



JANVIER - JUIN 2026

ASFOREST
Formation & Conseil

TOURISME HÔTELS RESTAURANTS CAFÉS TRAITEURS RETAIL

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**OPRESTIGE**

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.

2026, CONSTRUIRE LA SUITE, ENSEMBLE



À la fin de l'année 2025, nous avons célébré un cap important : les 50 ans d'ASFOREST. Cinquante années d'engagement, de transmission au service des compétences, des métiers et de celles et ceux qui font vivre l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les métiers de service dans leur ensemble. Cet anniversaire marque une étape. Il ouvre aussi une nouvelle page. **Nous entamons les cinquante prochaines années avec une conviction intacte : la formation reste un levier stratégique, indispensable et profondément humain.**

L'année 2025 a été complexe pour la formation professionnelle. Évolutions réglementaires, ajustements des financements, incertitudes économiques : le contexte a mis les organisations et les entreprises à l'épreuve. Dans ce paysage mouvant, nous avons maintenu notre cap : rester engagés à vos côtés, avec le développement des compétences comme boussole. Le Président Jean-Jacques CAIMANT, l'ensemble des équipes et moi-même vous remercions sincèrement pour votre confiance renouvelée.

2026 s'annonce à nouveau exigeante et riche en défis. Tant mieux ! C'est dans cet esprit que nous avons fait le choix d'une offre plurielle, lisible et sécurisée, pensée pour accompagner durablement vos établissements et vos équipes.

D'abord, **du renouveau**, avec l'élargissement de nos actions collectives menées avec l'OPCO AKTO. Des compétences prioritaires par secteur, à tarifs négociés, avec des prises en charge pouvant aller jusqu'à 100%. Attributaire depuis quatre ans du marché public des actions collectives métiers de la branche HCR, ASFOREST élargit aujourd'hui ses horizons grâce à l'attribution de nouveaux marchés en hygiène alimentaire et en compétences transverses. Une manière de répondre encore plus précisément à vos besoins opérationnels.

Ensuite, **du nouveau**, avec la mise en œuvre de la Contribution Conventionnelle HCR. Elle vient consolider les fondations de la formation professionnelle pour toute la branche et marque le retour de financements dédiés pour les établissements de 50 salarié-es et plus. Un levier financier, que nous mobilisons pour vous faire bénéficier des financements les plus adaptés.

Enfin, **du renforcé**, avec nos Parcours Formation courts, structurés et finançables. Conçus pour la montée progressive en compétences techniques métiers comme pour le développement des soft skills, ces parcours permettent d'organiser les apprentissages, d'améliorer la qualité de service et de garantir des compétences immédiatement mobilisables en situation de travail. Les formations certifiantes de plus longue durée s'inscrivent dans une logique de complémentarité. Elles permettent d'approfondir les compétences, d'accompagner les trajectoires professionnelles dans la durée et de répondre aux enjeux de recrutement et de fidélisation du secteur.

L'ensemble de notre offre repose sur un socle clair : notre cœur historique. Les formations obligatoires, et en particulier les formations permis d'exploitation et hygiène alimentaire, constituent depuis toujours la base de notre action. Elles restent essentielles pour répondre aux obligations réglementaires et sécuriser durablement les pratiques professionnelles.

Ce catalogue 2026 reflète notre ambition : vous proposer des solutions de formation utiles, accessibles et alignées avec les réalités du terrain. Ensemble, ouvrons ce nouveau chapitre avec engagement, volonté d'impact et envie de construire. Plus que jamais, investir dans le développement de vos collaborateur-rices est un levier essentiel pour renforcer durablement la performance de vos établissements.

Le Président, les équipes et moi-même sommes fier-es de poursuivre cette aventure à vos côtés. **Quels seront les prochains défis que nous relèverons ensemble ?**

A 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

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 8

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

RESSOURCES HUMAINES

Page 12

Attirez, engagez et fidélisez vos équipes durablement

ASFOCONNECT

Page 16

Accompagner l'insertion professionnelle et répondre aux besoins de recrutement

NOS FORMATIONS CERTIFIANTES

Page 17

Sécurisez les parcours professionnels et valorisez les compétences

GESTION ET PILOTAGE D'ENTREPRISE

Page 18

Pilotez votre activité, sécurisez vos décisions et améliorez votre performance

NOS PARCOURS FORMATION

Page 21

Structurez la montée en compétences de vos équipes dans la durée

RELATION CLIENT ET SAVOIR-FAIRE

Page 22

Développez une expérience client maîtrisée à chaque étape du service

ASFOPRESTIGE

Page 28

L'excellence des compétences pour les établissements exigeants

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Page 32

Bénéficiez d'un appui expert pour structurer vos projets et vos pratiques

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



Tarification
accessible
par stagiaire

PENSEZ AUX ACTIONS COLLECTIVES !

