 h
- ➔ PRÉVENIR LES TMS AVEC LES BONS GESTES ET POSTURES ACO 7 h
- ➔ GÉRER SON STRESS 7 h
- ➔ ORGANISER EFFICACEMENT SON TEMPS 7 h
- ➔ PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX 14 h

FORMATIONS EN LANGUES

Entre septembre 2023 et septembre 2024, la France n'accueille pas moins de 2 compétitions sportives d'envergure internationale : la Coupe du Monde de Rugby 2023 France et les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 !

Dès à présent formez vos équipes afin qu'elles soient opérationnelles pour accueillir des clients du monde entier !

- ➔ ACCUEILLIR UN CLIENT EN ANGLAIS ★ À PARTIR DE 21 h
- ➔ FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE 70 h

Egalement pour accompagner votre qualité de service en Anglais - Allemand - Italien - Espagnol...



PRENEZ CONTACT

avec un conseiller formation pour adapter les formations à votre contexte d'entreprise

01 42 96 09 27

Formations INTRA - Dates sur demande

- ➔ SÉCURITÉ INCENDIE 3.5 à 14 h
- ➔ HABILITATIONS ÉLECTRIQUES 7 à 21 h
- ➔ GESTION DU RISQUE TERRORISTE 3.5 à 14 h

ASFOPRESTIGE

Plus qu'une marque, une aventure.

Signature

Promesse





Découvrez dès à présent nos collections sur

asfoprestige.com

Culture

Arts



RELATIONS CLIENTS

LES FONDAMENTAUX DE LA RELATION CLIENT

- ➔ MAITRISER LES CLÉS D'UN ACCUEIL RÉUSSI ET D'UNE GESTION DES PLAINTES FAVORISANT LA FIDÉLISATION DES CLIENTS   14 h
- ➔ OPTIMISER SES TECHNIQUES DE VENTES ADDITIONNELLES   14 h
- ➔ CONSTRUIRE UNE EXPÉRIENCE CLIENT DIGITALE AU SERVICE D'UNE RELATION CLIENT DE QUALITÉ  14 h
- ➔ RENFORCER SA POLITIQUE D'ACCESSIBILITÉ POUR LES CLIENTS EN SITUATION DE HANDICAP  7 h
- ➔ ENCHANTER SES CLIENTS EN INSTAURANT UNE RELATION DE CONFIANCE, PRIVILIGIÉE ET UNIQUE   7 h
- ➔ MAITRISER LES CODES D'UNE CLIENTÈLE INTERNATIONALE POUR UN ACCUEIL D'EXCELLENCE   7 h

SPÉCIAL CLASSEMENT HÔTELIER

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Relation client			
Maitriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	30-31 oct.	Prés.	720 €
Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	20-21 nov.	Prés.	720 €
Construire une expérience client digitale au service d'une relation client de qualité	sur demande	Prés.	740 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	10 oct.	Prés.	360 €
	6 nov.	Prés.	
Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	16 oct.	Prés.	500 €
Maitriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	3 nov.	Visio.	500 €
Techniques métiers Hébergement			
Optimiser ses revenus avec le yield management	5-6 oct.	Prés.	900 €
	9-10 nov.	Prés.	
Assurer un service d'étages de qualité	sur demande	Prés.	700 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	28-29 sept.	Prés.	720 €
Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	15 sept.	Prés.	360 €
Techniques métiers Salle et Bar			
Améliorer la qualité de service en salle	19-20 sept.	Prés.	360 €
	13-14 nov.	Prés.	
Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	30-31 oct.	Prés.	360 €
Maitriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	30-1er déc.	Prés.	360 €
Accroître son expertise en biérogologie et cidrologie	2-3 nov.	Prés.	360 €
Accroître son expertise en café et en thé	28-29 nov.	Prés.	360 €
Techniques métiers Cuisine			
Perfectionner ses préparations culinaires de base	sur demande	Prés.	1 050 €
Développer sa créativité culinaire et la valoriser auprès de ses clients	23-24 oct.	Prés.	760 €
Renouveler sa carte avec une offre pizza et crêpe	sur demande	Prés.	1 140 €
Maitriser les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixte	sur demande	Prés.	760 €
Rééquilibrer sa carte en proposant une cuisine saine et gourmande	sur demande	Prés.	760 €
Maitriser les essentiels de la boulangerie	sur demande	Prés.	760 €

