

ASFOREST

FORMATION & CONSEIL

HÔTELS RESTAURANTS CAFÉS TRAITEURS



LE CHOIX DE L'EXPÉRIENCE



Créée il y a **40 ans**, ASFOREST est une association de formation continue et de conseil exclusivement dédiée aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.



Composée d'intervenants 100 % issus du secteur, ASFOREST propose des formations concrètes, proches du terrain et des problématiques que vous rencontrez tous les jours.



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



ASFOREST, organisme de formation expert et certifié OPQF et Datadock.

Ces labels vous donnent 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, ludiques et novatrices basées sur l'utilisation de techniques artistiques, théâtrales, de mise en scène...

AU MENU D'ASFOREST

FAIRE D'UNE OBLIGATION LÉGALE, UNE OPPORTUNITÉ

Aujourd'hui pour l'entreprise qui investit dans la formation de ses salariés, cela signifie :

- **Fidéliser** son personnel
- **Se démarquer** de la concurrence
- **S'adapter** à l'évolution des attentes de ses clients et de notre marché

Page 6

FORMATIONS OBLIGATOIRES

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

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Page 8

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

Page 10

FORMATIONS CERTIFIANTES

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

GESTION D'ENTREPRISE

Page 12

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

Page 14

GESTION DU SERVICE CLIENT

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

SANTÉ & SÉCURITÉ

Page 16

Soyez certain de prendre toutes les mesures pour assurer la sécurité et la santé de vos salariés.

Page 18

CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT

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

FORMULES FORMATION

FORMULE INTER-ENTREPRISES

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

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

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

LES POINTS FORTS



Richesse des échanges



Partage de bonnes pratiques



Accessibilité : tarif par stagiaire



FORMULE SUR-MESURE

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

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

LES POINTS FORTS



Adaptée et exclusive



Chez vous ou chez nous



Suivi personnalisé



PRISE EN CHARGE DE VOS ACTIONS DE FORMATION

ASFOREST peut vous faire bénéficier de dispositifs spécifiques vous permettant d'accéder à des formations thématiques (accueil, gestion, droit, ressources humaines, qualité de service, commercialisation...) dans des conditions très avantageuses.

→ Pour les salariés - Actions de branches FAFIH

Destinées prioritairement aux salariés d'entreprises de moins de 50 salariés, les actions de branches sont des actions de formations planifiées en inter-entreprises dans nos locaux ou en intra-entreprises. Le coût pédagogique est pris en charge à 100%. Elles sont matérialisées dans le catalogue par le logo **AB2018**.

→ Pour les travailleurs non salariés - AGEFICE

Le fonds d'assurance formation AGEFICE finance des formations pour les chefs d'entreprise et dirigeants non-salariés, notamment la Mallette du Dirigeant, avec la possibilité de ne pas avoir à avancer des fonds (voir page 10).

D'autres dispositifs sont également à votre disposition pour financer vos actions de formation.

→ Le **Compte Personnel de Formation (CPF)** permet à toute personne, salariée ou demandeur d'emploi, de suivre une action de formation certifiante ou qualifiante, à son initiative.

→ Le **plan de formation** de l'entreprise peut financer certaines actions de formation. Nous pouvons à ce titre, vous accompagner dans la réalisation de celui-ci.

→ **Pôle emploi** peut financer les formations des demandeurs d'emploi validées avec leur conseiller Pôle emploi.



APPELEZ LE 01 42 96 09 27
pour rencontrer un conseiller formation

DÉCOUVREZ la liste des formations
& leur calendrier sur www.asforest.com



LES FORMATIONS OBLIGATOIRES

PERMIS D'EXPLOITATION

De 7 h à 20 h

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 (bar d'un théâtre, discothèque...).

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

Objectif

Faire prendre conscience aux stagiaires de la législation applicable et des sanctions (civiles ou pénales) encourues par le chef d'entreprise en cas de non respect. Sensibiliser le chef d'entreprise aux risques sanitaires et de santé publique.

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



HYGIÈNE - PERSONNEL D'ENCADREMENT

AB2018 14 h

Public Concerné

Un manager de chaque établissement de restauration appartenant aux codes NAF 56.10A, 56.10B, 56.10C.

Objectif

Connaître le cadre réglementaire applicable. Savoir mettre en place un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et savoir faire appliquer les règles d'hygiène élémentaires.

