

## ACTIONS DE BRANCHES AKTO réseau FAFIH

**Formations prises en charge par AKTO réseau Fafih au 1er semestre 2021 pour les entreprises éligibles**

**Formations accessibles en inter ou intra entreprise en distanciel ou en présentiel**

Domaine	Thème	Titre de l'action de formation	Durée en heures	Durée en jours
Qualité de service et relation client	Relation client	Réussir son premier contact client	14	2
		Gérer les clients difficiles	7	1
		Développer ou renforcer son aisance relationnelle	14	2
Accueil de la clientèle étrangère	Accueil tourisme clientèle étrangère	Savoir se présenter (en anglais)	7	1
		Savoir présenter son entreprise, un produit en anglais	14	2
Techniques métiers Hôtellerie Restauration	Sommellerie	Connaissance des vins œnologie	7	1
		Connaissance des vins - les vignobles français, crus des vins	7	1
		Connaissance des vins – Reconnaissance des arôme vintiques, initiation au goût	7	1
		Connaissance des vins - les accords vins et mets	7	1
	Bar	Le bar – les bières et les whiskies	7	1
		Le bar – la distillation et les cocktails	7	1
	Service en salle	Les buffets	14	2
		Les petits déjeuners	7	1
	Snacking	Les petites préparations chaudes et froides servies à l'assiette	7	1
	Nouvelles techniques de cuisson	Cuisson Basse température	14	2
		Cuisson sous vide	14	2
	Service étages	Les techniques des étages	7	1
		Le contrôle des chambres et des communs	7	1
	Service réception	Technique de réception - Réservation	7	1

<b>Les contraintes légales hygiène et sécurité</b>	Contraintes légales/sécurité	Entreprendre une démarche de développement durable	7	1
		Habilitation électrique: non électricien HOV B0 / BS Manœuvre BE	7	1
		Prévention des risques professionnels	7	1
		Le document unique	7	1
		Gestes et postures	7	1
		Les pratiques et qualité d'hygiène alimentaire (DRAAF)	14	2
		Les allergènes	7	1
		Formation Sauveteur Secouriste du Travail (initial)	14	2
		Maintenir et actualiser ses compétences de sauveteur secouriste du travail	7	1
<b>Management</b>	Management	Management sans lien hiérarchique	14	2
		Conduire une réunion et prendre la parole en public	14	2
		Conduire un entretien de recrutement	7	1
		Management opérationnel	14	2
		Prévenir et gérer les conflits	14	2
		Le management transgénérationnel	14	2
		Les entretiens individuels	7	1
		Optimiser le revenu de son hôtel avec le Yield Management	7	1
<b>Développ.c commercial</b>	Commercialisation	Techniques de ventes additionnelles	14	2
<b>Digital e-Réputation réseau sociaux</b>	Digital e-Réputation réseau sociaux	Le webmarketing et les opportunités de développement commercial	14	2
		Les réseaux sociaux pour augmenter sa visibilité dans un objectif marketing	7	1
<b>Permis de former</b>	Permis de former	Permis de former	14	2
		Permis de former- stage d'actualisation	7	1
<b>Gestion/ comptabilité/ droit/fiscalité du secteur</b>	Comptabilité	Comptabilité (les bases)	21	3
	Gestion	Interprétation des états financiers pour mesurer la rentabilité de l'entreprise	14	2
		Gestion des stocks - du coût matière au prix de vente	14	2
		Analyse de gestion : les indicateurs de gestion	14	2
	Droit du travail	L'essentiel de la réglementation sociale	14	2

**Vous avez une demande spécifique qui n'apparaît pas dans le catalogue, vous souhaitez être accompagné, contactez-nous:**

**Tél: 02 35 34 30 53 - [contact@arc-formation.fr](mailto:contact@arc-formation.fr) - [www.arc-formation.fr](http://www.arc-formation.fr)  
2 rue Marie-Jean Antoine de Condorcet 76300 Sotteville-Lès-Rouen**

