

**Notre
catalogue
Formation Continue**

Hôtellerie – Restauration

Formations obligatoires

Permis de Former – 14h

Apprenez les méthodes et outils nécessaires à l'exercice de la fonction de tuteur (uniquement en HRC).

Mise à jour du Permis de Former – 7h

Vous avez suivi la formation initiale Permis de Former ? Venez renouveler votre certificat avec cette formation de mise à jour tous les 4 ans.

Permis d'exploitation – 20h

Vous êtes créateur ou repreneur d'une entreprise secteur HCR ? Prenez connaissance de vos obligations et de la réglementation en matière de vente de boissons alcoolisées.

Mise à jour Permis d'exploitation – 6h

Participez à cette formation obligatoire pour réaliser la mise à jour de votre Permis d'Exploitation 10 ans après sa délivrance.

Hygiène alimentaire – 14h

Apprenez les bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire en restauration et organisez l'activité de votre entreprise selon les conditions d'hygiène conformes à la réglementation. Délivrance de l'attestation DRAAF en fin de formation.



Formations indispensables

Gestion prévisionnelle des coûts - 14h

Maîtrisez les différentes notions liées au calcul des coûts. Appliquez ces connaissances pour la mise en place d'outils de gestion au restaurant.

Les allergènes - 14h

Identifiez les différents allergènes, apprenez à mettre en place la bonne signalétique et respectez la réglementation.

Tendances culinaires - 7h

Découvrez les tendances, adaptez votre carte avec la cuisine vegan, végétarienne, locale et bio.

Prévention des risques professionnels - 7h

Découvrez la réglementation des risques professionnels, apprenez à établir et faites vivre votre document unique d'évaluation des risques.

Le sous-vide en cuisine - 7h

Découvrez toutes les techniques de conservation et la cuisson sous-vide.

Affichages obligatoires en HCR - 7h

Prenez connaissance de la réglementation et actualisez les affichages obligatoires en HCR.



Créativité en cuisine - 14 h

Création de nouvelles présentations des entrées, des plats, des desserts avec des produits de saison. Mise en pratique de la création autour de la décoration des plats et techniques de valorisation.

Pâtisseries et desserts en restauration - 14h

Apprenez les techniques de base de la pâtisserie et renouvelez votre carte des desserts.

La bar'attitude - 7h

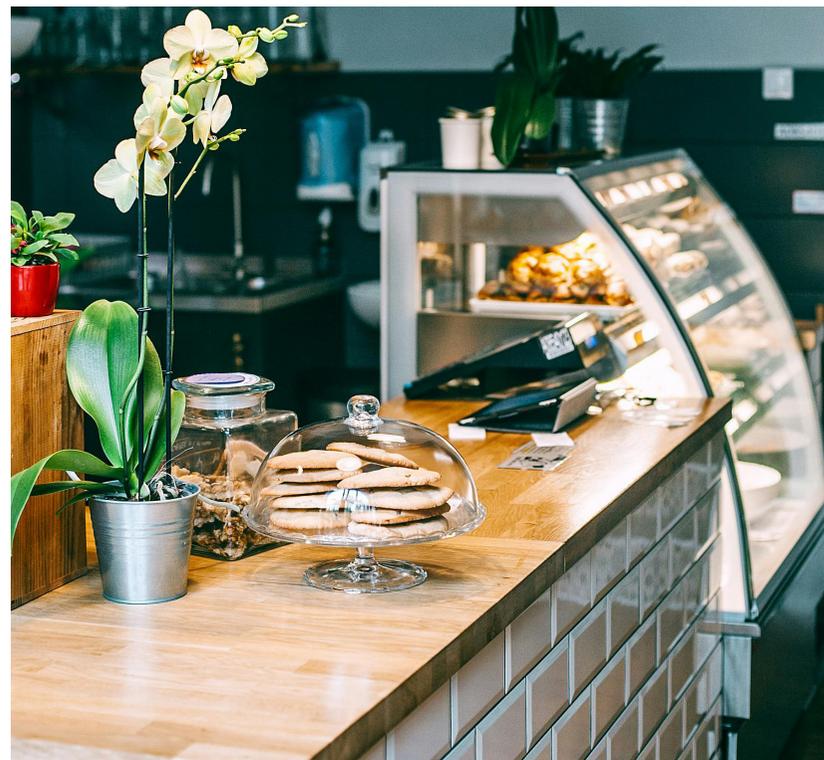
Apprenez l'organisation et la gestion d'un bar, découvrez le savoir-faire, créez vos cocktails et apprenez les bases de la mixologie.