TECHNIQUES MÉTIERS HÉBERGEMENT

- ➔ OPTIMISER SES REVENUS AVEC LE YIELD MANAGEMENT ACO 14 h
- ➔ ASSURER UN SERVICE D'ÉTAGES DE QUALITÉ ACO 14 h
- ➔ RENFORCER LA QUALITÉ DE SERVICE DANS LES ÉTAGES ACO 14 h
- ➔ MAITRISER LES TECHNIQUES D'AUTO-CONTRÔLE DANS LES ÉTAGES ACO 7 h

TECHNIQUES MÉTIERS SALLE ET BAR

- ➔ AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SERVICE EN SALLE ★ ACO 14 h
- ➔ CONSEILLER LES CLIENTS PAR SA MAITRISE DES ACCORDS METS/VINS ★ ACO 14 h
- ➔ MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA MIXOLOGIE, L'ART DES COCKTAILS ACO 14 h
- ➔ ACCROITRE SON EXPERTISE EN BIÉROLOGIE ET CIDROLOGIE ACO 14 h
- ➔ ACCROITRE SON EXPERTISE EN CAFÉ ET EN THÉ ACO 14 h

TECHNIQUES MÉTIERS CUISINE

- ➔ PERFECTIONNER SES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE ACO 21 h
- ➔ DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE ET LA VALORISER AUPRÈS DE SES CLIENTS ★ ACO 14 h
- ➔ RENOUELER SA CARTE AVEC UNE OFFRE PIZZA ET CRÊPE ★ ACO 21 h
Sur demande : Renouveler sa carte avec une offre snacking - Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde - Enrichir sa carte avec une cuisine saine, végétarienne et végétalienne...
- ➔ MAITRISER LES TECHNIQUES DE CUISSON SOUS VIDE, BASSE TEMPÉRATURE, VAPEUR ET MIXTE ACO 14 h
- ➔ RÉÉQUILIBRER SA CARTE EN PROPOSANT UNE CUISINE SAINE ET GOURMANDE ACO 14 h
- ➔ MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA BOULANGERIE / PÂTISSERIE ACO 14 h
- ➔ MAITRISER LES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES D'UN SERVICE TRAITEURS ACO 14 h

FORMATIONS CERTIFIANTES

ET SI 2023 ÉTAIT L'ANNÉE DE LA CERTIFICATION ?



ASFORREST s'engage pour des certifications de qualité répondant non seulement aux préoccupations professionnelles des collaborateurs et managers de notre secteur, mais également aux enjeux majeurs que représentent le tourisme pour l'économie et le rayonnement de notre pays.

CQP CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

➔ ASSISTANT·E D'EXPLOITATION SPÉCIALISATION HÉBERGEMENT OU RESTAURATION

Objectifs : Vous serez apte à participer à la gestion d'un établissement du secteur HCR, notamment en développant une politique commerciale et en manquant et animant des équipes. Vous serez capable de contribuer à la conception et à l'organisation des prestations et services de l'établissement, ainsi qu'à sa rentabilité.

➔ RÉCEPTIONNISTE

Objectifs : Vous serez apte à planifier les réservations et l'occupation des chambres, effectuer la comptabilité journalière, la facturation des prestations, mais également à organiser les relations avec les autres services. Vous serez capable d'assurer l'accueil des clients à l'hôtel tout au long de leur séjour et de leur fournir pleine satisfaction.

➔ GOUVERNANT·E D'HÔTEL

Objectifs : Vous serez apte à gérer un service d'étages en coordonnant, animant et encadrant les équipes du personnel d'étages, en garantissant une bonne gestion des matériels et stocks et de la maintenance des installations. Vous serez capable de contribuer à la qualité générale de l'accueil de la clientèle et de son séjour.

➔ EMPLOYÉ·E D'ÉTAGE

Objectifs : Favoriser la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle grâce au bon entretien des étages : nettoyer et mettre en ordre les chambres, les sanitaires et les parties communes en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

➔ MAÎTRE D'HÔTEL

Objectifs : Vous serez apte à coordonner l'activité du personnel de salle de restaurant, organiser et contrôler le travail des équipes, tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service. Vous serez capable de garantir la qualité du service rendu et ainsi la satisfaction et la fidélisation des clients.

