



ASF  **FOREST**
Formation & Conseil

FORMATION & CONSEIL

TOURISME HÔTELS RESTAURANTS CAFES TRAITEURS RETAIL

JUILLET - DECEMBRE 2025

NOS MARQUES

ASF  **FOREST**
Formation & Conseil

Depuis 50 ans, organisme de formation continue et de conseil exclusivement dédié aux métiers de services et historiquement de l'hôtellerie et de la restauration.

ASF  **PRESTIGE**

Depuis 2016, nos collections pensées par et pour les établissements Haut de gamme ou qui souhaitent monter en gamme

ASF  **CONNECT**
Formation & Emploi

Depuis 2019, notre accompagnement pour les demandeurs d'emploi en reconversion qui souhaitent intégrer le secteur tourisme.

50 ANS À VOS CÔTÉS, PRÊTS POUR L'AVENIR



En cette seconde partie de 2025, ASFOREST célèbre un demi-siècle de savoir-faire et d'engagement à vos côtés : 50 ans à servir l'hôtellerie, la restauration et le tourisme. Cette étape symbolique souligne la force de notre histoire et la confiance que vous nous accordez.

Cet été, notre audit de surveillance Qualiopi a validé notre démarche qualité et d'amélioration continue. Cette reconnaissance confirme que nous restons le référent incontournable du secteur. Nous conduisons chaque année les formations qui façonnent les standards de demain, grâce à nos formateurs, acteurs de terrain, qui partagent avec vous :

- des compétences opérationnelles immédiatement mobilisables,
- des retours d'expérience concrets, pour anticiper les défis,
- des mises à jour réglementaires, pour garantir la conformité.

Fidèles à notre ADN, nous restons concentrés sur trois priorités :

- **Humanité et réseau** : animer notre communauté pour échanger bonnes pratiques et renforcer vos compétences
- **Innovation pédagogique** : déployer des formats hybrides, mêlant théorie et pratique opérationnelle, pour répondre aux évolutions du secteur
- **Accompagnement RH** : structurer vos parcours, optimiser les financements et mesurer l'impact formation

Déjà tournés vers 2026, nous plaçons l'accent sur :

- **Soft skills & leadership** : affirmer votre posture et sublimer la relation client
- **Inclusion & diversité** : ouvrir nos formations à toutes, face aux tensions du secteur
- **Éco-responsabilité** : intégrer des gestes durables à chaque étape de la formation

Nous clôturerons cette année anniversaire par une rencontre conviviale fin 2025 : un moment simple pour célébrer notre succès commun et imaginer ensemble les prochains défis.

Le Président Jean-Jacques CAIMANT, les équipes et moi-même sommes fiers d'être votre partenaire de confiance. Quel projet souhaitez-vous lancer à nos côtés ?

A très bientôt à l'ASFOREST

Mamba DIALLO
 Directeur Général

LE CHOIX DE L'EXPERIENCE



Fondée il y a 50 ans, ASFOREST est une association spécialisée en formation continue et en conseil, dédiée aux métiers de service.



Composée d'intervenants principalement issus du secteur tourisme, hôtellerie restauration, 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 formations, nous mettons à votre disposition des locaux professionnels où mettre en œuvre les compétences acquises.

NOS VALEURS, VOS VALEURS



EXPÉRIENCE CLIENT



CONFIANCE



ESPRIT D'ÉQUIPE

ASFOREST, organisme de formation expert, certifié Qualiopi dès mars 2020, renouvelé en 2024



processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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°2403_CN_04321 | ID Datadock 0002234

SOMMAIRE

FORMATIONS OBLIGATOIRES Page 08

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

GESTION D'ENTREPRISE Page 12

Rentabilisez votre entreprise et développez votre chiffre d'affaires.

RESSOURCES HUMAINES Page 16

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

ASFOCONNECT Pages 20

Recrutez de nouveaux entrants dans le secteur, formés et qualifiés

RELATION CLIENT Pages 24

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

ASFOPRESTIGE Pages 28

Apportez votre Signature Excellence dans vos établissements

CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT Pages 32

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

MODALITÉS DE FORMATION

FORMULE INTER-ENTREPRISES

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

Ces formations permettent à vos collaborateurs de :
Développer leurs compétences savoir-faire et savoir-être
S'enrichir des expériences des autres participants

LES POINTS FORTS



Transmission
de bonnes
pratiques



Échanges
constructifs
et inspirants



Tarifcation
accessible
par stagiaire

PENSEZ AUX ACTIONS COLLECTIVES !

Attributaire de plusieurs marchés publics de l'OPCO AKTO, ASFOREST propose 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, ainsi qu'une offre de développement professionnel en anglais et compétences clés.

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 des formations sur-mesure, adaptées à vos besoins 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



Spécifique
et exclusive



Chez vous
ou chez nous



Accompagnement
personnalisé

AVEZ-VOUS PENSÉ À LA FORMATION EN LIGNE ?

Nous assurons la continuité de votre formation à distance, via **la visioconférence**.