Sommellerie, accords mets et vins - 14h

Apprenez les bases de la sommellerie, les accords mets et vins. Créez une carte des vins, conseillez et vendez le vin au verre.

Transmission et communication aux étages - 14h

Renouvelez vos connaissances des techniques liées au travail des étages et transmettez-les à vos équipes.



Gestes et postures en hôtellerie restauration - 7h

Identifiez les risques liés à l'activité physique du métier, appliquez les principes de sécurité et d'économie d'effort. Proposez des améliorations et participez à leur mise en oeuvre.

Yield management - 21h

Apprenez à gérer les réservations selon l'offre et la demande en optimisant les ventes.

Compétences transversales

Accueil des personnes en situation de handicap – 7h

Identifiez les différents types de handicap, visibles et non visibles, comprenez les attentes des personnes en situation de handicap pour mieux y répondre. Investissez-vous dans une démarche globale d'accessibilité de votre établissement.

Accueil et la relation client – 7h

Approfondissez la relation client et apprenez à mieux communiquer.

Image de qualité – 7h

Améliorez et adaptez votre image professionnelle et celle de vos collaborateurs.

Étapes et outils de recrutement – 7h

Découvrez les étapes et outils pour maîtriser les différentes techniques de recrutement.

Préparation à l'entretien professionnel obligatoire – 7h

Découvrez les critères indispensables pour conduire un entretien professionnel avec efficacité et professionnalisme.

Outils du manager – 7h

Initiez-vous aux techniques du management, découvrez comment motiver vos collaborateurs et animer votre équipe.

Gestion des conflits – 7h

Comprenez les mécanismes et les déclencheurs des situations conflictuelles afin de les éviter.

Réseaux sociaux et stratégie de communication – 14h

Élaborez une stratégie de communication digitale au sein de votre communication globale.

Commerce

Expérience client sur le point de vente - 21h

Démarquez-vous de vos concurrents pour devenir incontournable.

Fidélisation client - 21h

Entrenez une démarche qualitative et personnalisée d'une fidélisation durable de votre clientèle.

Marketing sensoriel - 7h

Découvrez comment redynamiser votre activité, avec le marketing sensoriel comme activateur de croissance.

Théâtralisation de la vitrine - 7h

Favorisez l'acte d'achat et augmentez le taux de fréquentation de votre enseigne.

Les 7 étapes de la vente - 35h

Découvrez un programme personnalisé de chaque processus de la vente spécifique à votre enseigne avec comme objectif la reconnaissance de vos clients.



Fiscalité et droit

Initiation au droit du travail - 21h

Identifiez les règles du droit du travail applicables aux TPE et PME.

Analyse et gestion financière - 14h

Découvrez et maîtrisez les différentes techniques de la comptabilité de gestion.

Contrôle de gestion de son entreprise - 14h

Apprenez et maîtrisez les différentes techniques du contrôle de gestion.

Démarche RSE - 7h

Améliorez votre démarche de responsabilité sociétale et environnementale.

Droit social - 7h

Initiez-vous aux fondamentaux de la convention collective de laquelle vous dépendez.

Fiscalité du dirigeant - 14h

Comprenez les principes de calcul et l'organisation générale de l'impôt, connaissez les charges déductibles, sensibilisez-vous à la fraude fiscale et apprenez quelques schémas d'optimisation.