Notre ambition pour le secteur en proposant des certifications professionnelles dédiées :

- Développer un nouveau relationnel client, basé sur l'intelligence émotionnelle et renforçant la proximité, l'hospitalité, le naturel humain
- Apporter aux salariés du secteur du tourisme une formation leur permettant une intégration et une évolution rapides
- Doter les branches de la filière tourisme d'un management intermédiaire de qualité

TFP TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

→ SERVEUR - OPTION SOMMELLERIE



Objectifs: Vous serez capable d'effectuer le service en salle de restaurant, de la préparation jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil et le service et notamment le service du vin. Vous serez apte à contribuer à la bonne image du restaurant et au développement de la clientèle.

→ COMMIS DE CUISINE



Objectifs: Vous serez capable de réaliser des préparations culinaires simples, dresser les plats et transmettre au personnel de salle, le tout en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Vous serez apte à travailler dans une cuisine professionnelle.

NOUVEAUX ENTRANTS DANS LE SECTEUR !

Grâce à son dispositif ASFOCONNECT, ASFOREST propose des parcours d'accompagnement professionnel complets auprès de personnes souhaitant intégrer le secteur de l'hôtellerie restauration, en adéquation avec les besoins et les attentes du secteur : 3 mois de formation sont réalisés en centre, en plateau technique et en entreprise pour des demandeurs d'emploi pouvant prétendre à un CQP ou TFP de la branche HCR et à une embauche parmi nos partenaires qui recrutent. Les établissements et les stagiaires bénéficient ainsi d'une période de stage qui favorise l'appropriation des procédures internes et facilite l'intégration lors de la future embauche.

Objectif : des équipes formées, motivées, prêtes, opérationnelles qui sauront montrer tout le savoir-faire à la française, à la hauteur des attentes de la clientèle internationale.

**Vous recrutez dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ?
Vous souhaitez intégrer un secteur qui bouge ?
Contactez-nous !**



asfoconnect.com

ACCOMPAGNEMENT & CONSEIL



*Parce que la vie professionnelle est en perpétuelle évolution,
parce que l'on ne peut pas se charger de tout, une aide extérieure peut s'avérer très utile.*

DECOUVREZ NOS ACCOMPAGNEMENTS / COACHING

- ➔ **OPTIMISATION FINANCIÈRE**
Interventions : Anticiper les difficultés financières, Contrôler les coûts et de la gestion opérationnelle, Optimiser la carte des vins, Réaliser des économies avec l'éco-responsabilité...
- ➔ **MANAGEMENT RH**
Interventions : Conduire et réussir le changement, Réaliser votre bilan de compétences, Préparer votre départ à la retraite...
- ➔ **QUALITÉ DE SERVICE**
Interventions : Améliorer l'efficacité commerciale de votre établissement, Structurer vos services opérationnels, Fidéliser la clientèle internationale...
- ➔ **CRÉATION / REPRISE**
Interventions : Sécuriser l'acquisition d'un fonds de commerce, Réussir sa création/reprise d'établissement...

CONFIEZ À NOS EXPERTS VOS OBLIGATIONS LÉGALES

- ➔ **NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**
Interventions : Mettre en place le Plan de maîtrise sanitaire, mettre en place la réglementation allergènes, Faire face à la transparence des contrôles sanitaires, Rédiger le document unique et les fiches pénibilité, Réaliser un audit réglementaire complet...
- ➔ **OBLIGATIONS SOCIALES**
Interventions : Mettre en conformité ses pratiques sociales, Réaliser les entretiens professionnels, rendre votre établissement accessible aux personnes handicapées...



APPELEZ-NOUS au 01 42 96 09 27
pour un accompagnement sur-mesure,
adapté aux spécificités de votre établissement.