En quelques clics, depuis **chez vous** :

- **Développez vos compétences**
- **Gagnez du temps**



Échanges
enrichissants



Chez vous avec
votre ordinateur



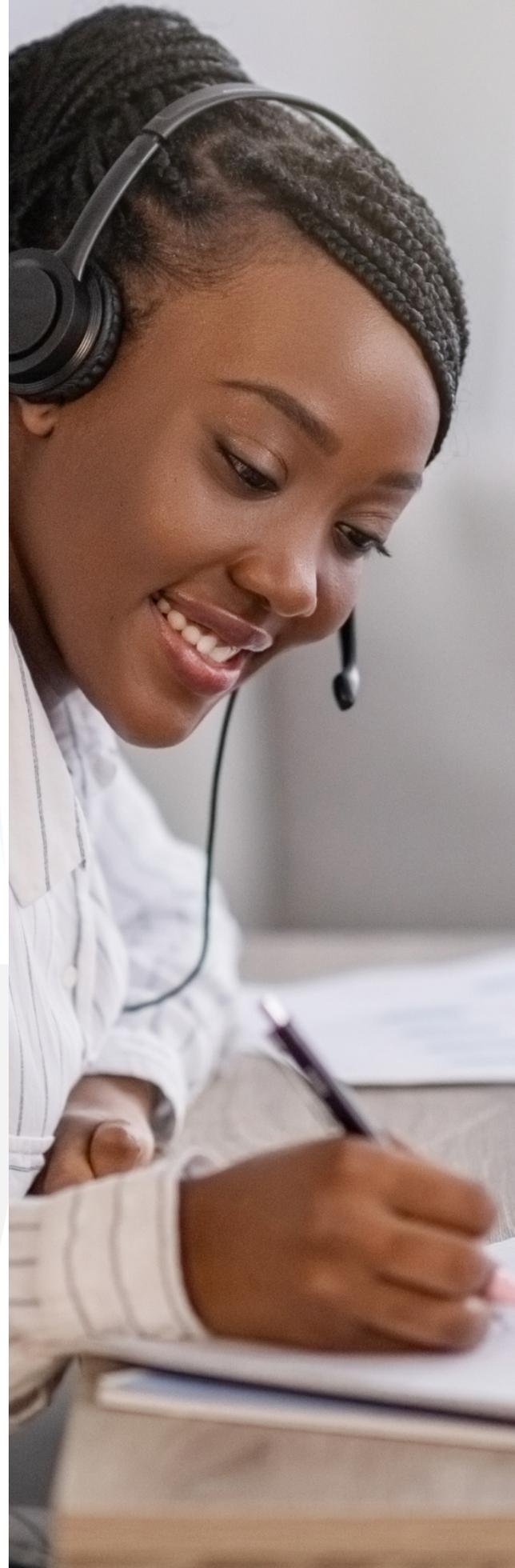
Encadrement personnalisé,
technique et pédagogique

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 plupart de nos formations sont accessibles à distance.

Contactez nos conseillers formation au
01 42 96 09 27 pour plus d'informations !



FORMATIONS OBLIGATOIRES



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	20H
➤ RENOUELEMENT 	7H
➤ VENTE DE NUIT (PVBAN)	7H
➤ CHAMBRES D'HÔTES	7H



INSCRIPTION en quelques clics
sur www.asforest.com
sur toute la France



PROFITEZ également de notre offre PACK PEX + Hygiène 14H

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

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



➤ HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE	14H
➤ LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	7H
➤ METTRE EN PLACE LA RÈGLEMENTATION ALLERGÈNES	7H
➤ METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)	7H

INSCRIPTION en quelques clics
dans toute la France
sur www.asforest.com

Sécurité et conformité pour garantir la sérénité de vos activités

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

- SST - FORMATION INITIALE 14H
- SST MAC - MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPÉTENCES 7H



Formation à renouveler
TOUS LES 2 ANS

PERMIS DE FORMER



Public Concerné

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

- PERMIS DE FORMER - FORMATION INITIALE 14H
- PERMIS DE FORMER - MISE À JOUR 7H



Formation à renouveler
TOUS LES 4 ANS

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Dates	Modalité	Coût HT*
Formations obligatoires					
Permis d'exploitation - tous les lundis - toute l'année - disponible en distanciel					de 250 à 480 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	03-04 Juil.	Prés.	23-24 Oct.	Prés.	350 €
	17-18 Juil.	Prés.	13-14 Nov.	Prés.	
	28-29 Août	Prés.	27-28 Nov.	Prés.	
	11-12 Sept.	Prés.	11-12 Déc.	Prés.	
	25-26 Sept.	Prés.	18-19 Déc.	Prés.	
	09-10 Oct.	Prés.			
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration (GBPH)	15 Juil.	Prés.	07 Nov.	Prés.	175 €
	29 Sept.	Prés.	11 Déc.	Prés.	
Mettre en place la réglementation allergènes	30 Oct.	Prés.			360 €
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	15 Oct.	Prés.	03 Déc.	Prés.	360 €
Permis de former - formation initiale	03-04 Juil.	Prés.	09-10 Oct.	Prés.	350 €
	17-18 Juil.	Prés.	30-31 Oct.	Prés.	
	28-29 Août	Prés.	13-14 Nov.	Prés.	
	08-09 Sept.	Prés.	27-28 Nov.	Prés.	
	11-12 Sept.	Prés.	04-05 Déc.	Prés.	
	25-26 Sept.	Prés.	18-19 Déc.	Visio.	
Permis de former - mise à jour	15 Juil.	Prés.	17 Nov.	Prés.	250 €
	15 Sept.	Visio.	25 Nov.	Visio.	
	22 Sept.	Prés.	15 Déc.	Prés.	
	13 Oct.	Prés.			
Sauveteur secouriste au travail (SST)	01-02 Juil.	Prés.	24-25 Nov.	Prés.	350 €
	11-12 Sept.	Prés.	15-16 Déc.	Prés.	
	13-14 Oct.	Prés.			
Sauveteur secouriste au travail MAC (SST MAC)	11 Juil.	Prés.	17 Nov.	Prés.	175 €
	10 Sept.	Prés.	12 Déc.	Prés.	
	20 Oct.	Prés.			