Lecture du bilan - 14h

Maîtrisez les outils du pilotage d'entreprise.



Immobilier

Parcours généraliste

Fiscalité immobilière - 14h

Maîtrisez les règles fiscales du patrimoine immobilier et de ses revenus : imposition des revenus (déclaration, LMNP/LMP), plus-value à la vente, autres taxes et dispositifs de défiscalisation.

Déontologie - 7h

Maîtrisez le champ d'application du Code de déontologie des agents immobiliers ainsi que ses enjeux. Focus sur les procédures internes obligatoires et supplétives (non-discrimination, Tracfin, RGPD...).

Performance énergétique des logements - 7h à 14h

Maîtrisez les enjeux de la politique de rénovation énergétique : mesures impératives et incitatives (service public, aides, outils). Identifiez les étapes de la rénovation et les postes d'usage concernés.

Transaction

Viager - 7h

Identifiez les particularités de la vente viagère et ses impacts : Public, avantages, répartition des charges, fiscalité... Maîtrisez les différentes méthodes pour estimer les modalités de paiement (Barème Daubry...).

Gestion d'immeuble

Gestion d'une copropriété - 7h

Identifiez l'étendue des responsabilités des principaux acteurs. Maîtrisez les missions du Syndic à travers l'étude du contrat type ALUR : aspects administratif, technique, comptable et financier.

Gestion locative

Etats des lieux – 7h

Maîtrisez le régime juridique de l'état des lieux (focus bail d'habitation) : méthodologie et rédaction, imputation du dépôt de garantie (notions de dette locative), grille de vétusté et règlement des litiges.

Dossier locataire – 7h

Maîtrisez les règles pour constituer le dossier : respect des critères légaux de sélection et des pièces justificatives acceptées. Connaissiez les outils mis à disposition, les démarches administratives nécessaires, et les garanties supplémentaires (caution, GLI, Visale, etc.).

Location saisonnières – 7h

Identifiez les sources juridiques applicables : droits et obligations des parties de l'annonce à l'entrée dans les lieux afin d'anticiper sur les litiges. Connaissiez les obligations déclaratives du propriétaire et l'imposition des revenus.

Notion de logement décent – 7h

Maîtrisez les critères de décence d'un logement et sachez identifier les risques (technique découverte du bien). Connaissiez les procédures en vigueur en cas de litige et savoir conseiller les parties.

Bail commercial – 7h à 14h

Maîtrisez les règles fondamentales et le statut protecteur. Connaissiez les droits et les obligations des parties, de la signature à l'échéance. Identifiez les clauses contractuelles sensibles (activités, loyer, résiliation, cession du fonds de commerce...) et les informations obligatoires.

Bail d'habitation – 7h

Maîtrisez le régime juridique du contrat de location de résidence permanente au regard de l'actualité : focus clauses contractuelles bail ALUR et nouveautés (Loi Climat et autres). Identifiez les droits et les obligations des parties et anticipez sur les litiges.



Buralistes

Les nouveaux buralistes, la formation initiale pour les gérants et suppléants - 21h

Cette formation est obligatoire pour les futurs gérants de débits de tabac et leurs suppléants. Elle vous permettra d'acquérir les compétences spécifiques liées à la vente au détail des tabacs manufacturés, d'avoir une meilleure connaissance des nombreuses normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles. Optimiser et connaître les règles de présentation des produits. Vous sortirez de la formation avec tout le savoir-faire nécessaire à l'exercice de cette activité commerciale.

Accompagnement sur mesure à l'ouverture du débit de tabac - 35h

Découvrez une formation 100% personnalisée. Pendant une semaine, profitez de la présence d'un ancien gérant de débit de tabac pour vous accompagner à l'ouverture de votre point de vente. Découvrez concrètement la gestion des marchandises, appréhendez le fonctionnement du logiciel de caisse et profitez du retour d'expérience d'un ancien professionnel.

