

**Retrouvez l'ensemble de notre offre de formation et nos conditions sur asforest.com.
Nous sommes à votre disposition pour échanger sur les modalités de financement possible.
* Formations non prises en charge par AKTO sur le dispositif Actions Collectives de branches (ACO)**

Formations	Nb Hrs	Nb Jrs	Date début	Date fin	Modalité	Coût INTER €HT /session hors ACO
Obligatoires						
Permis d'exploitation initial - renouvellement - chambres d'hôte - PVBAN *	7 à 20	1 à 3	Tous les lundis		Prés. ou Visio.	à partir de 250€
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	3-juil.	4-juil.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	17-juil.	18-juil.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	28-août	29-août	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	11-sept.	12-sept.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	25-sept.	26-sept.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	9-oct.	10-oct.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	23-oct.	24-oct.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	13-nov.	14-nov.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	27-nov.	28-nov.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	11-déc.	12-déc.	Présentiel	350 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	14	2	18-déc.	20-déc.	Présentiel	350 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	15-juil.	15-juil.	Présentiel	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	29-sept.	29-sept.	Présentiel	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	7-nov.	7-nov.	Visioconf.	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	11-déc.	11-déc.	Présentiel	175 €
Mettre en place la réglementation allergènes	7	1	30-oct.	30-oct.	Présentiel	360 €
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	7	1	15-oct.	15-oct.	Présentiel	360 €
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	7	1	3-déc.	3-déc.	Présentiel	360 €
Permis de former - formation initiale	14	2	3-juil.	4-juil.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	17-juil.	18-juil.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	28-août	29-août	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	8-sept.	9-sept.	Visioconf.	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	11-sept.	12-sept.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	25-sept.	26-sept.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	9-oct.	10-oct.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	30-oct.	31-oct.	Visioconf.	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	13-nov.	14-nov.	Visioconf.	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	27-nov.	28-nov.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	4-déc.	5-déc.	Présentiel	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	18-déc.	19-déc.	Visioconf.	350 €
Permis de former - mise à jour	7	1	15-juil.	15-juil.	Présentiel	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	18-sept.	18-sept.	Visioconf.	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	22-sept.	22-sept.	Présentiel	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	13-oct.	13-oct.	Présentiel	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	17-nov.	17-nov.	Présentiel	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	25-nov.	25-nov.	Visioconf.	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	15-déc.	15-déc.	Présentiel	250 €
SST *	14	2	1-juil.	2-juil.	Présentiel	350 €
SST *	14	2	11-sept.	12-sept.	Présentiel	350 €
SST *	14	2	13-oct.	14-oct.	Présentiel	350 €
SST *	14	2	24-nov.	25-nov.	Présentiel	350 €
SST *	14	2	15-déc.	16-déc.	Présentiel	350 €
SST MAC *	7	1	11-juil.	11-juil.	Présentiel	175 €
SST MAC *	7	1	10-sept.	10-sept.	Présentiel	175 €
SST MAC *	7	1	20-oct.	20-oct.	Présentiel	175 €
SST MAC *	7	1	17-nov.	17-nov.	Présentiel	175 €
SST MAC *	7	1	12-déc.	12-déc.	Présentiel	175 €
Gestion d'entreprise						
Comprendre la finance pour non financiers *	21	3	Sur demande		Présentiel	1 050 €
Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation *	7	1	Sur demande		Présentiel	350 €
Déployer une stratégie événementielle pour mieux vendre	14	2	Sur demande		Présentiel	720 €
Développer la vente à emporter avec un service de qualité	14	2	Sur demande		Présentiel	720 €
Développer une stratégie de communication et commercialisation avec les réseaux sociaux	14	2	13-oct.	14-oct.	Présentiel	720 €
Excel débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie *	14	2	20-oct.	21-oct.	Présentiel	400 €
Excel Perfectionnement *	7	1	31-oct.	31-oct.	Présentiel	200 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	8-juil.	8-juil.	Visioconf.	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	15-sept.	15-sept.	Présentiel	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	18-sept.	18-sept.	Présentiel	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	23-sept.	23-sept.	Visioconf.	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	20-oct.	20-oct.	Présentiel	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	24-nov.	24-nov.	Présentiel	420 €
Optimiser ses marges avec les fiches techniques	14	2	3-juil.	4-juil.	Présentiel	840 €

**Retrouvez l'ensemble de notre offre de formation et nos conditions sur asforest.com.
Nous sommes à votre disposition pour échanger sur les modalités de financement possible.
* Formations non prises en charge par AKTO sur le dispositif Actions Collectives de branches (ACO)**