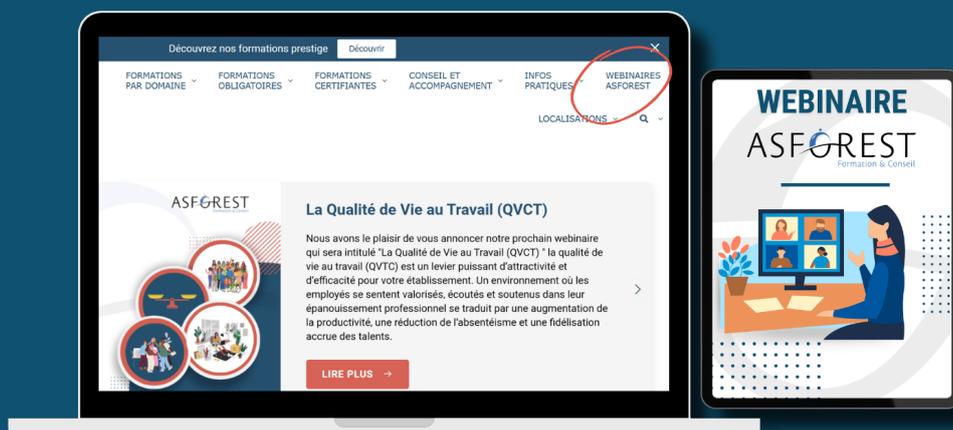
ASFOREST WEBINAIRES VOTRE RENDEZ-VOUS D'EXPERTISE

Depuis toujours, ASFOREST vous accompagne avec des formats innovants et accessibles.

Notre page ASFOREST Webinaires centralise l'essentiel pour enrichir vos savoir-faire en hôtellerie-restauration et tourisme :

- **Des experts engagés** : Chaque session est animée par un professionnel reconnu du terrain. Vous repartez avec des conseils opérationnels et des retours d'expérience concrets.
- **Des sujets au cœur des préoccupations** : Intelligence artificielle, qualité de vie au travail, anti-gaspillage, accueil multiculturel, éco-responsabilité... Nos thèmes suivent l'actualité et vos enjeux quotidiens.
- **Accès 24/7 à la bibliothèque en ligne** : Visionnez en replay ou revoyez votre sujet favori quand vous le souhaitez, sur ordinateur ou mobile.
- **Interactions en direct** : Posez vos questions en live, échangez avec l'animateur et les participants. Chaque session devient un moment d'apprentissage collaboratif.
- **Inscription simplifiée** : Abonnez-vous à notre page LinkedIn pour recevoir toutes les invitations et être informé en avant-première.

Explorez notre bibliothèque dès aujourd'hui et transformez vos pratiques grâce à des contenus ciblés et concrets. Ne manquez plus aucune opportunité de montée en compétences !



asforest.com

GESTION D'ENTREPRISE



GESTION D'ENTREPRISE

CRÉATION D'ENTREPRISE ET GESTION D'EXPLOITATION

- METTRE EN OEUVRE UNE DÉMARCHE ECO RESPONSABLE SPÉCIAL CLASSEMENT HÔTELIER SPÉCIAL LOI ANTIGASPILLAGE ACO ★ 7H
- CONNAITRE LES INCONTOURNABLES DE LA GESTION D'EXPLOITATION 7H
- COMPRENDRE LA FINANCE POUR LES NON-FINANCIERS 21H

DEVENIR MAÎTRE RESTAURATEUR

Réussir votre audit en vue d'obtenir ou de renouveler le titre de Maître Restaurateur

ASFOREST vous accompagne :

- Comprendre le rôle de l'AFMR et ses grands projets en cours et à venir
- Analyser en détail le cahier des charges défini par l'arrêté du 26 mars 2015
- S'approprier les valeurs des Maîtres Restaurateurs pour une intégration réussie et durable

OPTIMISATION DES MARGES ET DÉVELOPPEMENT DU CHIFFRE D'AFFAIRES

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

BUREAUTIQUE ET TIC : BOOSTEZ VOTRE PRODUCTIVITÉ, À L'ASSAUT DE L'IA

Gagnez en autonomie et en efficacité grâce à nos formations conçues pour maîtriser les outils clés du quotidien – Word, Excel, PowerPoint, messagerie, PAO, plateformes collaboratives, réseaux sociaux – et intégrer l'intelligence artificielle pour automatiser vos tâches et enrichir vos analyses.

- COMPRENDRE ET EXPLOITER L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE AU SERVICE DE L'EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE 7H



Des réponses concrètes à vos problématiques de gestionnaires.

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION DIGITALE



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

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			
Mettre en oeuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	18 Sept. 20 Oct. 24 Nov.	Prés. Prés. Prés.	175 €
Optimiser ses marges avec les fiches techniques	03-04 Juil.	Prés.	360 €
Développer une stratégie de communication et commercialisation avec les réseaux sociaux	13-14 Oct.	Prés.	720 €
Déployer une stratégie événementielle pour mieux vendre	Sur demande	Prés. ou Visio.	720 €
Developper la vente à emporter avec un service de qualité	Sur demande	Prés. ou Visio.	720 €
Connaitre les incontournables de la gestion d'exploitation	sur demande	Prés. ou Visio.	360 €
Comprendre la finance pour les non-financiers	sur demande	Prés. ou Visio.	1050 €
Bureautique & TIC			
Excel débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie	20-21 Oct.	Prés.	400 €
Excel perfectionnement	30-31 Oct.	Prés.	200 €
Comprendre et exploiter l'intelligence artificielle	sur demande	Prés. ou Visio.	720 €

ASFOREST NEWSLETTER RESTEZ À LA POINTE !