Les nouveaux buralistes, la formation initiale pour les associés non-suppléants - 7h

Cette formation est obligatoire pour les futurs associés non-suppléants de débits de tabac. Elle vous permettra d'acquérir les compétences spécifiques liées à la vente au détail des tabacs manufacturés, d'avoir une meilleure connaissance des nombreuses normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles.

Le renouvellement du contrat de gérance, mise à jour formation buraliste - 7h

Le contrat de gérance est conclu pour 3 ans, cette formation de mise à jour est obligatoire pour son renouvellement au terme de ces 3 ans. Suivez l'évolution de la réglementation relative à l'exercice du monopole de vente au détail des tabacs manufacturés, la réglementation relative à la santé publique en matière de tabac, son contexte et les risques sanitaires du tabagisme.

Sauveteur Secouriste du Travail

Aujourd'hui, le nombre de personnes ayant suivi une formation de SST en France est estimé à moins de 10%. Si ce pourcentage augmentait, beaucoup de personnes dans le milieu professionnel pourraient voir leur vie sauvée.



Formation initiale Sauveteur Secouriste Travail (SST)- 14h

Découvrez la formation SST pour tous les salariés. Apprenez les gestes de premiers secours : sécuriser une personne, utiliser un défibrillateur, pratiquer un massage cardiaque, et réagir aux saignements ou étouffements. Identifiez les dangers dans votre entreprise, savez à qui transmettre les informations, et apprenez à alerter selon l'organisation des secours. Participez aux actions de prévention et de protection.

Mise à jour formation SST - 7h

La mise à jour de la formation SST se fait tous les deux ans, afin de maintenir et actualiser vos compétences ainsi que de vous mettre à jour sur les évolutions réglementaires pour intervenir efficacement face à une situation d'accident.

Les outils au service du dirigeant

Découvrez un parcours de formation 100% personnalisé. Ce programme permet aux dirigeants d'entreprise de se former et de monter en compétences sur des sujets aussi fondamentaux que prioritaires dans le cadre de l'exercice de leurs activités professionnelles.

Les étapes du recrutement et l'initiation au droit du travail - 28h

Recrutement et on-boarding, ressources humaines et droit du travail.

Les couvertures sociales pour l'entrepreneur - 14h

Protection sociale de l'entrepreneur et de son conjoint, (couverture santé, prévoyance, options de retraite...).

L'audit de son entreprise - 7h

Évaluer et faire évoluer son auto-entreprise.

Les statuts juridiques - 7h

Réinterroger son statut juridique.



Contact



Clermont-Ferrand

6 place de Regensburg,
63000 Clermont-Ferrand
04 73 93 25 92
contact.clermontferrand@cfahcconseil.com

Montpellier

Rés. Pré d'Hermès, 39 rue Pomier Layrargues,
34070 Montpellier
04 67 65 45 57
contact.montpellier@cfahcconseil.com

Narbonne

42 rue Demoge,
11100 Narbonne
04 68 43 12 53
contact.narbonne@cfahcconseil.com

Nîmes

32 rue R.Mallet-Stevens,
30900 Nîmes
04 66 84 63 17
contact.nimes@cfahcconseil.com



Perpignan

7 rue Aristide Berges,
66330 Cabestany
04 68 86 20 65
contact.perpignan@cfahconseil.com

Nice

10 av. Pierre Isnard ESPACE ICARDO B,
06200 Nice
04 93 98 79 50
contact.nice@cfahconseil.com

Toulouse

1 chemin du Pigeonnier de la Cépière,
31100 Toulouse
05 34 56 92 46
contact.toulouse@cfahconseil.com

Réseaux

 cfahconseil.com
 h&c conseil
 hc conseil
 cfa h&c conseil



Accessibilité
à tout par
tous



La certification a été délivrée au titre des catégories d'action suivantes :

ACTIONS DE FORMATION

ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE