

Notre démarche

- Vous donner l'opportunité d'une formation sur mesure en adéquation avec vos attentes
- Établir un calendrier de réalisation qui tient compte de vos contraintes
- Vous accompagner dans votre demande de financement
- Réaliser la formation choisie sur site ou en centre : BASTIA, BIGUGLIA, FOLELLI, GHISONACCIA...
- Contribuer au développement de votre entreprise : compétence, rentabilité, compétitivité ...

Financement

- Faire une demande de prise en charge du coût de la formation auprès de votre OPCA
- Pour Info : Les travailleurs saisonniers qui peuvent justifier d'une saison réalisée au cours des 5 dernières années et d'une durée minimale de 2 mois dans l'Hôtellerie-Restaurant, quel que soit leur statut (salarié, demandeur d'emploi, etc.) peuvent faire une demande de financement auprès de l'OPCA FAFIH (Dispositif SPP-S FAFIH)

Contactez-nous

Tél. 06 78 92 69 83

formation.corse@gmail.com

www.formationcorse.com



FORM'ACTION

Association Loi 1901
Poggio Mezzana - 20230
SIRET : 79072970100025 APE - 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 94 20 20808 20
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état - Référencé DATA DOCK

FORM'ACTION-Corse

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil



Hôtellerie / Restauration

Catalogue des formations 2018



→ Cuisine



→ Service en salle



→ Service en étage

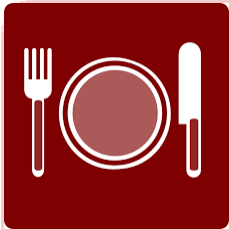


→ Gestion / RH

formation.corse@gmail.com

www.formationcorse.com

Tél. 06 78 92 69 83



FORM'ACTION-Corse : « La qualité, un gage de réussite »



FORMATIONS EN INTRA ENTREPRISE - SUR SITE

PUBLIC	INTITULE FORMATION
Chefs, seconds et commis de cuisine	LE PLAT DU JOUR : Le créer ou l'optimiser - 2journs
Chefs d'établissement, chefs et seconds de cuisine	CREER OU OPTIMISER LA CARTE - 1 jour
Tous les personnels de cuisine	REVISITER LA CARTE DES DESSERTS - 2journs
Pizzaiolo	PIZZAIOLO : L'expert - 2 jours (supervision des pratiques)
Managers et tous les personnels (accueil/service)	LES TECHNIQUES DE VENTES ADDITIONNELLES EN RESTAURATION - 2 jours
Tous les personnels du service en salle	CONNAÎTRE LES VINS POUR MIEUX LES CONSEILLER ET LES VENDRE - 1 jour
Tous les personnels du service en salle	LES VINS CORSES : Les connaître pour les conseiller et les vendre - 1 jour
Personnels du service en salle et bar	LES COCKTAILS ou comment développer votre clientèle - 1jour
Tous les personnels du service en salle	LA QUALITE DU SERVICE EN SALLE - 2 jours (supervision des pratiques)
Tous les personnels du service en étage	LA QUALITE DU SERVICE EN ETAGE - 2 jours (supervision des pratiques)
Managers	LE YIELD MANAGEMENT ou comment accroître son chiffre d'affaires - 2 jours

FORMATIONS EN INTER ENTREPRISES - EN CENTRE

Salariés et/ou DE	AIDE DE CUISINE : Les fondamentaux - 2 jours
Salariés et/ou DE	SNACKING : Les fondamentaux - 3 jours
Salariés et/ou DE	PIZZAIOLO : Les fondamentaux - 3 jours
Salariés et/ou DE	LES ESSENTIELS DU SERVICE EN SALLE - 3 jours
Salariés et/ou DE	LES ESSENTIELS DU SERVICE EN ETAGE - 3 jours
Salariés et/ou DE	L'ACCUEIL D'UNE CLIENTELE ETRANGERE EN ANGLAIS - 3 jours
Tout public	L'ANGLAIS POUR LA QUALITE DE L'ACCUEIL D'UNE CLIENTELE ETRANGERE - 30 heures (10X3heures)
Tout public	ANTICIPER et GERER LES CONFLITS -1 jour
Managers, Chefs d'équipe	GERER VOTRE EQUIPE AU QUOTIDIEN : Les fondamentaux - 1 jour
Managers, Responsables RH	REUSSIR L'ENTRETIEN PROFESSIONNEL - 1 jour
Managers, Responsables RH	DROIT DU TRAVAIL : LES CONTRATS SAISONNIERS - 1 jour
Managers	RISQUES PROFESSIONNELS : Méthodologie du Document Unique - 2 jours
Tout public	SST - Sauveteur Secouriste du Travail - 2 jours

FORMATIONS SUR MESURE : contactez-nous - 06 78 92 69 83