Vous souhaitez anticiper les évolutions du secteur hôtellerie-restauration et saisir chaque opportunité de formation ?

Notre newsletter mensuelle vous livre un concentré d'informations stratégiques, adaptées à votre région, directement dans votre boîte mail. Conçue pour les professionnels en quête d'innovation et de performance, elle vous aide à :

- **Planifier vos inscriptions** : recevez les dates clés de nos prochaines formations et ateliers
- **Découvrir les tendances** : analyses, retours d'expérience et bonnes pratiques pour inspirer vos équipes
- **Suivre l'actualité réglementaire** : changements du code du travail, évolutions de la Convention collective HCR
- **Optimiser vos financements** : focus sur les dispositifs adaptés à vos projets de formation

Abonnez-vous pour ne plus rien manquer : conseils, invitations exclusives et ressources à forte valeur ajoutée vous attendent chaque mois.

FLASHEZ LE QR CODE ET ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER ASFOREST !

Les nouvelles viennent à vous.



Je m'inscris

RESSOURCES HUMAINES



RESSOURCES HUMAINES

MANAGEMENT



- RÉVÉLER SON LEADERSHIP POUR MANAGER ET MOTIVER SES ÉQUIPES ACO 21H
- MANAGER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS 7H
- MANAGER UNE ÉQUIPE MULTICULTURELLE ACO 14H
- MIEUX SE CONNAITRE POUR MIEUX MANAGER 7H
- RÉUSSIR SA PRISE DE PAROLE EN PUBLIC 7H
- RECRUTER, ACCUEILLIR ET INTÉGRER LES NOUVEAUX COLLABORATEURS ACO 14H

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Management			
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	20-22 Oct. 15-17 Déc.	Prés. Prés.	1 300 €
Mieux se connaître pour mieux manager	sur demande	Prés.	360 €
Réussir sa prise de parole en public	sur demande	Prés.	360 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	07-08 Oct. 25-26 Nov.	Prés. Prés.	720 €
Manager une équipe multiculturelle	22-23 Sept. 15-16 Déc.	Prés. Prés.	840 €
Bien-être et Sécurité au travail			
Evaluer les risques professionnels (document unique)	sur demande	Prés.	175 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	29 Sept. 30 Sept. 28 Nov. 17 Déc.	Prés. Prés. Prés. Prés.	360 €
Prévenir les risques psychosociaux (RPS) au sein de vos équipes	sur demande	Prés.	720 €
Détenir l'habilitation électrique BS/BE Manoeuvre	15-16 Sept. 17-18 Nov.	Prés. Prés.	720 €
Gérer le stress	sur demande	Prés. ou Visio.	360 €
Organiser efficacement son temps	sur demande	Prés. ou Visio.	360 €

Un capital humain investi pour booster votre performance

BIEN-ÊTRE & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- GÉRER LES INCIVILITÉS ET AGRESSIONS CLIENTS ★ 7H
- ÉVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS (DUERP) 7H
- PRÉVENIR LES TMS AVEC LES BONS GESTES ET POSTURES ACO ★ 7H
- GÉRER SON STRESS 7H
- ORGANISER EFFICACEMENT SON TEMPS 7H
- PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX 14H

FORMATIONS EN LANGUES

Formez vos équipes afin qu'elles soient opérationnelles pour accueillir des clients du monde entier !

- DÉVELOPPER VOTRE ANGLAIS PROFESSIONNEL ACO 30H
- FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE 70H

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



PRENEZ CONTACT

avec un conseiller
pour adapter les formations
à votre contexte d'entreprise
01 42 96 09 27

Formations INTRA - Dates sur demande

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

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES CLÉS

Dans un contexte où la montée en compétences et la fidélisation sont cruciales pour la compétitivité, ASFOREST, sélectionné pour les actions collectives Compétences clés d'AKTO, propose un parcours 100 % pris en charge pour :

- salariés en remise à niveau (illettrisme, allophones)
- celles et ceux qui préparent la certification CléA
- toute personne souhaitant renforcer ses bases en français, mathématiques, numérique et soft skills

Objectifs :

- Maîtriser le français professionnel, les calculs appliqués et les outils numériques
- Développer méthodologie, curiosité, esprit d'équipe et autonomie
- Anticiper l'accès à une certification CléA ou un CQP/TFP

Points forts :

- Modalités flexibles : 100 % présentiel ou format mixte
- Individualisation : programme ajusté au niveau et aux objectifs de chaque participant
- Adaptation métier : contenus contextualisés selon la branche, le secteur et le poste
- Renouvelable : possibilité de répéter le parcours si nécessaire

Avec ASFOREST, sécurisez vos fondamentaux et devenez un atout stratégique pour votre entreprise. Votre progression commence ici !





ASFOCONNECT

Formation & Emploi



DÉCOUVREZ ASFOCONNECT VOTRE TREMLIN VERS L'EMPLOI

Objectif : offrir un accompagnement professionnel complet aux personnes souhaitant intégrer le secteur de l'hôtellerie-restauration, tout en répondant aux besoins en recrutement des entreprises.

