

## 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 : AJACCIO, 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 OPCO

## Contactez-nous

Tél. 06 78 92 69 83

[formation.corse@gmail.com](mailto:formation.corse@gmail.com)

[www.formationcorse.com](http://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 2019



→ Cuisine



→ Service en salle



→ Service en étage



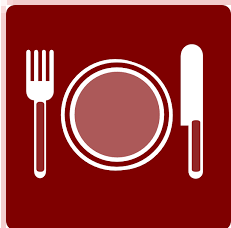
→ Gestion / RH

[formation.corse@gmail.com](mailto:formation.corse@gmail.com)

[www.formationcorse.com](http://www.formationcorse.com)

Tél. 06 78 92 69 83

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



FORM'ACTION-Corse

FORMATIONS CŒUR DE METIER	
PUBLIC	INTITULE FORMATION
Chefs, seconds et commis de cuisine	LE PLAT DU JOUR : Le créer ou l'optimiser - 2 jours
Chefs d'établi, chefs, seconds de cuisine	CREER OU OPTIMISER LA CARTE - 1 jour
Tous les personnels de cuisine	REVISITER LA CARTE DES DESSERTS - 2 jours
Pizzaiolo	PIZZAIOLO : L'expert - 2 jours (supervision des pratiques)
Managers et 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 - 2 jours
Tous les personnels du service en salle	LA QUALITE DU SERVICE EN SALLE - 2 jours (supervision des pratiques)
Personnels chargé de l'entretien (chambres, villas, mobil homes, etc.)	L'ENTRETIEN DES RESIDENCES HÔTELIÈRES - 2 jours (supervision des pratiques)
Managers	LE YIELD MANAGEMENT ou comment accroître son chiffre d'affaires - 2 jours
LES FONDAMENTAUX	
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	CUISINER DES TAPAS : Les fondamentaux - 3 jours
Salariés et/ou DE	LES ESSENTIELS DU SERVICE EN SALLE - 3 jours
Salariés et/ou DE	L'ENTRETIEN DES RESIDENCES HÔTELIÈRES : Les fondamentaux - 3 jours
LANGUES ETRANGERES en CLASSES VIRTUELLES A DISTANCE	
Tout public	L'ANGLAIS OU L'ITALIEN POUR LA QUALITE DE L'ACCUEIL d'UNE CLIENTELE ETRANGERE - 30 heures
MANAGEMENT / RH	
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
LES OBLIGATIONS	
Tous les personnels de cuisine	HYGIENE ALIMENTAIRE - obligation DRAAF - 2 jours
Managers	RISQUES PROFESSIONNELS : Méthodologie du Document Unique - 2 jours
Tout public	PREVENTION DU RISQUE ELECTRIQUE - Toutes habilitations - 1 à 3 jours
Tout public	SST - Sauveteur Secouriste du Travail - 2 jours ou PSC1 - 1 jour

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