

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

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



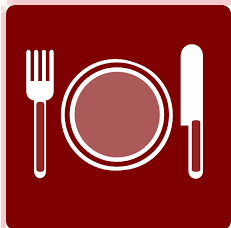
→ Gestion / RH

formation.corse@gmail.com

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 (Intra ou Interentreprises)	
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 (Interentreprises)	
Tout public	AIDE DE CUISINE : Les fondamentaux - 2 jours
Tout public	SNACKING : Les fondamentaux - 3 jours
Tout public	PIZZAIOLO : Les fondamentaux - 3 jours
Tout public	CUISINER DES TAPAS : Les fondamentaux - 3 jours
Tout public	LES ESSENTIELS DU SERVICE EN SALLE - 3 jours
Tout public	L'ENTRETIEN DES RESIDENCES HÔTELIÈRES : Les fondamentaux - 3 jours
LANGUES ETRANGERES en CLASSES VIRTUELLES (Formation à distance)	
Tout public	L'ANGLAIS OU L'ITALIEN POUR LA QUALITE DE L'ACCUEIL d'UNE CLIENTELE ETRANGERE - 30 heures (20 séquences d'1h30)
MANAGEMENT / RH (Intra ou Interentreprises)	
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
FORMATIONS OBLIGATOIRES - (Intra ou Interentreprises)	
Tous les personnels de cuisine	HYGIENE ALIMENTAIRE - obligation DRAAF - 2 jours en Inter
Managers	RISQUES PROFESSIONNELS : Document Unique - 2 jours en Inter
Tout public	PREVENTION DU RISQUE ELECTRIQUE - Toutes habilitations - 1 à 3 jours
Tout public	PREVENTION DU RISQUE INCENDIE - 1 jour
Tout public	SST - Sauveteur Secouriste du Travail - 2j en Inter ou PSC1 - 1j en Inter
FORMATIONS SUR MESURE : contactez-nous - 06 78 92 69 83	