ASFOCONNECT, c'est un programme sur-mesure pour les demandeurs d'emploi, pensé pour transformer un projet en réussite :

- **Formations certifiantes 100% financées :** Parcours courts, ciblés et adaptés aux compétences recherchées par les employeurs
- **Développement des soft skills :** Ateliers pratiques pour améliorer la communication, la gestion du stress, l'esprit d'équipe et la confiance en soi, et ainsi sécuriser les parcours professionnels
- **Pédagogie active :** Alternance théorie, ateliers pratiques et immersion en entreprise pour une mise en situation concrète
- **Réseau de partenaires engagé :** Mise en relation directe avec des établissements HCR, ateliers CV & entretien et accès privilégié à des offres d'emploi

Avec ASFOCONNECT, construisez un projet professionnel concret et répondez aux besoins réels du marché : votre avenir commence ici !

LE DISPOSITIF ASFOCONNECT EN 3 ETAPES CLES



3 MOIS DE FORMATIONS

Formation en centre, pratique sur plateau technique et immersion en entreprise



CERTIFICATION

Accéder à une certification professionnelle reconnue par la branche HCR



EMBAUCHE

Opportunités d'emploi dans des établissements recruteurs



asfoconnect.com

COMMIS·E DE CUISINE



Le commis de cuisine assure la préparation et la qualité des bases culinaires, essentielles à la réussite des plats du chef.

SERVEUR·EUSE EN RESTAURATION



Le serveur en restauration garantit un service fluide et de qualité, assurant la satisfaction des clients tout au long du repas.

GOVERNANT·E D'HÔTEL



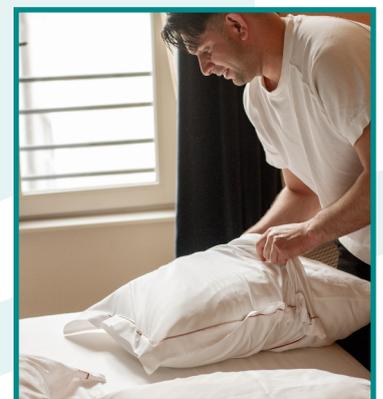
Le gouvernant d'hôtel supervise et coordonne le travail des équipes d'étage, garantissant un niveau de qualité irréprochable dans les services d'hébergement.

RECEPTIONNISTE



Le réceptionniste est le premier contact du client. Il veille à offrir un accueil chaleureux et un suivi attentif tout au long du séjour.

EMPLOYE·E D'ETAGE



L'employé d'étage assure la propreté et la mise en ordre des chambres, contribuant ainsi au confort et à l'image de l'établissement.

ESPACE CV ASFOCONNECT

À LA RECHERCHE D'UN
NOUVEAU TALENT ?

Chers employeurs, découvrez
notre plateforme qui vous
permet de recruter plus
facilement des candidats
qualifiés, formés par
ASFOCONNECT.

Accédez directement aux
profils correspondant à vos
besoins et simplifiez vos
processus de recrutement
ainsi que votre recherche de
nouveaux talent

En deux mots

INNOVANTE
EFFICACE



asfoconnect/espace-cv/

RELATION CLIENT



RELATION CLIENT

LES FONDAMENTAUX DE LA RELATION CLIENT



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

SPÉCIAL CLASSEMENT
HÔTELIER

BOOSTEZ VOTRE ANGLAIS PROFESSIONNEL AVEC ASFOREST !

Financé en action collective par l'OPCO AKTO, notre programme d'anglais s'adresse à tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration... et au-delà, notamment tous les salariés des branches AKTO ! Conçu pour renforcer vos compétences linguistiques en contexte réel, il vous garantit :

Des modules métier ciblés

- Accueil et service client en anglais
- Rédaction d'e-mails et de courriers professionnels
- Conduite de réunions et négociations

Une pédagogie interactive

- Jeux de rôle et mises en situation concrètes
- Feedback personnalisé par des experts anglophones

Un cadre motivant

- Sessions en présentiel et en distanciel
- Plateforme en ligne pour réviser vos acquis 24/7

Ne laissez plus la barrière de la langue freiner vos ambitions. Découvrez dès maintenant tous les détails de cette formation sur notre site et rejoignez une promotion motivée pour donner un nouvel élan à votre carrière.

Faites décoller vos compétences et élargissez vos horizons avec ASFOREST !