HYGIÈNE - PERSONNEL D'EXÉCUTION

AB2018 7 h

Public Concerné

Personnel opérationnel manipulant des denrées alimentaires.

Objectif

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène à respecter pour offrir à la clientèle une offre culinaire maîtrisée sous l'angle sanitaire.

Formations Hygiène (14 h et 7h) DISPONIBLES à Paris et en province

PERMIS DE FORMER

AB2018 14 h



Formation à renouveler
TOUS LES 3 ANS

Public Concerné

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

Objectif

Savoir intégrer un apprenant en prenant conscience du rôle d'un tuteur, du cadre réglementaire, des bonnes pratiques à mettre en œuvre en matière de transmission du savoir et d'évaluation des connaissances.



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

AB2018 14 h

Public Concerné

Personnel opérationnel et manager.

Objectif

Etre capable de pratiquer les gestes de secours d'urgence et d'alerter les secours adaptés.



Formation à renouveler
TOUS LES 2 ANS

SÉCURITÉ INCENDIE

3 h 30

Public Concerné

Personnel opérationnel et manager.

Objectif

Former une personne à même de transmettre les instructions sur la conduite à tenir en cas d'incendie et sur l'utilisation des secours.

AB2018

Disponible en actions
de branches 2018

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Construisez un cadre de travail serein pour vous et vos collaborateurs

Administrer, mobiliser, développer les équipes impliquées dans votre établissement sont au coeur de la réussite de votre activité. A travers la transmission d'un certain nombre d'outils opérationnels, nos formations vous permettent de développer et perfectionner vos qualités de manager et de gestionnaire des ressources humaines.

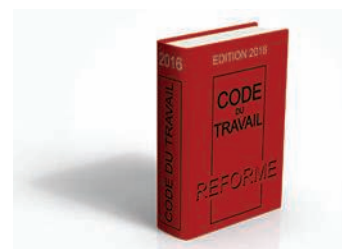
RESSOURCES HUMAINES

Public Concerné

Manager souhaitant connaître le cadre juridique et maîtriser les risques RH.

Les formations incontournables

- ✓ **AB2018** MAÎTRISER LES INCONTOURNABLES DU DROIT DU TRAVAIL 14 h
- ✓ **AB2018** EXERCER SEREINEMENT SON POUVOIR DISCIPLINAIRE 7 h
- ✓ **AB2018** CONNAÎTRE LES DROITS ET DEVOIRS DES REPRÉSENTANTS DU PERSONNEL 7 h
- ✓ **AB2018** RÉUSSIR SON RECRUTEMENT 7 h
- ✓ **AB2018** ACCUEILLIR ET INTÉGRER LES NOUVEAUX EMBAUCHÉS 7 h



PRENEZ CONTACT avec un conseiller
pour adapter la formation aux spécificités de votre contexte.

MANAGEMENT

Public Concerné

Manager conscient que la bonne relation avec ses collaborateurs est un gage de réussite.

- ✓ **AB2018** MANAGER SON ÉQUIPE 14 h 👍 TOP 2017
- ✓ **AB2018** GÉRER LES CONFLITS 7 h
- ✓ **AB2018** RENFORCER SON LEADERSHIP 21 h

✓ **AB2018** RÉUSSIR SA PRISE DE PAROLE EN PUBLIC 7 h

✓ **AB2018** MANAGER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS 7 h

✓ AMÉLIORER LA COMMUNICATION GRÂCE AUX OUTILS DE LA PNL 14 h

✓ **AB2018** DÉVELOPPER LA COHÉSION D'ÉQUIPE 14 h

✓ **ATTENTION NOUVELLE OBLIGATION** 7h

RÉUSSIR SES ENTRETIENS PROFESSIONNELS

Découvrez comment mener avec méthode un entretien en face à face qui installe vos collaborateurs sur une voie de progrès dans une relation gagnant / gagnant.

AB2018



FORMATIONS CERTIFIANTES

OBTENIR UN CQP



Objectifs :

- › Faire reconnaître votre expérience professionnelle tout en montant en compétences
- › Obtenir un certificat de qualification professionnelle reconnu dans la branche CHR

Notre intervention :

- › Formations pour monter en compétences
- › Préparation à la commission d'évaluation



GOVERNANT(E)



SESSION SEPT. 2018

350H EN CENTRE ET 175H EN STAGE

Objectifs : Contribuer à la qualité générale de l'accueil de la clientèle grâce à la prise en charge de la gestion du service d'étages en coordonnant l'activité du personnel d'étages, en encadrant les équipes et gérant les matériels et fournitures.