ASFOREST À VOS COTÉS

ASFOREST Hauts-de-France

06 14 57 18 45

asforest@asforest.com

ASFOREST Normandie

Caen

02 31 95 33 00

direction@gninormandie.fr

Le Havre / Rouen

02 35 42 51 59

directiongninormandie@gmail.com

ASFOREST Grand Ouest

Nantes / Saint-Nazaire / La Roche-sur-Yon

06 14 19 91 29

v.bourhis@asforest.com

ASFOREST Nouvelle Aquitaine

Poitiers

05 49 41 07 35 gni86@gni-poitoucharentes.fr

Rochefort

05 46 87 09 58 synhorcatpoitoucharente@gmail.com

Angoulême

05 45 20 55 95 gni16@orange.fr

Bordeaux

06 62 35 57 15 cmih@orange.fr

ASFOREST Occitanie

06 14 57 18 45

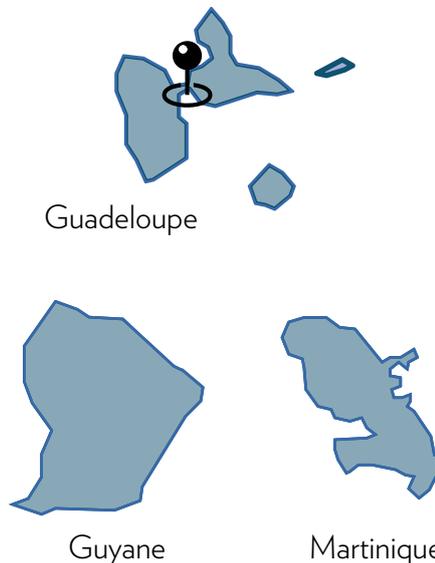
asforest@asforest.com

ASFOREST Paris
4 rue de Gramont 75002 PARIS
01 42 96 09 27
asforest@asforest.com

ASFOREST

ASFOREST DOM

05 90 21 07 49
odile.sylvestre@institutformacom.com



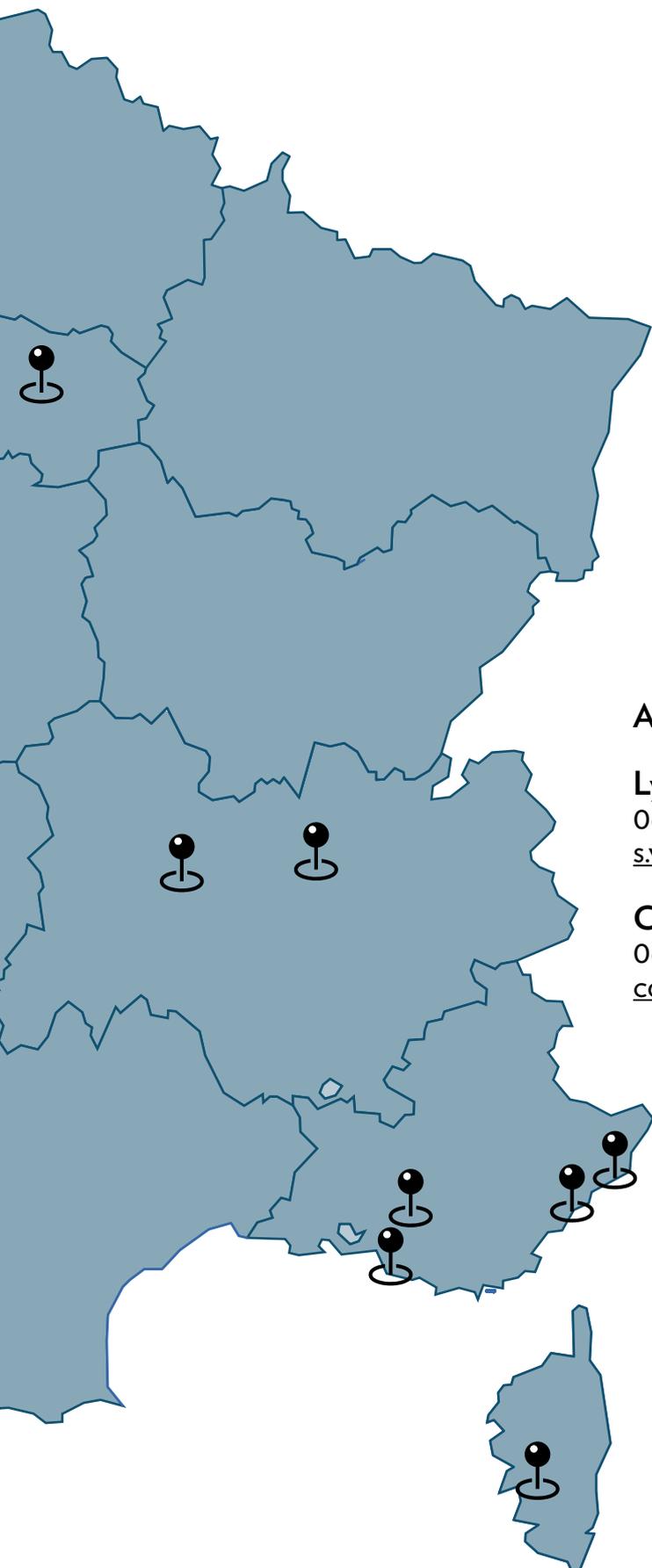
ASFOREST Auvergne-Rhône-Alpes

Lyon
06 01 91 81 37
s.ventura@asforest.com

Clermont-Ferrand
06 88 32 50 09
co.formations.asforest@gmail.com

ASFOREST PACA
06 29 70 26 15
m.brial@asforest.com

ASFOREST Corse
06 80 66 89 52
sleonarduzzi@orange.fr



MODALITÉS PRATIQUES

→ POUR VOUS INSCRIRE

- » en ligne sur www.asforest.com
- » par e-mail : asforest@asforest.com
- » par téléphone : 01 42 96 09 27
- » par courrier : ASFOREST - 4 rue de Gramont 75002 PARIS

→ SUIVI DE L'INSCRIPTION

- » A réception de votre demande d'inscription, nous vous envoyons une convention à nous retourner signée.
- » Dès retour, vous recevez une convocation rappelant lieu et horaires de la formation.

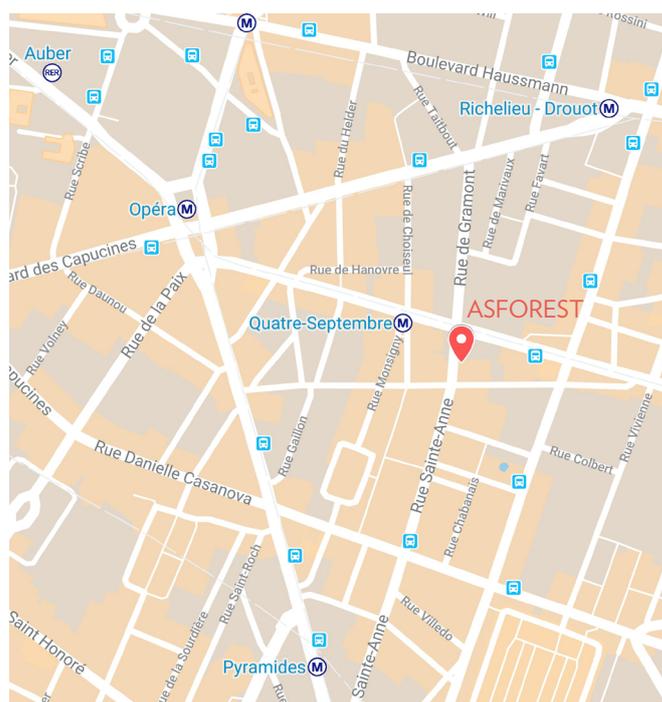
→ LE JOUR DE LA FORMATION