Attributaire de plusieurs marchés publics de l'OPCO AKTO, ASFOREST propose une offre étoffée, répondant aux besoins des branches adhérentes, jusqu'à 100% prise en charge :

- Actions métiers dédiées à la branche HCR
- Actions hygiène alimentaire pour les branches HCR, Restauration rapide (RR) et Cafétérias (RCLS)
- Actions transverses ouvertes à plusieurs branches professionnelles : Anglais • Santé & Sécurité • Commercialisation • Efficacité professionnelle • Compétences clés

Repérez ces formations dans le catalogue grâce à cette marque :

ACTION COLLECTIVE

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 vous propose 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

★ CHOIX DES CLIENTS ★

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

★ CHOIX DES CLIENTS ★

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

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

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

PERMIS DE FORMER

★ CHOIX DES CLIENTS ★

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

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

ACTION COLLECTIVE

★ CHOIX DES CLIENTS ★

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



Formation à renouveler
TOUS LES 2 ANS

PASSEPORT DE PRÉVENTION - CE QUI CHANGE

Le Passeport de prévention est un dispositif national qui centralise les formations en santé et sécurité au travail. Il permet de tracer les formations obligatoires, de sécuriser les parcours professionnels et de faciliter le suivi réglementaire des entreprises.

Pour le secteur HCR, il devient un outil clé de conformité et de pilotage RH. Il apporte une meilleure visibilité sur les obligations réglementaires, un gain de temps dans le suivi des formations et une sécurisation accrue en cas de contrôle.

ASFOREST accompagne les professionnels dans l'identification et la mise en œuvre des formations concernées.



ON VOUS DIT TOUT

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Dates	Modalité	Coût HT*
Formations obligatoires					
Permis d'exploitation - tous les lundis - toute l'année - disponible en distanciel ou présentiel					de 250 à 480 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	15-16 Janv. 29-30 Janv. 12-13 Févr. 19-20 Févr. 26-27 Févr. 12-13 Mars 26-27 Mars	Prés. Prés. Prés. Prés. Prés. Prés. Prés.	09-10 Avr. 16-17 Avr. 06-07 Mai 21-22 Mai 28-29 Mai 11-12 Juin 25-26 Juin	Prés. Prés. Prés. Prés. Prés. Prés. Prés.	350 €
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration (GBPH)	06 Janv. 19 Janv. 09 Févr. 23 Févr. 11 Mars 24 Mars	Prés. Visio. Prés. Visio. Prés. Visio.	13 Avr. 28 Avr. 11 Mai 26 Mai 8 Juin 23 Juin	Prés. Visio. Prés. Visio. Prés. Visio.	175 €
Mettre en place la réglementation allergènes	07 Janv. 16 Mars	Prés. Prés.	18 Mai	Prés.	360 €
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	10 Janv. 13 Mars	Prés. Prés.	18 Mai	Prés.	360 €
Permis de former - formation initiale	08-09 Janv. 15-16 Janv. 22-23 Janv. 05-06 Févr. 12-13 Févr. 26-27 Févr. 12-13 Mars 30-31 Mars	Prés. Prés. Visio. Prés. Visio. Prés. Prés. Prés.	09-10 Avr. 29-30 Avr. 12-13 Mai 28-29 Mai 18-19 Juin 29-30 Juin	Prés. Visio. Prés. Prés. Prés. Visio.	350 €
Permis de former - mise à jour	05 Janv. 29 Janv. 09 Févr. 23 Févr. 16 Mars 30 Mars	Prés. Visio. Visio. Prés. Prés. Visio.	13 Avr. 27 Avr. 11 Mai 26 Mai 15 Juin	Prés. Prés. Prés. Prés. Visio.	250 €
Sauveteur secouriste au travail (SST)	08-09 Janv. 12-13 Févr. 26-27 Mars	Prés. Prés. Prés.	16-17 Avr. 21-22 Mai 25-26 Juin	Prés. Prés. Prés.	350 €
Sauveteur secouriste au travail MAC (SST MAC)	07 Janv. 11 Févr. 31 Mars	Prés. Prés. Prés.	15 Avr. 28 Mai 16 Juin	Prés. Prés. Prés.	175 €

PRENEZ CONTACT



APPELEZ-NOUS au 01 42 96 09 27

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

RESSOURCES HUMAINES



RESSOURCES HUMAINES

MANAGEMENT RH

- S'APPROPRIER LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT D'ÉQUIPE 7H
- MIEUX SE CONNAITRE POUR MIEUX MANAGER 7H
- MANAGER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS 14H
- MANAGER UNE ÉQUIPE MULTICULTURELLE 14H
- GÉRER LES SITUATIONS CONFLICTUELLES EN POSTURE MANAGÉRIALE 14H
- RÉVÉLER SON LEADERSHIP
POUR MANAGER ET MOTIVER SES ÉQUIPES 21H
- RÉUSSIR SES ENTRETIENS ANNUELS D'ÉVALUATION 7H
- RÉUSSIR SES ENTRETIENS PROFESSIONNELS 7H
- RECRUTER, ACCUEILLIR ET INTÉGRER
LES NOUVEAUX COLLABORATEURS 14H

★ CHOIX DES CLIENTS ★

NOUVEAUTÉ 2026

- RENFORCER LA COHÉSION ET L'ENGAGEMENT
EN MANAGEMENT DE PROXIMITÉ 14H
- MANAGER EFFICACEMENT UNE ÉQUIPE À DISTANCE 14H
- PILOTER DES COOPÉRATIONS EN MANAGEMENT TRANSVERSAL 14H

EFFICACITÉ ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLES

ACTION COLLECTIVE

NOUVEAUTÉ 2026

- RÉDIGER DES MAILS PROFESSIONNELS CLAIRS, EFFICACES ET ADAPTÉS 14H
- STRUCTURER SES ÉCRITS PROFESSIONNELS POUR GAGNER EN IMPACT 14H
- CONDUIRE UN PROJET DE FAÇON STRUCTURÉE ET OPÉRATIONNELLE 14H
- S'EXPRIMER AVEC AISANCE ET IMPACT DEVANT UN PUBLIC 14H
- GÉRER LES SITUATIONS CONFLICTUELLES AVEC MÉTHODE ET DISCERNEMENT 14H
- GAGNER EN EFFICACITÉ EN ORGANISANT SON TEMPS ET SES PRIORITÉS 14H