ASSISTANT(E) D'EXPLOITATION



SESSION OCT. 2018

140H EN CENTRE ET 70H EN STAGE

Objectifs : Participer activement à la gestion et la rentabilité de l'établissement grâce à la conception et l'organisation de la prestation hébergement, le développement d'une politique commerciale et l'animation des équipes.



EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGE

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

PENSEZ AU SUR-MESURE !

Nos sessions de formations en vue de l'obtention d'un CQP sont organisées principalement sur demande. Les modalités d'organisation, notamment de durée, sont également adaptées à vos besoins. Ainsi, nos formules CQP sont idéales pendant la fermeture pour travaux de votre établissement, pensez-y !

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



MAITRE D'HÔTEL



SESSION OCT. 2018

315H EN CENTRE ET 140H EN STAGE

Objectifs : Devenir le garant de la satisfaction du client et de la qualité du service rendu grâce à la bonne coordination de l'activité du personnel en salle et l'organisation et le contrôle du travail des équipes.



SERVEUR - OPTION SOMMELLERIE

Objectifs : Contribuer à la bonne image du restaurant et au développement de la clientèle en effectuant le service en salle de restaurant, de la préparation jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil et le service et notamment le service du vin.



COMMIS DE CUISINE

Objectifs : Satisfaire la clientèle par la réalisation de préparations préliminaires et mets simples, dressés et transmis au personnel en salle, et participer à l'entretien de la cuisine et des locaux annexes, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.



APPELEZ LE 01 42 96 09 27
pour connaître les modalités d'obtention
d'un CQP et les prochaines sessions

GESTION D'ENTREPRISE

Repondez concrètement à vos problématiques d'entreprise

Anticipation est le maître-mot de la gestion d'entreprise, tout en restant capable de s'adapter à tout imprévu. Grâce à nos formations, vous favorisez une stratégie commerciale et marketing évoluant avec votre établissement, permettant de développer le chiffre d'affaires et d'éviter un certain nombre de situations indésirables.

CRÉATION D'ENTREPRISE ET GESTION D'EXPLOITATION

Public Concerné

Toute personne désireuse de développer ses compétences globales en matière de création et gestion d'entreprise (marketing, droit, gestion,...).

MALLETTE DU DIRIGEANT

7 JOURS POUR ENTRER DANS LA PROFESSION
49h pour tout savoir sur comment créer et gérer un établissement du secteur.

49H - SPECIAL TNS

Prise en charge sans avance de fonds possible par l'AGEFICE

AB2018 CONNAÎTRE LES INCONTOURNABLES DE LA GESTION D'EXPLOITATION 14 h

AB2018 SAVOIR LIRE UN BILAN ET UN COMPTE DE RÉSULTAT 7 h

AB2018 MIEUX GÉRER SA MASSE SALARIALE 7 h

AB2018 COMPRENDRE LA FINANCE POUR LES NON-FINANCIERS 21 h

FORMATION INFORMATIQUE

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

AB2018




AB2018 Disponible en actions de branches 2018

OPTIMISATION MARGES ET DÉVELOPPEMENT CHIFFRE D'AFFAIRES

Public Concerné

Manager persuadé que la rentabilité de son établissement passe par la maîtrise de l'ensemble de ses composantes.

- ✓ **AB2018** OPTIMISER SES MARGES EN RESTAURATION AVEC LES FICHES TECHNIQUES 14 h  TOP 2017
- ✓ **AB2018** OPTIMISER SES REVENUS AVEC LE YIELD MANAGEMENT 7 h
- ✓ **AB2018** OPTIMISER LA GESTION ET LES COUTS DU SERVICE GOUVERNANTE 21 h
- ✓ **AB2018** ADOPTER UNE DÉMARCHÉ ÉCO-RESPONSABLE SPÉCIAL CLASSEMENT HÔTELIER 7 h
- ✓ **AB2018** FAIRE DE VOS ÉQUIPES UNE VÉRITABLE FORCE DE VENTE 7 h
- ✓ **PARCOURS COMMERCIAL** NOUVEAUTÉ 2018
Négociation commerciale, prospection et prise de rendez-vous, vendre par téléphone, upselling et crossselling...