- » **Horaires** : les formations débutent à 9h15 et se terminent à 17h15 avec une heure de pause déjeuner libre, soit 7h de formation par jour.
N'hésitez pas à nous prévenir par téléphone en cas de retard.
- » **Accueil** : Notre équipe est à votre disposition à partir de 9h pour vous accueillir, vous orienter vers votre salle et vous offrir une boisson chaude et une collation.

→ POUR VENIR À L'ASFOREST

- » **Métro / RER**
Quatre Septembre **3**
Richelieu-Drouot **8 9**
Pyramides **7 14**
Opéra / Auber **A**
- » **Vélib' Station 2012**
- » **Parking Bourse INDIGO**
31B Rue Vivienne 75002 Paris

Retrouvez plus d'informations dans notre FAQ sur asforest.com



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente (les « CGV »), ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'ASFOREST (ci-après « l'Organisme de Formation ») consent au Client, Acheteur, (ci-après le « Client ») qui l'accepte, une formation issue de l'offre de formations de l'Organisme de Formation, ci-après la « Formation ». Le client et l'Organisme de Formation sont respectivement individuellement la « Partie » ou collectivement les « Parties ».

Le Client reconnaît que l'acceptation des présentes CGV a pour conséquence d'écartier l'application de ses propres conditions générales de vente (CGV) et de ses propres conditions générales d'achat (CGA). La réception du bulletin d'inscription par le Client et le paiement de la facture émise par l'Organisme de Formation emporte l'adhésion entière et sans réserve du Client à ces CGV, le Client reconnaissant ainsi en avoir une parfaite connaissance.