EN SAVOIR PLUS

Une expérience mémorable pour transformer chaque contact en succès

Intitulé de formation	Dates	Modalité	CoûtHT*
Relation client			
Développer votre anglais professionnel	Parcours individuel	Prés. ou Mixte	de 500€ à 1500€
Construire une expérience client digitale au service d'une relation client de qualité	sur demande	Prés.	840 €
Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	29 Sept. 27 Nov.	Prés. Prés.	500 €
Maîtriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	15-16 Sept. 27-28 Nov.	Prés. Prés.	720 €
Maîtriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	29 Oct.	Prés.	500 €
Optimiser ses techniques de vente additionnelles	18-19 Sept. 10-11 Déc.	Prés. Prés.	720 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	24 Sept. 17 Nov.	Prés. Prés.	360 €
Techniques métiers Hébergement			
Assurer un service d'étages de qualité	30 Sept.-01 Oct. 01-02 Déc.	Prés. Prés.	700 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	25-26 Nov	Prés.	720 €
Maîtriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	14 Oct. 03 Déc.	Prés. Prés.	360 €
Optimiser ses revenus avec le yield management	09-10 Oct. 11-12 Déc.	Prés. Prés.	900 €
Techniques métiers Salle et Bar			
Accroître son expertise en biérogologie et cidrologie	sur demande	Prés.	720 €
Accroître son expertise en café et en thé	sur demande	Prés.	720 €
Améliorer la qualité de service en salle	17 -18 Nov.	Prés.	720 €
Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	13-14 Oct.	Prés.	720 €
Maîtriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	18 -19 Août 12-13 Nov.	Prés. Prés.	720 €
Techniques métiers Cuisine			
Perfectionner ses préparations culinaires de base	sur demande	Prés.	1 050 €
Renouveler sa carte avec une offre pizza et crêpe / snacking	sur demande	Prés.	1 140 €
Maîtriser 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 €
Maîtriser les techniques spécifiques fondamentales d'un service traiteurs	sur demande	Prés.	760 €
Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde	sur demande	Prés.	1 140 €
Maîtriser les essentiels de la boulangerie / pâtisserie	sur demande	Prés.	760 €

TECHNIQUES MÉTIERS

TECHNIQUES MÉTIERS HÉBERGEMENT

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

TECHNIQUES MÉTIERS SALLE ET BAR

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

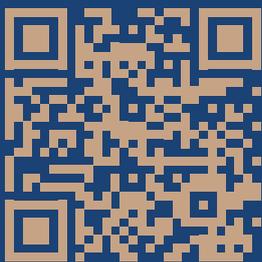
TECHNIQUES MÉTIERS CUISINE

- PERFECTIONNER SES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE ACO ★ 21H
- DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE ET LA VALORISER AUPRÈS DE SES CLIENTS ACO ★ 14H
- RENOUELER SA CARTE AVEC UNE OFFRE PIZZA ET CRÊPE
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.. ACO 14H
- MAITRISER LES TECHNIQUES DE CUISSON SOUS VIDE, BASSE TEMPÉRATURE, VAPEUR ET MIXTE ACO 21H
- RÉÉQUILIBRER SA CARTE EN PROPOSANT UNE CUISINE SAINE ET GOURMANDE ACO ★ 14H
- MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA BOULANGERIE / PÂTISSERIE ACO 14H
- MAITRISER LES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES D'UN SERVICE TRAITEURS ACO 14H