LES RÉSEAUX SOCIAUX AU SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

NOUVEAUTÉ
2018

Objectifs :

- › Comprendre les bénéfices potentiels des réseaux sociaux pour son établissement
- › Construire et fidéliser une communauté
- › Valoriser l'e-réputation de votre établissement

Public Concerné : Toute personne souhaitant améliorer la visibilité de son établissement sur internet afin d'accroître ses ventes.

- ✓ **AB2018** COMMUNIQUER AVEC INTERNET ET LES RÉSEAUX SOCIAUX 7 h
- ✓ CONSTRUIRE ET ANIMER UNE COMMUNAUTÉ SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM 14 h
- ✓ MAITRISER L'E-RÉPUTATION DE SON ÉTABLISSEMENT 7 h
- ✓ PRODUIRE DES CONTENUS MEDIAS DE QUALITÉ POUR LE WEB 7 h



GESTION DE LA RELATION CLIENT

Attachez toute l'importance qu'il se doit au service client

Dans notre secteur, encore plus qu'ailleurs, le client est seul décideur et seules comptent la qualité du service et celle de la relation client. Opérationnelles, nos formations vous apportent les méthodes et outils nécessaires pour capter, analyser et traiter les informations relatives à la satisfaction client.

Objectif : fi-dé-li-sa-tion !



LES FONDAMENTAUX DE LA RELATION CLIENT

Public Concerné

Personnel opérationnel et manager en contact direct avec la clientèle.

Objectifs

- > Faire prendre conscience à votre personnel de l'enjeu relationnel de leur fonction
- > Développer leur sens de l'écoute active et du service
- > Maîtriser les techniques professionnelles pour améliorer l'efficacité et la qualité du travail

- ✓ **AB2018** CONNAITRE LES CLÉS D'UN ACCUEIL RÉUSSI 7 h  TOP 2017
- ✓ **AB2018** ACCUEILLIR DES CLIENTS EN SITUATION DE HANDICAP  SPÉCIAL CLASSEMENT HÔTELIER 7 h
- ✓ **AB2018** GÉRER EFFICACEMENT LES PLAINTES 7 h
- ✓ **AB2018** MANAGER AU QUOTIDIEN LA QUALITÉ DE SERVICE 7 h

✓ FORMATIONS LANGUES

AB2018



Disponibles
en e-learning



Éligibles
au CPF

DES FORMATIONS SUR MESURE POUR ACCOMPAGNER VOTRE QUALITÉ DE SERVICE

Anglais - Allemand - Italien - Espagnol - Portugais - Russe - Mandarin...

- > Aider vos salariés francophones à répondre aux besoins d'une clientèle internationale
- > Niveau débutant ou confirmé (apprentissage / perfectionnement)
- > Formations réalisées par des formateurs de la langue maternelle choisie

ALPHABÉTISATION ou FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE

- > Pour vos salariés non francophones

AB2018 Disponible en actions
de branches 2018

SPÉCIALISATION RESTAURATION

- ✓ **AB2018** CONNAÎTRE LES VINS POUR MIEUX LES VENDRE 7 h
- ✓ **AB2018** ACCROÎTRE SON EXPERTISE EN SOMMELLERIE 7 h
- ✓ **AB2018** AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SERVICE EN SALLE 7 h
- ✓ **AB2018** DÉVELOPPER SON CHIFFRE D'AFFAIRES PAR LES VENTES ADDITIONNELLES 7 h
- ✓ **AB2018** DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE 14 h
- ✓ S'APPROPRIER LES NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES 7 h
- ✓ RÉÉQUILIBRER LES PLATS DE SA CARTE 7 h
- ✓ MAÎTRISER L'ART DU CAFÉ (BARISTA) 14 h

 **TOP 2017**

Découvrez et renforcez également vos connaissances sur les bières, les cocktails, le café, le thé !

**NOUVEAUTÉ
2018**



SPÉCIALISATION HÉBERGEMENT

- ✓ OPTIMISER L'ORGANISATION DE LA RÉCEPTION 14 h
- ✓ ACCROÎTRE SON TALENT D'AGENT DE RÉSERVATION 7 h
- ✓ **AB2018** MANAGER LE PERSONNEL D'ÉTAGES 14 h
- ✓ **AB2018** AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SERVICE DANS LES ÉTAGES 7 h
- ✓ **AB2018** MAÎTRISER L'ORGANISATION DU SERVICE LINGERIE 14 h
- ✓ **HYGIÈNE** > METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE
> MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE L'AUTO-CONTRÔLE
> AMÉLIORER LA MÉTHODOLOGIE DE NETTOYAGE

AB2018

**NOUVEAUTÉ
2018**



SANTÉ & SÉCURITÉ

Santé et sécurité, c'est votre responsabilité !

Des collaborateurs en sécurité et dans une situation de bien-être au travail sont également des collaborateurs motivés au service du bon fonctionnement de l'établissement. Pour cela, il convient de mettre en place un plan d'actions préventives et parfois correctives suite à l'évaluation des risques professionnels sur le poste de travail.

GESTION DU RISQUE TERRORISTE

7 h

○ **Public Concerné** : ensemble du personnel et manager

- ✓ SAVOIR SE COMPORTER EN SITUATION DE CRISE
- ✓ DÉTECTER ET ANTICIPER UN RISQUE
- ✓ REMPLIR SON RÔLE DE MANAGER LORS D'UNE ATTAQUE

HABILITATION ÉLECTRIQUE

14 h

○ **Public Concerné**

Personnel opérationnel devant exécuter en sécurité des interventions de remplacement de matériel et de raccordement.

COMPRENDRE LA MISSION DU RÉFÉRENT SÉCURITÉ

AB2018 14 h

○ **Public Concerné**

Manager devant coordonner la démarche de prévention des risques professionnels en lien avec la direction et assurer un rôle d'animateur de la sécurité dans l'entreprise.



PRENEZ CONTACT avec un conseiller formation pour une formation sur-mesure.



AB2018 Disponible en actions de branches 2018

DIGITALISATION DU DOCUMENT UNIQUE

FORMATION-ACTION ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

NOUVEAUTÉ
2018

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 : 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

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL TOP 2017

Public Concerné

Personnel opérationnel et manager souhaitant réduire les risques, nuisances liés à leur activité professionnelle et prendre en charge les risques psycho-sociaux liés à la gestion du stress et des émotions.

- ✓ **AB2018** GESTES ET POSTURES POUR PRÉVENIR LES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS) 7 h
- ✓ **AB2018** AMÉLIORER LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL 7 h
- ✓ **AB2018** GÉRER SON STRESS 7 h
- ✓ **AB2018** PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHO-SOCIAUX 7 h



Objectifs : Mettre en place des points de repère et de vigilance sur le stress au travail pour proposer des solutions adaptées à votre structure.

Intervention possible in situ : Evaluation sur site du climat relationnel, définition, mise en œuvre et suivi d'un plan d'actions adapté aux problématiques (Discrimination, Burn Out, Harcèlement, Stress...).

ACCOMPAGNEMENT CONSEIL



Un accompagnement
sur-mesure quelle que soit
votre problématique

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

DECOUVREZ NOS ACCOMPAGNEMENTS / COACHING



OPTIMISATION FINANCIÈRE

Interventions : Anticiper les difficultés financières, Contrôler les coûts et de la gestion opérationnelle, Optimiser la carte des vins, Réaliser des économies avec l'éco-responsabilité...



MANAGEMENT RH

Interventions : Conduire et réussir le changement, Réaliser votre bilan de compétences, Préparer votre départ à la retraite...



QUALITÉ DE SERVICE

Interventions : Améliorer l'efficacité commerciale de votre établissement, Structurer vos services opérationnels, Fidéliser la clientèle internationale...



CRÉATION / REPRISE

Interventions : Sécuriser l'acquisition d'un fonds de commerce, Réussir sa création/reprise d'établissement...

CONFIEZ À NOS EXPERTS VOS OBLIGATIONS LÉGALES



NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Interventions : Mettre en place le Plan de maîtrise sanitaire, mettre en place la réglementation allergènes, Faire face à la transparence des contrôles sanitaires, Rédiger le document unique et les fiches pénibilité, Réaliser un audit réglementaire complet...



OBLIGATIONS SOCIALES

Interventions : Mettre en conformité ses pratiques sociales, Réaliser les entretiens professionnels, rendre votre établissement accessible aux personnes handicapées...

ASFOREST

Formation & Conseil

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

ASFOREST est aussi présente à Angoulême, Bordeaux,
Caen, Cholet, Clermont-Ferrand, Corse, Le Havre, Lyon,
Nantes, Saint-Nazaire, PACA, Poitiers, Rouen, Toulouse...

Déclaration d'activité 11750015475 | Certificat OPQF 16 03 AP 1050 | ID Datadock 0002234



www.asforest.com