1. Formations concernées

1.1 L'Organisme de Formation propose divers types de Formations pouvant être réalisées dans les locaux de l'Organisme de Formation ou dans les locaux du Client (ci-après "Formation intra"). Il est entendu que le terme "Formation" seul concerne chacun des types de Formations précités.

Les Formations peuvent être réalisées pour le compte d'un Client, et sur mesure le cas échéant (ci-après "Formation intra"), ou pour le compte de plusieurs Clients (ci-après "Formation inter").

1.2 Il est entendu que pour les Formations intra, si une demande d'aménagement importante est formulée sur le contenu d'une Formation nécessitant un temps de préparation supplémentaire de la part de l'Organisme de Formation, des frais supplémentaires peuvent être facturés.

1.3 Les Formations proposées peuvent être consultées sur le site de l'Organisme de Formation sur www.asforest.com

2. Modalités d'inscription

2.1 La demande d'inscription à une Formation inter peut être faite par le Client et par l'un des moyens suivants :

- L'envoi par courrier ou par mail d'un bulletin complété et signé par le Client;
- Une inscription en ligne sur notre site Internet

2.2 Pour chaque Formation dispensée par l'Organisme de Formation, un nombre minimum et maximum de participants est admis ; les inscriptions pour la session cessent d'être retenues quand le nombre maximum est atteint.

2.3 Au plus tard dix (10) jours avant la date prévue pour la Formation, le Client recevra la confirmation de son inscription et d'informations pratiques.

Par son inscription, le Client déclare avoir pleinement connaissance et accepte les conditions tarifaires correspondantes, ainsi que les présentes CGV.

2.4 Pour les commandes de Formations intra, une demande précisant les termes de la commande devra être adressée par le Client (par téléphone, e-mail, ou courrier) à l'Organisme de Formation. L'Organisme de Formation établira, le cas échéant avec la collaboration du Client, une proposition commerciale et les conditions financières correspondantes.

La réception par l'Organisme de formation du "bon pour accord" du Client sur la Proposition commerciale ou sur le devis préalablement soumis, vaudra acceptation de ses termes par ce dernier ainsi qu'acceptation des présentes CGV.

3. Modalités de formation

3.1 L'Organisme de Formation est libre d'utiliser les méthodes et outils pédagogiques de son choix, il est rappelé que la forme et le contenu des outils pédagogiques sont régis par l'Organisme de Formation.

3.2 Une journée de formation correspond à sept (7) heures de cours.

Les durées de formation varient en fonction des programmes de formations et sont précisées sur les documents de communication de l'Organisme de Formation.

Pour la qualité de la formation, le Client s'engage à ne pas dépasser le nombre de participants prévu lors de la confirmation de l'inscription visée au point 2.1 ci-avant, adressée à l'Organisme de Formation.

Un ou plusieurs participants supplémentaires pourront toutefois être acceptés, sous réserve de l'approbation de l'Organisme de Formation, en fonction notamment du nombre maximal de participants visé à l'article 2.1, et d'une régularisation de la facturation aux conditions tarifaires prévues pour la Formation concernée.

3.3 La Formation intra peut être assurée dans les locaux du Client, et avec les moyens logistiques qu'il fournit (un vidéoprojecteur, un ordinateur et un paper-board seront requis à minima), ou dans les locaux de l'Organisme de Formation.

Sauf accord préalable avec l'Organisme de formation, en cas de formation intra, les frais de repas, de déplacement et d'hébergement de l'intervenant, le cas échéant, seront facturés au Client en sus.

L'Organisme de Formation prendra en charge la reproduction et la livraison des documents pédagogiques sur le lieu de la Formation.

3.4 Les participants à la Formation réalisée dans les locaux de l'Organisme de Formation sont tenus de respecter le règlement intérieur de l'Organisme de Formation (Par exemple : Interdiction

de manger dans les salles de formation).

3.5 L'Organisme de Formation fera parvenir au Client tous les documents (convocation, nature et intitulé, et durée de la Formation, attestation de participation le cas échéant, et les factures afférentes) relatifs à la Formation par e-mail ou par courrier à l'adresse fournie par le Client.

4. Tarifs et conditions de règlement

4.1 Les conditions tarifaires des Formations sont indiquées sur le bulletin d'inscription ou en ligne pour les Formations inter, ou sur la Proposition visée à l'article 2.2 ci-avant pour les Formations intra. Les prix des Formations sont indiqués HT, il faudra ajouter le taux de TVA en vigueur.