ASFOPR

Les détails

font la perfection



asfoprestige.com

ESTIGE

by Asforest

la perfection
n'est pas dans un detail

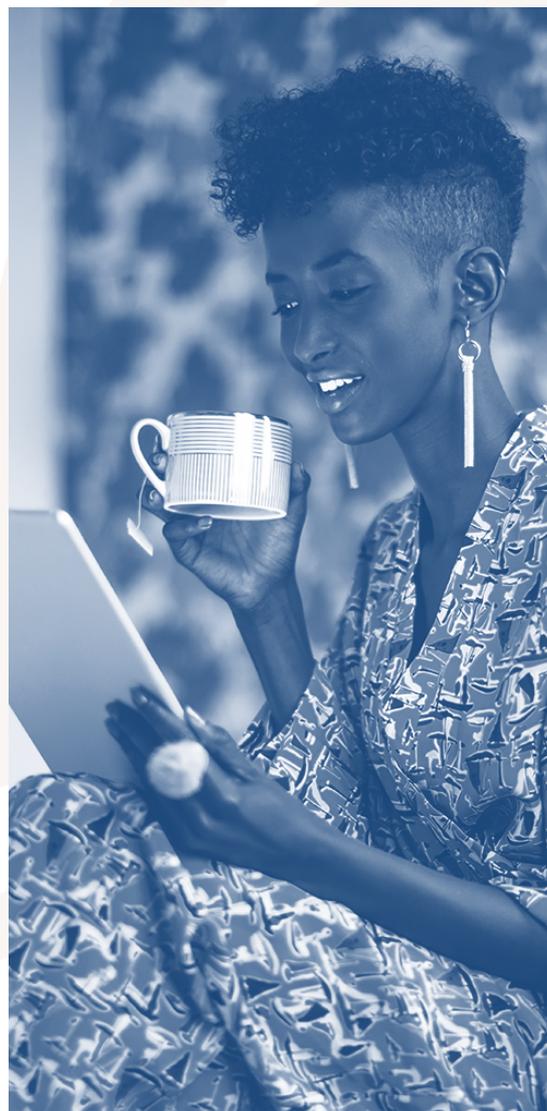
Léonard de Vinci

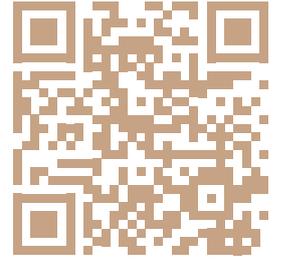
NOS COLLECTIONS

Expérience
Signature



Promesse
Relationnelle



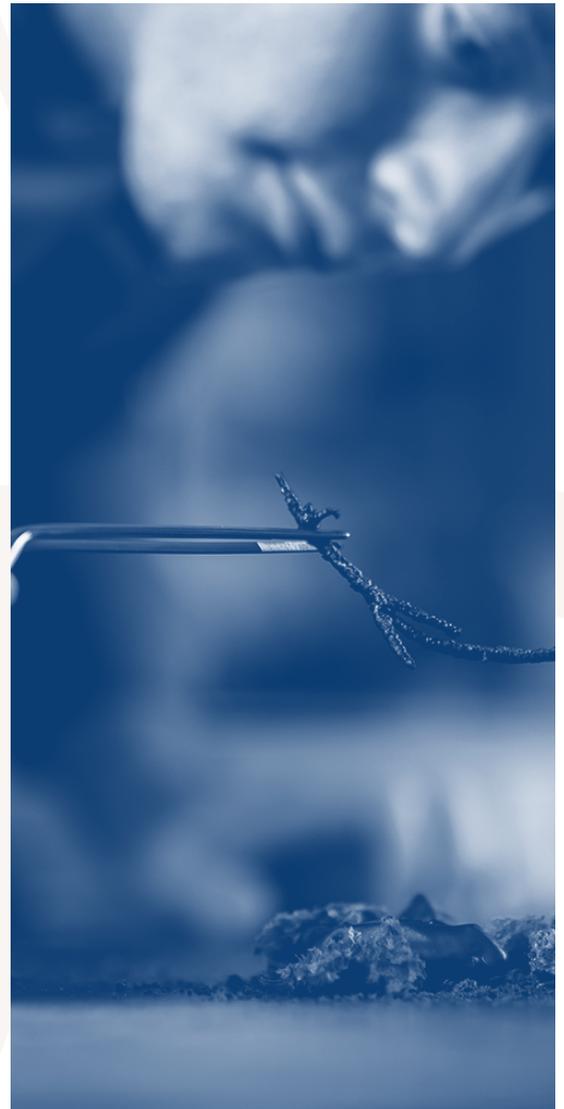


asfoprestige.com

Culture
Prestige



Art
de la table



CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT



CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT

UNE SOLUTION SUR MESURE ADAPTÉE À TOUS VOS BESOINS.

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 en situation de handicap...

PRENEZ CONTACT



APPELEZ-NOUS au 01 42 96 09 27

**Un accompagnement personnalisé,
conçu pour répondre aux particularités
de votre établissement.**

CHIFFRES CLÉS 2024

14 000

STAGIAIRES ACCUEILLI·ES

285 000

HEURES DE FORMATION



4 400

**CERTIFICATIONS ET HABILITATIONS
PROFESSIONNELLES DONT :**

250

**CERTIFICATIONS
DE BRANCHE HCR**

1 050

PERMIS D'EXPLOITATION

2 000

**ATTESTATIONS HYGIÈNE
ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

99%

TAUX DE RÉUSSITE

600

PERMIS DE FORMER

500

**CARTES SAUVETEUR
SECOURISTE AU TRAVAIL**

ILS NOUS FONT CONFIANCE

M



J'ai terminé ma formation de réceptionniste chez ASFOREST, et j'ai été marqué dès le premier jour par le sérieux de l'équipe et la bonne organisation du centre. L'expérience a été très enrichissante, notamment grâce à notre formateur principal, qui a su allier professionnalisme, rigueur et bienveillance tout au long de la formation. Un grand merci à toute l'équipe d'ASFOREST, et tous ceux qui ont contribué à faire de cette formation une réussite !

B



En tant qu'hôtelier, nous devons assurer de nombreuses formations, nous avons choisi Asforest pour cela.

Nous tenons à remercier chacun des formateurs du centre qui sont très à l'écoute et d'un sérieux sans faille, performants dans leurs domaines. Mettre en oeuvre des stratégies d'apprentissage en fonction des besoins pour acquérir de nombreuses compétences est leur priorité et c'est ce dont nous avons besoin.

D



Bon centre de formation avec une équipe de formateurs et formatrices très expérimentés qui sont un exemple de professionnalisme et savoir-être. Depuis le recrutement jusqu'au dernier jour, je me suis sentie vraiment soutenue par toute l'équipe et par mes collègues. Vraiment un environnement d'apprentissage formidable, toujours dans une ambiance respectueuse, pédagogique et ludique. Un grand merci à Asforest et à toute l'équipe!



