

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		Tous les lundis		PRÉS ou VISIO	à partir de 250€
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	23-janv.	23-janv.	PRÉSENTIEL	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	12-févr.	12-févr.	PRÉSENTIEL	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	12-mars	12-mars	PRÉSENTIEL	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	2-avr.	2-avr.	PRÉSENTIEL	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	7-mai	7-mai	PRÉSENTIEL	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	4-juin	4-juin	PRÉSENTIEL	175 €
GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	7	1	8-juil.	8-juil.	PRÉSENTIEL	175 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	4-janv.	5-janv.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	11-janv.	12-janv.	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	18-janv.	19-janv.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	25-janv.	26-janv.	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	8-févr.	9-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	15-févr.	16-févr.	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	22-févr.	23-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	29-févr.	1-mars	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	7-mars	8-mars	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	14-mars	15-mars	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	21-mars	22-mars	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	28-mars	29-mars	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	4-avr.	5-avr.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	11-avr.	12-avr.	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	18-avr.	19-avr.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	25-avr.	26-avr.	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	2-mai	3-mai	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	16-mai	17-mai	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	23-mai	24-mai	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	30-mai	31-mai	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	6-juin	7-juin	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	13-juin	14-juin	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	20-juin	21-juin	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	27-juin	28-juin	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	4-juil.	5-juil.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	11-juil.	12-juil.	VISIO	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	18-juil.	19-juil.	PRÉSENTIEL	350 €
HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	14	2	25-juil.	26-juil.	VISIO	350 €
Mettre en place la réglementation allergènes	7	1	14-févr.	14-févr.	PRÉSENTIEL	360 €
Mettre en place la réglementation allergènes	7	1	24-févr.	24-févr.	PRÉSENTIEL	360 €
Mettre en place la réglementation allergènes	7	1	17-juin	17-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	7	1	13-févr.	13-févr.	PRÉSENTIEL	360 €
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	7	1	6-mai	6-mai	PRÉSENTIEL	360 €
Permis de former - formation initiale	14	2	10-janv.	11-janv.	PRÉSENTIEL	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	23-janv.	24-janv.	VISIO	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	5-févr.	6-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	8-févr.	9-févr.	VISIO	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	26-févr.	27-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	14-mars	15-mars	PRÉSENTIEL	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	3-avr.	4-avr.	VISIO	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	25-avr.	26-avr.	PRÉSENTIEL	350 €
Permis de former - formation initiale	14	2	15-mai	16-mai	PRÉSENTIEL	350 €
Permis de former - mise à jour	7	1	16-janv.	16-janv.	PRÉSENTIEL	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	22-févr.	22-févr.	VISIO	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	4-mars	4-mars	PRÉSENTIEL	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	5-avr.	5-avr.	VISIO	250 €
Permis de former - mise à jour	7	1	22-mai	22-mai	PRÉSENTIEL	250 €
SST *	14	2	16-janv.	17-janv.	PRÉSENTIEL	350 €
SST *	14	2	26-févr.	27-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
SST *	14	2	27-mai	28-mai	PRÉSENTIEL	350 €
SST MAC *	7	1	2-févr.	2-févr.	PRÉSENTIEL	175 €
SST MAC *	7	1	10-avr.	10-avr.	PRÉSENTIEL	175 €

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
Bureautique						
Excel perfectionnement *	7	1	15-avr.	15-avr.	PRÉSENTIEL	200 €
Excel *	14	2	20-mars	20-mars	PRÉSENTIEL	400 €
Gestion d'entreprise						
Comprendre la finance pour non financiers *	21	3	29-janv.	31-janv.	PRÉSENTIEL	1 050 €
Déployer une stratégie événementielle pour mieux vendre	14	2	Sur demande		PRÉSENTIEL	360 €
Développer la vente à emporter avec un service de qualité	14	2	11-mars	12-mars	PRÉSENTIEL	720 €
Développer une stratégie de communication et commercialisation avec les réseaux sociaux	14	2	14-mai	15-mai	PRÉSENTIEL	720 €
Optimiser ses marges avec les fiches techniques	14	2	25-mars	26-mars	PRÉSENTIEL	360 €
Construire une expérience client digitale au service d'une relation client de qualité	14	2	13-mai	14-mai	PRÉSENTIEL	360 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	8-févr.	8-févr.	PRÉSENTIEL	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	19-mars	19-mars	PRÉSENTIEL	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	23-avr.	23-avr.	VISIO	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	7-mai	7-mai	PRÉSENTIEL	420 €
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	7	1	3-juil.	3-juil.	PRÉSENTIEL	420 €
Management RH						
Manager une équipe multiculturelle	14	2	5-févr.	6-févr.	PRÉSENTIEL	840 €
Piloter son équipe en équipe de crise / reprise d'activité *	14	2	20-mai	21-mai	PRÉSENTIEL	840 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	14	2	26-juin	27-juin	PRÉSENTIEL	720 €
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	21	3	26-févr.	28-févr.	PRÉSENTIEL	1 300 €
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	21	3	17-juin	19-juin	PRÉSENTIEL	1 300 €
Relation client						
Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	7	1	25-mars	25-mars	PRÉSENTIEL	500 €
Maitriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	14	2	29-avr.	29-avr.	PRÉSENTIEL	720 €
Maitriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	7	1	25-janv.	25-janv.	PRÉSENTIEL	360 €
Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	14	2	18-juil.	19-juil.	PRÉSENTIEL	720 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	7	1	21-juin	21-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Santé Sécurité						
Évaluer les risques professionnels (document unique) *	7	1	13-mai	13-mai	PRÉSENTIEL	300 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	1	28-mars	28-mars	PRÉSENTIEL	360 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	7	1	19-juin	19-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Prévenir les risques psycho sociaux *	14	2	Sur demande		PRÉSENTIEL	600 €
Détenir l'habilitation électrique BS/ BE Manœuvre *	14	2	1-févr.	2-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
Détenir l'habilitation électrique BS/ BE Manœuvre *	14	2	22-avr.	23-avr.	PRÉSENTIEL	350 €
Détenir l'habilitation électrique BS/ BE Manœuvre *	14	2	11-juin	12-févr.	PRÉSENTIEL	350 €
Techniques métiers Cuisine						
Développer sa créativité culinaire et la valoriser auprès de ses clients	14	2	2-avr.	2-avr.	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	14-mai	15-mai	PRÉSENTIEL	360 €
Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	7	1	26-févr.	26-févr.	PRÉSENTIEL	360 €
Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	7	1	17-juin	17-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	14	2	14-mars	15-mars	PRÉSENTIEL	360 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	14	2	26-juin	27-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Optimiser ses revenus avec le yield management	14	2	6-mars	7-mars	PRÉSENTIEL	900 €
Optimiser ses revenus avec le yield management	14	2	3-juil.	4-juil.	PRÉSENTIEL	900 €
Techniques métiers Salle et Bar						
Accroître son expertise en biérologie et cidrologie	14	2	12-mars	13-mars	PRÉSENTIEL	360 €
Accroître son expertise en café et en thé	14	2	29-mai	29-mai	PRÉSENTIEL	360 €
Améliorer la qualité de service en salle	14	2	19-juin	20-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	14	2	13-juin	14-juin	PRÉSENTIEL	360 €
Maitriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	14	2	18-juil.	19-juil.	PRÉSENTIEL	360 €