NOUVEAUTÉ 2026

De nouvelles formations
pour répondre à vos besoins

★ CHOIX DES CLIENTS ★

Formations les plus
demandées en 2025

ACTION COLLECTIVE

Dispositif Actions Collectives AKTO disponibles
Contactez-nous pour savoir si vous êtes éligibles

*Attirez, engagez et fidélisez
vos équipes durablement*

BIEN-ÊTRE & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- | | |
|--|--------------------------|
| ➤ GÉRER LES INCIVILITÉS ET AGRESSIONS CLIENTS | ★ CHOIX DES CLIENTS ★ 7H |
| ➤ ÉVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS (DUERP) | 7H |
| ➤ PRÉVENIR LES TMS AVEC LES BONS GESTES ET POSTURES | 7H |
| ➤ PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX | 14H |
| ➤ AFFIRMER SA POSTURE PROFESSIONNELLE AVEC CONFIANCE | 14H |
| ➤ MIEUX GÉRER SON STRESS POUR PRÉSERVER SON EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE | 14H |

Formations INTRA - Dates sur demande

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



DÉVOUVREZ NOTRE PARCOURS MANAGEMENT

Leadership et management des équipes

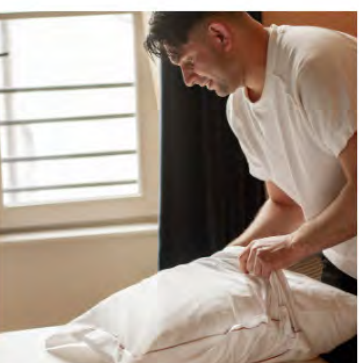
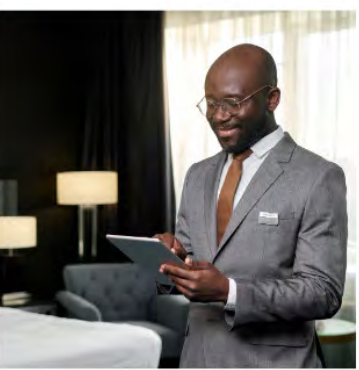
Un parcours clé en main, conçu pour
renforcer la posture managériale,
mobiliser durablement les équipes et
adapter son management à la diversité des profils.



Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Management RH			
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	09-10-11 Mars 15-16-17 Avr. 22-23-24 Juin	Prés. Prés. Prés.	1 300 €
Manager une équipe multiculturelle	22-23 Avr. 10-11 Juin	Prés. Prés.	840 €
Gérer les situations conflictuelles en posture managériale	Sur demande	Prés.	840 €
Mieux se connaître pour mieux manager	Sur demande	Prés.	420 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	18-19 Mars 28-29 Mai	Prés. Prés.	720 €
Autres formations Management	Sur demande		
Efficacité et Communication professionnelles			
Affirmer sa posture professionnelle avec confiance	05-06 Mars 23-24 Avr.	Prés. Prés.	720 €
Gérer les situations conflictuelles avec méthode et discernement	Sur demande	Prés.	720 €
Conduire un projet de façon structurée et opérationnelle	Sur demande	Prés.	720 €
Autres formation Efficacité et Communication professionnelles	Sur demande		
Bien-être et Sécurité au travail			
Détenir l'habilitation électrique H0B0 - BS/BE Manoeuvre	23-24 Févr. 30-31 Mars 27-28 Avr. 18-19 Mai 29-30 Juin	Prés. Prés. Prés. Prés. Prés.	840 €
Evaluer les risques professionnels (document unique)w	Sur demande	Prés.	300 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	18 Févr. 31 Mars 20 Avr. 26 Mai 29 Juin	Prés. Prés. Prés. Prés. Prés.	360 €
Prévenir les risques psychosociaux (RPS) au sein de vos équipes	Sur demande	Prés.	840 €

AS FOC CONNECT

Formation & Emploi



NOS FORMATIONS CERTIFIANTES

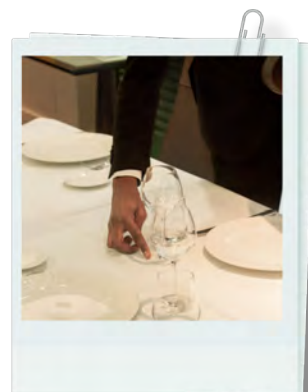
RESTAURATION

➤ TFP COMMIS DE CUISINE (niveau 3)

Le commis de cuisine garantit la préparation et la qualité des bases culinaires qui font la réussite des plats du chef.

➤ TFP SERVEUR EN RESTAURATION (niveau 3)

Le serveur en restauration garantit un service fluide et de qualité, offrant aux clients une expérience agréable du début à la fin du repas.



PENSEZ À LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE !



La VAE permet d'obtenir une certification en valorisant l'expérience professionnelle acquise sur le terrain. ASFOREST accompagne les candidat-es dans leurs démarches de certification par la VAE, en complément ou en alternative à la formation.

Une autre voie pour faire reconnaître les compétences.

HÔTELLERIE

➤ CQP EMPLOYÉ D'ÉTAGE (niveau 3)

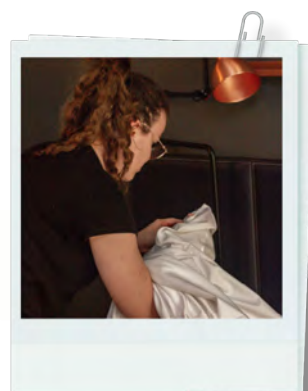
L'employé d'étage assure la propreté et la mise en ordre des chambres, contribuant directement au confort des clients et à l'image de l'établissement.

➤ CQP RÉCEPTIONNISTE (niveau 4)

Le réceptionniste est le premier contact du client : il assure un accueil chaleureux et un suivi attentif tout au long du séjour.

➤ CQP GOUVERNANT D'HÔTEL (niveau 5)

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



DES CERTIFICATIONS ACCESSIBLES PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Nos formations certifiantes peuvent être suivies de manière progressive, bloc par bloc, selon vos besoins et vos contraintes. Cette organisation permet de :

- Valider des compétences ciblées
- Adapter le rythme de formation
- Sécuriser un parcours dans la durée

Chaque bloc validé constitue une étape vers l'obtention de la certification complète.

GESTION D'ENTREPRISE



GESTION ET PILOTAGE D'ENTREPRISE

CRÉATION D'ENTREPRISE ET GESTION D'EXPLOITATION

★ CHOIX DES CLIENTS ★

- CONNAÎTRE LES INCONTOURNABLES DE LA GESTION D'EXPLOITATION 7H
- COMPRENDRE LA FINANCE POUR LES NON-FINANCIERS 21H
- METTRE EN OEUVRE UNE DÉMARCHE ECO RESPONSABLE 7H

SPÉCIAL CLASSEMENT
HÔTELIER

SPÉCIAL LOI
ANTIGASPILLAGE

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 14H
- DÉVELOPPER LA VENTE À EMPORTER AVEC UN SERVICE DE QUALITÉ 14H

BUREAUTIQUE ET TECHNOLOGIES D'INFORMATION

- PRENDRE EN MAIN EXCEL - WORD - POWERPOINT POUR GAGNER EN AUTONOMIE 14H
- APPROFONDIR EXCEL - WORD - POWERPOINT POUR GAGNER EN EFFICACITÉ AU QUOTIDIEN 14H
- EXPLOITER LES FONCTIONNALITÉS AVANCÉES D'EXCEL POUR ANALYSER SES DONNÉES 14H

NOUVEAUTÉ 2026

- DÉCOUVRIR LES USAGES PROFESSIONNELS DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE 7H
- SÉCURISER LES PRATIQUES DE L'ENTREPRISE GRÂCE AUX FONDAMENTAUX DU RGPD 7H
- COLLABORER EFFICACEMENT GRÂCE AUX OUTILS MICROSOFT 365 14H
- RENFORCER LA SÉCURITÉ NUMÉRIQUE ET PROTÉGER LES DONNÉES DE L'ENTREPRISE 14H

NOUVEAUTÉ 2026

De nouvelles formations
pour répondre à vos besoins

★ CHOIX DES CLIENTS ★

Formations les plus
demandées en 2025

ACTION COLLECTIVE

Dispositif Actions Collectives AKTO disponibles
Contactez-nous pour savoir si vous êtes éligibles

Pilotez votre activité, sécurisez vos décisions et améliorez votre performance

COMMERCIALISATION

- STRUCTURER SA DÉMARCHE COMMERCIALE GRÂCE AUX FONDAMENTAUX DE LA VENTE ACTION COLLECTIVE NOUVEAUTÉ 2026 14H
- DÉVELOPPER SON PORTEFEUILLE CLIENTS PAR UNE PROSPECTION STRUCTURÉE ACTION COLLECTIVE NOUVEAUTÉ 2026 14H
- DÉVELOPPER SON EFFICACITÉ COMMERCIALE PAR LA COMMUNICATION TÉLÉPHONIQUE ACTION COLLECTIVE 14H
- OPTIMISER SES TECHNIQUES DE VENTE ADDITIONNELLES 14H

COMMUNICATION DIGITALE

- RENFORCER SA VISIBILITÉ ET SON ACQUISITION GRÂCE AU MARKETING DIGITAL ACTION COLLECTIVE NOUVEAUTÉ 2026 14H
- EXPLOITER LES RÉSEAUX SOCIAUX COMME LEVIERS COMMERCIAUX ACTION COLLECTIVE 14H
- DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX 14H
- DÉPLOYER UNE STRATÉGIE ÉVÉNEMENTIELLE POUR MIEUX VENDRE 14H

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Gestion d'entreprise & optimisation des marges			
Mettre en oeuvre une démarche éco-responsable dans son établissement Spécial classement hôtelier Spécial loi anti-gaspi	3 Févr. 20 Févr. 23 Mars 15 Avr. 06 Mai 29 Mai 26 Juin	Visio. Prés. Visio. Prés. Visio. Prés. Visio.	420 €
Optimiser ses marges avec les fiches techniques	12-13 Mars 18-19 Juin	Prés. Prés.	420 €
Comprendre la finance pour les non-financiers	Sur demande		1050 €
Connaitre les incontournables de la gestion d'exploitation	Sur demande		360 €
Commercialisation et Communication digitale			
Structurer sa démarche commerciale grâce aux fondamentaux de la vente	17-18 Févr. 07-08 Avr.	Prés. Prés.	720 €
Développer son portefeuille clients par une prospection structurée	03-04 Mars	Prés.	720 €
Développer son efficacité commerciale par la communication téléphonique	24-25 Févr.	Prés.	720 €
Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	20-21 Mai	Prés.	720 €
Renforcer sa visibilité et son acquisition grâce au marketing digital	Sur demande		720 €
Exploiter les réseaux sociaux comme leviers commerciaux	Sur demande		720 €
Développer la vente à emporter avec un service de qualité	Sur demande		720 €
Déployer une stratégie événementielle pour mieux vendre	Sur demande		720 €
Bureautique et Technologie de l'information	Sur demande		