EN SAVOIR PLUS

ASFOREST HAUTS-DE-FRANCE

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com

ASFOREST NORMANDIE

Le Havre / Rouen / Caen

02 35 42 51 59 - contact-nord@ghr-normandie.fr

ASFOREST GRAND OUEST

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

06 14 19 91 29 - v.bourhis@asforest.com

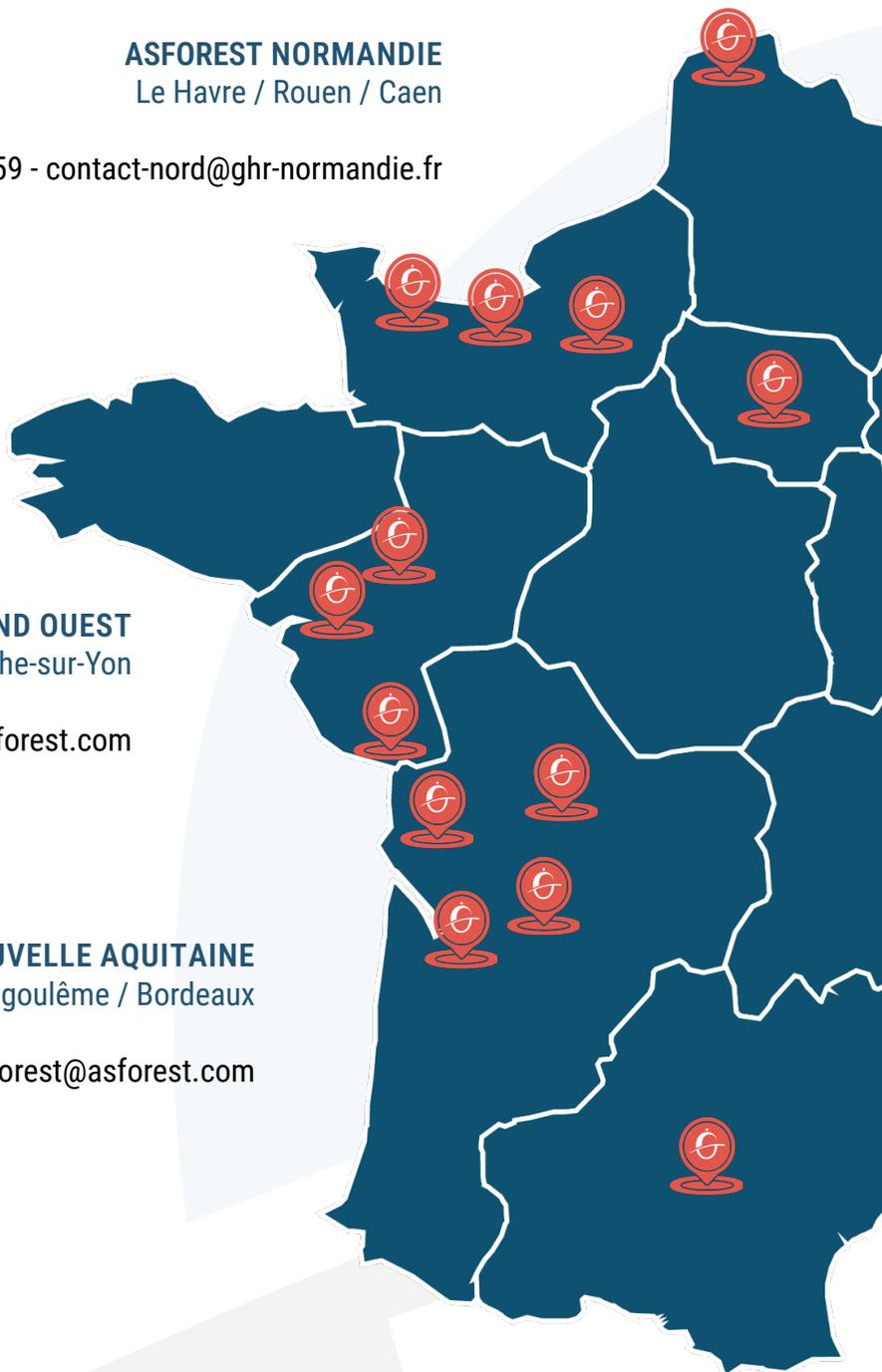
ASFOREST NOUVELLE AQUITAINE

Poitiers / Rochefort / Angoulême / Bordeaux

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com

ASFOREST OCCITANIE

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com



À VOS COTÉS

ASFOREST Paris

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

ASFOREST GRAND EST

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com

ASFOREST DROM

06 90 68 57 30
ellen.brosset@institutformacom.com



Guadeloupe



Guyane



Martinique

ASFOREST AURA

Lyon

04 72 04 64 19 / 06 01 91 81 37 - s.ventura@asforest.com

Clermont-Ferrand

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

ASFOREST PACA & CORSE

06 29 70 26 15 - m.brial@asforest.com



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

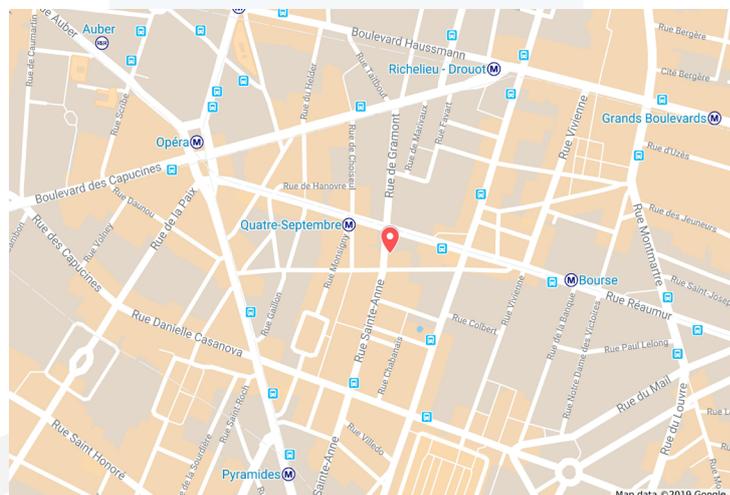
- » A réception de votre demande d'inscription, nous vous envoyons une convention à nous retourner signée.
- » Dès retour, vous recevez une convocation rappelant lieu et horaires de la formation.

→ 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 précitées.

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.

4.2 Toute Formation commencée est due en totalité.

4.3 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 procèdera 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 qu'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 veille 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 procèdera 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 que 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.

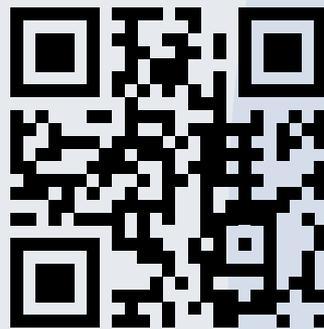
ASFOREST

Formation & Conseil

4 rue de Gramont - 75002 Paris

01 42 96 09 27

asforest@asforest.com



asforest.com