4.3 Toute Formation commencée est due en totalité.

4.4 Les factures sont payables à réception de la facture ou selon l'échéancier convenu, le cas échéant - par chèque, virement bancaire ou par carte bancaire pour les formations achetées en ligne (notamment par le biais du site www.asforest.com).

4.5 En cas de retard de paiement, des pénalités égales à trois (3) fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date de la commande seront exigibles de plein droit sans qu'un rappel soit nécessaire ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) Euros. En outre tout règlement ultérieur quelle qu'en soit la cause sera imputé immédiatement et par priorité à l'extinction de la plus ancienne des dettes.

4.6 Par ailleurs, en cas de retard de paiement, l'Organisme de Formation se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande et de suspendre l'exécution de ses propres obligations et ce, jusqu'à apurement du compte, sans engager sa responsabilité et sans que le Client ne puisse prétendre bénéficier d'un avoir ou d'un éventuel remboursement. Le délai de prescription pour le recouvrement de toute somme due à l'Organisme de Formation court à compter de la date d'émission de la facture concernée.

4.7 En cas de prise en charge du paiement d'une Formation par un organisme extérieur (OPCO), il appartient au Client :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la Formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande;
- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription;
- de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

L'Organisme de Formation procédera à l'envoi de la convention de formation à l'OPCO.

En cas de prise en charge partielle de l'OPCO, le reliquat sera facturé directement au Client.

4.8 Si l'OPCO ne confirme pas la prise en charge financière de la Formation ou que l'Organisme de Formation n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCO au premier jour de la Formation, le coût de la Formation sera facturé dans sa totalité au Client.

4.9 En cas de non-paiement par l'OPCO des frais de Formation, éventuellement majorés de pénalités de retard, pour quel que motif que ce soit, le Client sera préalablement informé par tout moyen par l'Organisme de Formation et sera redevable de l'intégralité du coût de la Formation.

4.10 Pour certaines Formations, et notamment (mais pas uniquement) les Formations intra, l'Organisme de formation se réserve le droit de demander un acompte.

5. Conditions spécifiques aux formations certifiantes

5.1 Toute formation certifiante commencée est due dans son intégralité.

5.2 L'Organisme de formation se réserve le droit de faire une facture à l'issue de chaque module de formation ou de faire une facture globale en fin du parcours certifiant.

6. Annulation et Report des formations

6.1 Toute annulation ou report doit être formulé au plus tôt et par écrit par le Client (courrier, télécopie ou e-mail comprenant un accusé de réception électronique).

Une annulation intervenant 10 jours calendaires ou plus de 10 jours avant le début de la formation n'impliquera aucun frais d'annulation

- Une annulation intervenant moins de 10 jours à 3 jours calendaires avant le début de la formation donnera lieu à une facturation égale à 50 % du montant du stage à titre d'indemnité forfaitaire
- Une formation annulée moins de 3 jours calendaires avant le début de la formation sera due intégralement à titre d'indemnité forfaitaire

Il est précisé que les montants ainsi facturés ne pourront pas s'imputer au titre de la formation professionnelle continue.

Le délai de rétractation de 14 jours s'applique aux contrats conclus à distance notamment pour les achats et paiement en ligne de nos formations.

6.2 L'Organisme de Formation se réserve le droit de reporter une Formation, sous réserve d'en informer préalablement le Client et de proposer une nouvelle date pour la Formation. Il est entendu que en cas d'annulation en raison de l'absence ou de la défaillance du formateur, l'Organisme de Formation s'engage à ce que le formateur défaillant soit remplacé dans les meilleurs délais par une personne aux compétences techniques et qualifications équivalentes, et veuille à ce que le changement de formateur n'interrompe pas le bon déroulement de la prestation de Formation ou s'engage à la reporter dans les meilleurs délais.

6.3 L'Organisme de Formation se réserve le droit de supprimer sans proposer de nouvelle date, une session de Formation jusqu'à dix (10) jours avant la date prévue. Dans cette hypothèse, la Formation concernée ne sera pas facturée au Client, et l'Organisme de Formation procédera au remboursement de tout montant d'ores et déjà perçu à ce titre le cas échéant, à l'exclusion de tout autre coût.

7. Propriété Intellectuelle

7.1 L'Organisme de Formation peut être amené à fournir au Client de la Documentation relative à la session de formation. Tout ou partie de cette Documentation peut être adressée au Client par courrier électronique à l'adresse indiquée par le Client et/ou lors de la Formation.