NOUVEAUTÉ 2026

NOS PARCOURS FORMATION

ASFOREST conçoit et déploie des parcours de formation professionnels, pensés comme de véritables leviers de montée en compétences. Chaque parcours associe plusieurs formations complémentaires, organisées sur une durée maîtrisée, pour répondre aux besoins concrets des entreprises et des équipes terrain.

Nos parcours sont opérationnels • adaptables à vos enjeux métiers • finançables selon votre situation • conçus pour un transfert immédiat en situation de travail.



Découvrez l'ensemble de nos
Parcours Formation



RELATION CLIENT



RELATION CLIENT ET SAVOIR-FAIRE

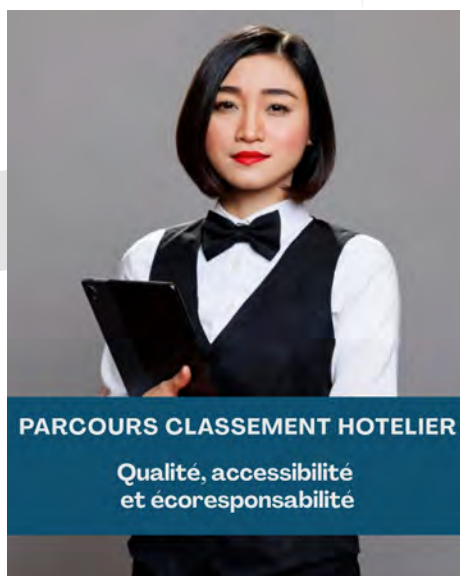
RELATION ET EXPÉRIENCE CLIENT

- MAÎTRISER LES CLÉS D'UN ACCUEIL RÉUSSI ET D'UNE GESTION DES PLAINTES FAVORISANT LA FIDÉLISATION DES CLIENTS ★ CHOIX DES CLIENTS ★ 14H
- DÉVELOPPER UNE RELATION CLIENT DURABLE ET QUALITATIVE ACTION COLLECTIVE 14H
- GÉRER LES SITUATIONS CLIENTS COMPLEXES AVEC PROFESSIONNALISME ACTION COLLECTIVE 14H
- RENFORCER SA POLITIQUE D'ACCESSIBILITÉ POUR LES CLIENTS EN SITUATION DE HANDICAP SPÉCIAL CLASSEMENT HÔTELIER 14H
- ENCHANTER SES CLIENTS EN INSTAURANT UNE RELATION DE CONFIANCE, PRIVILIGIÉE ET UNIQUE 14H
- MAÎTRISER LES CODES D'UNE CLIENTÈLE INTERNATIONALE POUR UN ACCUEIL D'EXCELLENCE ★ CHOIX DES CLIENTS ★ 14H
- DÉVELOPPER UN ANGLAIS PROFESSIONNEL ACTION COLLECTIVE 30H



PARCOURS RELATION CLIENT

Accueil, fidélisation et maîtrise des situations imprévues



PARCOURS CLASSEMENT HOTELIER

Qualité, accessibilité et écoresponsabilité



PARCOURS SERVICE D'ÉTAGE

Qualité, prévention et écogestes

Pour en savoir plus, téléchargez nos brochures sur asforest.com

TECHNIQUES MÉTIERS HÉBERGEMENT

- OPTIMISER SES REVENUS AVEC LE YIELD MANAGEMENT 14H
- ASSURER UN SERVICE D'ÉTAGES DE QUALITÉ ★ CHOIX DES CLIENTS ★ 14H
- RENFORCER LA QUALITÉ DE SERVICE DANS LES ÉTAGES 14H
- MAÎTRISER LES TECHNIQUES D'AUTO-CONTRÔLE DANS LES ÉTAGES 7H

NOUVEAUTÉ 2026

De nouvelles formations pour répondre à vos besoins

★ CHOIX DES CLIENTS ★

Formations les plus demandées en 2025

ACTION COLLECTIVE

Dispositif Actions Collectives AKTO disponibles. Contactez-nous pour savoir si vous êtes éligibles

Développez une expérience client maîtrisée à chaque étape du service

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Relation client			
Développer votre anglais professionnel Autres langues : Espagnol, Italien...	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	18 Mars 05 Mai 29 Juin.	Prés. Prés. Prés.	500 €
Maîtriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	17-18 Mars 05-06 Mai	Prés. Prés.	720 €
Maîtriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	16 Avr. 11 Juin	Prés. Prés.	500 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	13 Avr. 22 Juin	Prés. Prés.	360 €
Techniques métiers Hébergement			
Assurer un service d'étages de qualité	16-17 Mars 18-19 Mai	Prés. Prés.	720 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	26-27 Mars 11-12 Juin	Prés. Prés.	720 €
Maîtriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	15 Avr. 22 Juin	Prés. Prés.	360 €
Optimiser ses revenus avec le yield management	16-17 Avr. 18-19 Juin	Prés. Prés.	900 €
Techniques métiers Salle et Bar			
Améliorer la qualité de service en salle	04-05 Févr. 18 -19 Mai	Prés. Prés.	720 €
Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	27-28 Janv.	Prés.	720 €
Maîtriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	06-07 Janv.	Prés.	720 €
Accroître son expertise en biérogologie et cidrologie	Sur demande	Prés.	720 €
Accroître son expertise en café et en thé	Sur demande	Prés.	720 €
Techniques métiers Cuisine			
Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde	Sur demande	Prés.	1 140 €
Maîtriser les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixte	Sur demande	Prés.	760 €
Maîtriser les techniques spécifiques fondamentales d'un service traiteurs	Sur demande	Prés.	760 €
Maîtriser les essentiels de la boulangerie / pâtisserie	Sur demande	Prés.	760 €
Perfectionner ses préparations culinaires de base	Sur demande	Prés.	1 050 €
Rééquilibrer sa carte en proposant une cuisine saine et gourmande	Sur demande	Prés.	760 €
Renouveler sa carte avec une offre pizza et crêpe / snacking	Sur demande	Prés.	1 140 €
Restauration collective et hospitalière	Sur demande		
Restauration rapide	Sur demande		

SAVOIR-FAIRE MÉTIERS

TECHNIQUES MÉTIERS CUISINE

- PERFECTIONNER SES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE 21H
- DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE ET LA VALORISER AUPRÈS DE SES CLIENTS 14H
- RENOUELER SA CARTE AVEC UNE OFFRE PIZZA ET CRÊPE 14H
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 21H
- RÉÉQUILIBRER SA CARTE EN PROPOSANT UNE CUISINE Saine ET GOURMANDE 14H
- MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA BOULANGERIE / PÂTISSERIE 14H
- MAITRISER LES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES D'UN SERVICE TRAITEURS 14H

PRENEZ CONTACT



APPELEZ-NOUS au 01 42 96 09 27

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

TECHNIQUES CUISINE COLLECTIVE ET HOSPITALIÈRE

La cuisine collective et hospitalière impose des exigences élevées en matière de nutrition, d'hygiène et d'organisation. ASFOREST propose une offre dédiée, axée sur l'adaptation aux publics fragilisés, la qualité et la créativité culinaire, l'écoresponsabilité et le travail d'équipe en cuisine hospitalière.



- CUISINE ECO-RESPONSABLE ET GESTION DES RESSOURCES 14H
- TECHNIQUES ET CREATIVITE DANS LES CUSINES 21H
- NUTRITION ET ADAPTATION AUX BESOINS DES PUBLICS FRAGILISÉS 14H
- TRAVAIL D'EQUIPE ET ORGANISATION EN CUISINE 14H

Développez une expérience client maîtrisée à chaque étape du service

TECHNIQUES MÉTIERS SALLE ET BAR

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



Pour en savoir plus, téléchargez nos brochures sur asforest.com



DEVELOPPER VOS COMPETENCES PROFESSIONNELLES CLES

35H

Renforcez vos savoirs essentiels pour gagner en autonomie et en efficacité au travail. Cette formation vous permet d'améliorer votre communication en français, de maîtriser les calculs de base, de mieux vous repérer dans l'espace et dans le temps, et d'utiliser les outils numériques en toute sécurité. Des compétences directement applicables en situation professionnelle.

RESTAURATION RAPIDE



La restauration rapide fait face à des enjeux spécifiques : exigences réglementaires élevées, rotation des équipes, pression sur la qualité de service et attentes clients immédiates. Dans ce contexte, la formation doit être concrète, utile et directement opérationnelle.

ASFOREST propose une nouvelle offre de formation dédiée à la restauration rapide, conçue pour accompagner managers, encadrant·e·s et équipes opérationnelles dans la sécurisation des pratiques, le développement des compétences et l'amélioration de l'expérience client.

Cette offre couvre les leviers essentiels du secteur : hygiène et sécurité, management et ressources humaines, relation client, développement commercial et RSE. Des formations immédiatement mobilisables, adaptées aux réalités et aux contraintes propres à la restauration rapide.

PRENEZ CONTACT



APPELEZ-NOUS au 01 42 96 09 27

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

HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET PRÉVENTION

- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (FORMATION SPÉCIFIQUE) EN RESTAURATION COMMERCIALE **ACTION COLLECTIVE** 14H
- PREVENIR LES RISQUES AU TRAVAIL ET SECURISER VOS OBLIGATIONS LEGALES 14H

RELATION CLIENT ET DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

- DYNAMISER LA RELATION CLIENT ET LES VENTES ADDITIONNELLES 7H
- DESAMORCER ET GERER LES CONFLITS AVEC ASSURANCE 7H
- GERER L'IMPREVU ET LES INCIVILITES AVEC EFFICACITE 7H

MANAGEMENT ET RESSOURCES HUMAINES

- CONSTRUIRE UNE EQUIPE PERENNE : RECRUTER ET FIDELISER 7H
- PREVENIR DISCRIMINATIONS ET HARCELEMENT : CADRE LEGAL ET BONNES PRATIQUES 7H

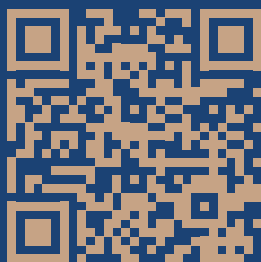
RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE

- PILOTER LA RSE EN RESTAURATION RAPIDE 7H
- REDUIRE ET TRIER SES DECHETS ALIMENTAIRES : AGIR POUR UNE RESTAURATION RAPIDE ECORESPONSABLE 7H

ASFOPR

Les détails

font la perfection



asfoprestige.com

ESTIGE

th
-
/

la perfection
n'est pas dans un detail

Léonard de Vinci

ASFOPRESTIGE
by Asforest

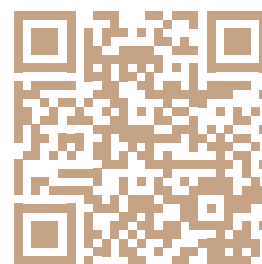
NOS COLLECTIONS

Expérience
Signature



Promesse
Relationnelle



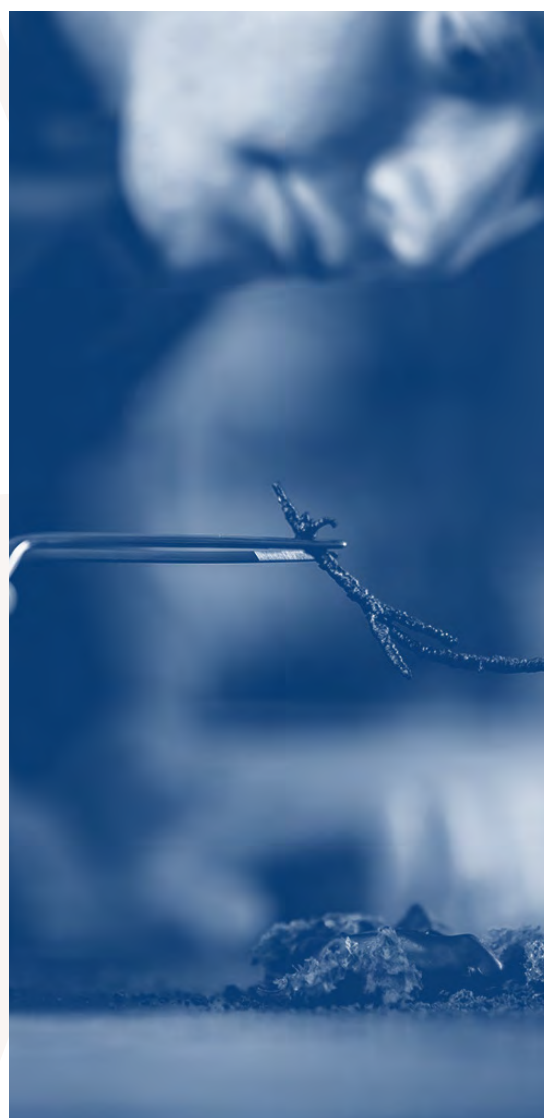


asfoprestige.com

Culture
Prestige



Art
de la table





CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

CONSEIL ET 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.**

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

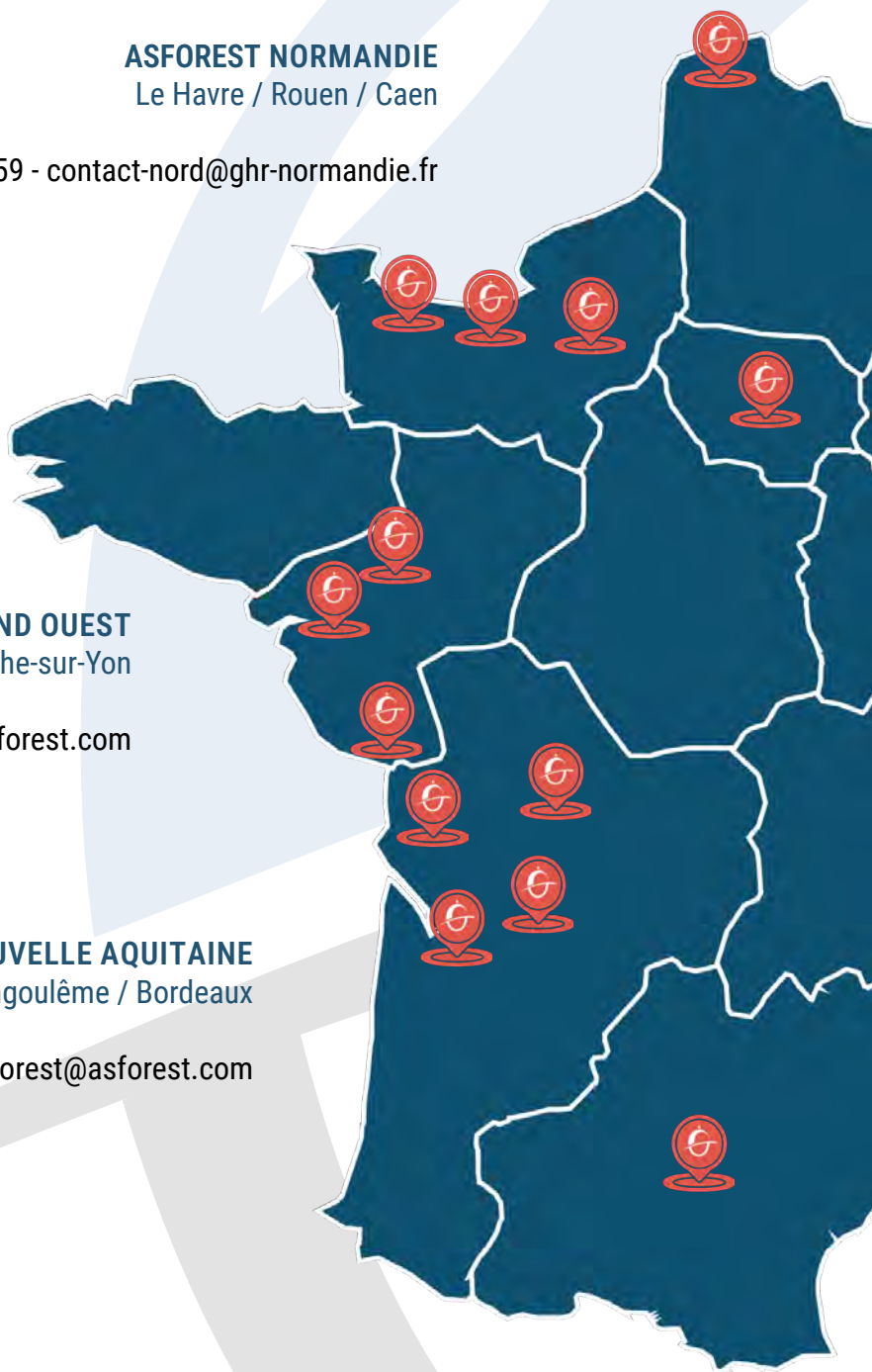
ASFOREST NOUVELLE AQUITAINE

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 / Chambéry / Annecy

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

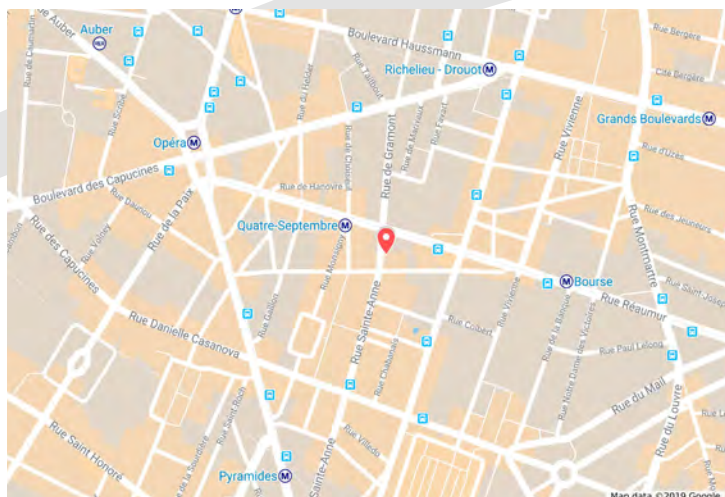
- » A réception de votre demande d'inscription, nous vous envoyons une convention à nous retourner signée.
- » Dès retour, vous recevez une convocation rappelant lieu et horaires de la formation.

→ 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  
» 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'écarter 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.

4.3 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 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 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 de 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.

Une histoire collective



« Depuis 50 ans, nous portons la conviction que la formation est bien plus qu'une transmission de savoirs : c'est un engagement envers les personnes et les métiers. Ce qui nous rend fiers aujourd'hui, ce sont les milliers de stagiaires qui ont trouvé grâce à nous une compétence, un emploi, un avenir. »

Jean-Jacques Caimant, Président

Née en 1975, ASFOREST a grandi aux côtés des professionnel·les de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Ces dix dernières années, notre organisme est passé de 6 000 à près de 15 000 stagiaires formés chaque année.

Nous avons également doublé nos effectifs internes, signe d'une croissance solide, mais surtout d'un engagement accru auprès de nos partenaires.

Nous nous sommes diversifiés en allant à la rencontre de nouveaux publics, notamment les demandeurs d'emploi, à travers notre marque **ASFOCONNECT**, qui fait le lien entre formation, insertion et entreprises en recherche de talents.

Parallèlement, nous avons accéléré la croissance de nos formations d'excellence grâce à notre marque **ASFOPRESTIGE**, dédiée aux établissements haut de gamme.

Une vision trois marques



« Nous avons voulu faire d'ASFOREST une maison ouverte, capable de répondre aux besoins de tous les publics : salarié·es, entreprises, demandeurs d'emploi, établissements d'exception. Cette diversité fait notre richesse et notre avenir. »

Mamba Diallo, Directeur général



ASFOREST représente notre identité historique : 50 ans de développement de vos compétences, avec des parcours qualifiants et certifiants reconnus.



ASFOPRESTIGE, créée en 2016, s'adresse aux palaces, hôtels de prestige, établissements haut de gamme pour des formations d'excellence sur-mesure.



ASFOCONNECT, née en 2023, s'ancre dans une expertise éprouvée auprès des demandeurs d'emploi au service de leur insertion professionnelle durable.

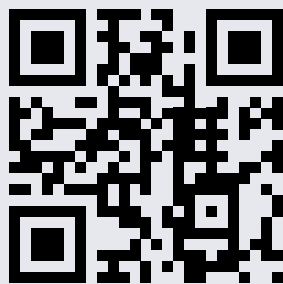
Trois marques complémentaires qui traduisent une conviction commune : la formation est un levier de transformation individuelle et collective.



4 rue de Gramont - 75002 Paris

01 42 96 09 27

asforest@asforest.com



asforest.com