Formations	Nb Hrs	Nb Jrs	Date début	Date fin	Modalité	Coût INTER €HT /session hors ACO
Management RH						
Manager une équipe multiculturelle	14	2	22-sept.	23-sept.	Présentiel	840 €
Manager une équipe multiculturelle	14	2	15-déc.	16-déc.	Présentiel	840 €
Mieux se connaître pour mieux manager *	7	1	Sur demande		Présentiel	300 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	14	2	7-oct.	8-oct.	Présentiel	720 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	14	2	25-nov.	26-nov.	Présentiel	720 €
Réussir sa prise de parole en public *	7	1	Sur demande		Présentiel	300 €
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	21	3	20-oct.	22-oct.	Présentiel	1 300 €
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	21	3	15-déc.	17-déc.	Présentiel	1 300 €
Relation client						
Développer votre anglais professionnel	10 à 30		Parcours individuel		Prés. ou Mixte	de 500€ à 1500€
Construire une expérience client digitale au service d'une relation client de qualité	14	2	Sur demande		Présentiel	740 €
Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	7	1	29-sept.	29-sept.	Présentiel	500 €
Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	7	1	27-nov.	27-nov.	Présentiel	500 €
Maitriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	14	2	15-sept.	16-sept.	Présentiel	720 €
Maitriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	14	2	27-nov.	28-nov.	Présentiel	720 €
Maitriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	7	1	29-oct.	29-oct.	Présentiel	500 €
Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	14	2	18-sept.	19-sept.	Présentiel	720 €
Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	14	2	10-déc.	11-déc.	Présentiel	720 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	7	1	11-juil.	11-juil.	Présentiel	360 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	7	1	24-sept.	24-sept.	Présentiel	360 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	7	1	17-nov.	17-nov.	Présentiel	360 €
Santé Sécurité						
Détenir l'habilitation électrique BS/BE Manœuvre *	14	2	15-sept.	16-sept.	Présentiel	350 €
Détenir l'habilitation électrique BS/BE Manœuvre *	14	2	13-oct.	14-oct.	Présentiel	350 €
Détenir l'habilitation électrique BS/BE Manœuvre *	14	2	17-nov.	18-nov.	Présentiel	350 €
Evaluer les risques professionnels (document unique) *	7	1	Sur demande		Présentiel	300 €
Gérer le stress *	7	1	Sur demande	(vide)	Présentiel	300 €
Organiser efficacement son temps *	7	1	Sur demande		Présentiel	300 €
Prévenir les risques psycho sociaux *	14	2	Sur demande		Présentiel	600 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	1	29-sept.	29-sept.	Présentiel	360 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	1	23-oct.	23-oct.	Présentiel	360 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	1	28-nov.	28-nov.	Présentiel	360 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	1	17-déc.	17-déc.	Présentiel	360 €
Techniques métiers Cuisine						
Développer sa créativité culinaire et la valoriser auprès de ses clients	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Enrichir sa carte avec une cuisine saine, végétarienne et végétalienne	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde	21	3	Sur demande		Présentiel	1 140 €
Maitriser les essentiels de la boulangerie	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Maitriser les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixte	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Maitriser les techniques spécifiques fondamentales d'un service traiteurs	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Perfectionner ses préparations culinaires de base	21	3	Sur demande		Présentiel	1 050 €
Rééquilibrer sa carte en proposant une cuisine saine et gourmande	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Renouveler sa carte avec une offre pizza et crêpe	21	3	Sur demande		Présentiel	1 140 €
Renouveler sa carte avec une offre snacking	21	3	Sur demande		Présentiel	1 140 €
S'approprier les essentiels de la pâtisserie	14	2	Sur demande		Présentiel	760 €
Techniques métiers Hébergement						
Assurer un service d'étages de qualité	14	2	30-sept.	1-oct.	Présentiel	700 €
Assurer un service d'étages de qualité	14	2	1-déc.	2-déc.	Présentiel	700 €
Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	7	1	14-oct.	14-oct.	Présentiel	360 €
Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	7	1	3-déc.	3-déc.	Présentiel	360 €
Optimiser ses revenus avec le yield management	14	2	9-oct.	10-oct.	Présentiel	900 €
Optimiser ses revenus avec le yield management	14	2	11-déc.	12-déc.	Présentiel	900 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	14	2	8-oct.	9-oct.	Présentiel	720 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	14	2	27-nov.	28-nov.	Présentiel	720 €
Techniques métiers Salle et Bar						
Accroître son expertise en biérogologie et cidrologie	14	2	Sur demande		Présentiel	360 €
Accroître son expertise en café et en thé	14	2	Sur demande		Présentiel	360 €
Améliorer la qualité de service en salle	14	2	17-nov.	18-nov.	Présentiel	360 €
Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	14	2	13-oct.	14-oct.	Présentiel	360 €
Maitriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	14	2	18-août	19-août	Présentiel	360 €
Maitriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	14	2	12-nov.	13-nov.	Présentiel	360 €