7.2 La Documentation, en intégralité ou par extraits, et tout éventuel support remis ou imprimable dans le cadre d'une Formation ne peut en aucune manière faire l'objet, même partiellement, de reproduction, représentation, prêt, échange ou cession, d'extraction totale ou partielle de données et/ou de transfert sur un autre support, de modification, adaptation, arrangement ou transformation sans l'accord préalable et exprès de l'Organisme de Formation. Seul un droit d'utilisation, à l'exclusion de tout autre transfert de droit de propriété de quelque sorte que ce soit, est consenti au Client. Sont donc seules autorisées, la reproduction et la représentation du contenu autorisé par le Code de la Propriété Intellectuelle sur un écran et une copie unique papier à fins d'archives ou d'utilisation dans le strict prolongement de la Formation, au bénéfice strictement personnel du participant concerné.

7.3 Le Client s'engage à ne pas faire directement ou indirectement de la concurrence à l'Organisme de Formation en cédant ou en communiquant tout ou partie de la Documentation à un concurrent de l'Organisme de Formation.

7.4 L'Organisme de Formation se réserve le droit de poursuivre toute personne qui contreviendrait à cette clause.

8. Renseignement, réclamation

Toute demande d'information ou réclamation relative aux présentes CGV doit être adressée par courrier à l'ASFOREST, 4 rue de Gramont - 75002 Paris, qui fera ses meilleurs efforts pour y répondre dans les meilleurs délais.

9. Responsabilité

9.1 Les Formations proposées par l'Organisme de Formation sont conformes à leur description en catalogue ou à leur documentation commerciale. Il appartient au Client de prouver toute non-conformité éventuelle.

9.2 Le Client, est seul responsable de la consultation, du choix de la formation fournie par l'Organisme de Formation.

9.3 La responsabilité de l'Organisme de Formation ne peut être engagée qu'en cas de faute ou de négligence prouvée et sera limitée aux préjudices directs subis par le Client, à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit et notamment toute perte de chance, de clientèle, de résultat, d'exploitation, préjudice commercial ou perte de données et/ou fichiers. En tout état de cause, au cas où la responsabilité de l'Organisme de Formation serait retenue, le montant total de toute somme mises à la charge de l'Organisme de Formation ne pourra excéder le montant total du prix payé par le Client au titre de la Formation concernée.

10. Données personnelles

10.1 Toute commande de Formation fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le Client sur simple demande à l'adresse mentionnée à l'article 8.

10.2 Conformément à la Loi 78-17 « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles traitées les concernant. Si le Client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations le concernant, l'Organisme de Formation les lui communiquera sur simple demande écrite à l'adresse mentionnée à l'article 8.

10.3 Conformément à la réglementation en vigueur, toute demande adressée à l'Organisme de Formation au titre du présent article doit être signée, et il faudra préciser l'adresse à laquelle l'Organisme de Formation doit répondre. La réponse sera adressée au Client dans un délai de 2 mois suivant la réception de la demande.

11. Dispositions générales

11.1 Les CGV sont accessibles en ligne. Elles peuvent être modifiées à tout moment à la discrétion de l'Organisme de Formation, avec application immédiate. Seule la dernière version mise en ligne sera applicable.

11.2 L'Organisme de Formation est autorisé à utiliser la dénomination sociale, le nom commercial et/ou les marques du Client, et le cas échéant du groupe dont il fait partie, comme référence commerciale sur tout support ou à toute occasion dans un but marketing et/ou publicitaire sans autorisation préalable du Client.

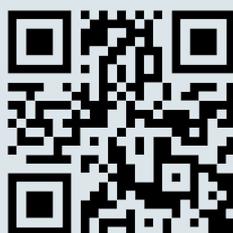
11.3 Dans le cadre de l'exécution des présentes, les Parties exercent et exerceront leurs activités de manière indépendante sans que, notamment, cela puisse être interprété comme créant entre elles un lien de subordination ou une société de fait.

11.4 Les présentes CGV sont régies par le droit français. Tout litige se rapportant à son exécution ou à son interprétation sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Paris, même en cas de référé, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

ASFOREST

Formation & Conseil

4 rue de Gramont - 75002 Paris
01 42 96 09 27
asforest@asforest.com



asforest.com



GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE