



CATALOGUE

FORMATIONS CONTINUES

+62 FORMATIONS

courtes, immersives et innovantes
adaptées à vos besoins et à vos objectifs.
Développez votre savoir-faire et libérez votre talent.

WWW.CFAHCCONSEIL.COM





SOMMAIRE

HÔTELLERIE RESTAURATION

P4

MANAGEMENT

P14

COMMERCE

P16

BURALISTES

P18

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

P20

COMPÉTENCES TRANSVERSALES

P24

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

P26

À SAVOIR

*Tous les tarifs mentionnés
dans ce catalogue sont indiqués
hors taxes (HT)*

*Nos formations sont dispensées
en présentiel et en distanciel
selon les modules*

HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations obligatoires



PERMIS D'EXPLOITATION

Vous êtes créateur ou repreneur d'une entreprise en HCR ? Prenez connaissance de vos obligations et des règles de vente des boissons alcoolisées.

20 heures

500€/pers



MISE À JOUR PERMIS D'EXPLOITATION

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

06 heures

210€/pers



PERMIS D'EXPLOITATION CHAMBRE D'HÔTES

Vous êtes créateur ou repreneur d'une chambre d'hôtes. Prenez connaissance de vos obligations et des règles de vente des boissons alcoolisées.

07 heures

280€/pers



PERMIS D'EXPLOITATION VENTE D'ALCOOL DE NUIT

Vous ouvrez ou reprenez un commerce de vente d'alcool de nuit (épicerie de nuit). Informez-vous sur vos obligations et les règles de vente des boissons alcoolisées.

07 heures

300€/pers

HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations obligatoires



PERMIS DE FORMER

Apprenez les méthodes et outils nécessaires à l'exercice de la fonction de tuteur en entreprise pour accompagner au mieux vos apprentis.

14 heures

336€/pers



MISE À JOUR PERMIS DE FORMER

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

07 heures

210€/pers



HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Apprenez les bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire et organisez votre activité selon les règles d'hygiène conformes à la réglementation.

14 heures

336€/pers

HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations indispensables



PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Découvrez la réglementation des risques professionnels. Apprenez à réaliser et faire vivre votre document unique d'évaluation des risques.

07 heures

210€/pers



LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES EN HCR

Prenez connaissance de la réglementation en vigueur et mettez à jour les affichages obligatoires en établissement HCR.

07 heures

210€/pers



METTRE EN PLACE LES FICHES TECHNIQUES POUR OPTIMISER SES COÛTS ET RATIOS

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

14 heures

420€/pers



LES GESTES ET POSTURES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

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 leurs mises en oeuvre.

07 heures

210€/pers



HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations indispensables



LA CONSERVATION SOUS-VIDE EN CUISINE

Vous désirez acquérir une machine à sous-vide ? Mais vous maîtrisez mal l'aspect réglementaire et pratique. Cette formation est faite pour vous !

07 heures

210€/pers



LA CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE EN CUISINE

Vous souhaitez optimiser vos produits, faire évoluer votre organisation et améliorer le temps de travail de vos équipes ? Vous êtes au bon endroit !

14 heures

336€/pers



LES ALLERGÈNES

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

14 heures

336€/pers



LA TRANSMISSION ET COMMUNICATION AUX ÉTAGES

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

14 heures

336€/pers

HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations indispensables



LA CRÉATIVITÉ EN CUISINE

Créez des présentations soignées d'entrées, plats et desserts de saison, en travaillant décoration et valorisation visuelle des assiettes.

14 heures

336€/pers



TECHNIQUES PIZZA/CRÊPES

Vous souhaitez professionnaliser vos productions de pizzas et crêpes pour une réalisation dans les règles de l'art ? Cette formation est faite pour vous !

21 heures

630€/pers



LES BURGERS AU RESTAURANT

Vous désirez vous démarquer de l'offre basique concurrentielle du marché. Nous vous proposons de vous accompagner dans la création de burger originaux à partir de produits frais. Fabrication de vos pains, sauces et garnitures.

14 heures

420€/pers



LA CUISINE DES POKEBOWL

La restauration a tendance à suivre des modes, le Pokebowl en fait pleinement parti depuis quelques années maintenant. Vous voulez rajeunir une partie de votre offre de restauration ? Ce thème est idéal pour vous !

07 heures

315€/pers



HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations indispensables



LES CUISINES DU MONDE

Innovez avec des recettes inspirées de la cuisine du monde et offrez à vos clients une carte créative et moderne, posant les bases d'une cuisine « fusion ».

14 heures

336€/pers



LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS

La fabrication du foie gras, tout un Art ! Venez en découvrir tous les secrets et régalez vos clients !

07 heures

301€/pers



LE SNACKING

Vous souhaitez créer ou améliorer votre entreprise de snacking ? Nous proposons des sandwiches froids, chauds et des burgers originaux à base de produits frais, et vous aidons à optimiser la présentation pour augmenter les ventes.

14 heures

336€/pers



LA CUISINE D'ANTAN

Vous souhaitez une offre de restauration conviviale et de partage ? Cette thématique vous apprend à créer des plats qui éveilleront des émotions nostalgiques chez vos clients, leur rappelant les dimanches midi chez mamie !

14 heures

420€/pers

HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations indispensables



LA BAR' ATTITUDE

Vous souhaitez enrichir votre carte de cocktails pour augmenter vos ventes ? Apprenez à organiser un bar, découvrez le savoir-faire, créez vos cocktails et maîtrisez les bases de la mixologie.

07 heures

301€/pers



PRÉPARATION ET SERVICE

Vous désirez professionnaliser votre personnel de service car servir n'est pas uniquement sourire et porter 3 assiettes ! C'est avant tout d'apprendre le métier dans les règles de l'art.

14 heures

336€/pers



SOMMELLERIE, ACCORDS METS ET VINS

Développez vos ventes autour du vin : initiez-vous à la sommellerie, aux accords mets et vins, et apprenez à conseiller et vendre le vin au verre.

14 heures

336€/pers



HÔTELLERIE RESTAURATION

Les formations indispensables



PÂTISSERIES ET DESSERTS EN RESTAURATION

Vous souhaitez vous distinguer avec des desserts maison à l'assiette : maîtrisez les bases de la pâtisserie et renouvelez votre carte.

14 heures

336€/pers

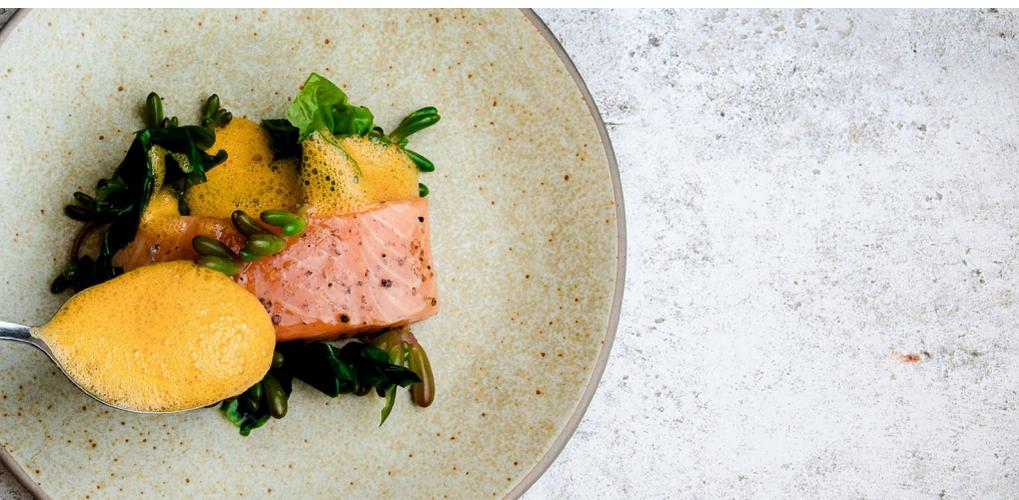


LES TENDANCES CULINAIRES

Votre offre vous semble dépassée ? Vous souhaitez renouveler votre carte sans passer trop de temps sur les dernières tendances culinaires ? Découvrez nos propositions innovantes et savoureuses !

07 heures

210€/pers



MANAGEMENT



SAVOIR DÉLÉGUER

Cette formation va vous apprendre les règles et les limites de la délégation. Cette thématique vous permettra de fédérer votre équipe autour d'un but commun.

07 heures

210€/pers



SAVOIR MOTIVER

La motivation des équipes est essentielle à la performance. Donnez du sens, fixez des challenges, évitez la démotivation : cette formation vous transmet les clés pour fédérer et impliquer durablement.

07 heures

210€/pers



DÉVELOPPER SES ÉQUIPES

Vous avez du mal à repérer les potentiels évolutions ou les besoins en formation de votre équipe ? Cette formation vous aide à renforcer les compétences internes de vos collaborateurs.

07 heures

210€/pers



RECADRER SES ÉQUIPES

Cette formation vous permettra d'apprendre à préparer, mener et structurer vos actions de recadrage, tout en définissant avec clarté les besoins au sein de votre équipe.

07 heures

210€/pers

MANAGEMENT



LES ENTRETIENS EN ENTREPRISE

Les entretiens d'entreprise sont une clé essentielle d'un bon management car c'est un moment d'échange constructif avec vos équipes. Donc des rendez-vous importants à préparer de la meilleure des manières.

07 heures

210€/pers



LA GESTION DE CONFLITS INTERNE

Vous ressentez des tensions dans votre équipe ? En tant que manager, vous devez savoir les gérer. Pas toujours simple... Cette formation vous transmet les techniques pour éviter les situations pouvant nuire à votre entreprise.

07 heures

210€/pers



OPTIMISER SES REVENUS AVEC LE YIELD MANAGEMENT

Mettez en œuvre une stratégie commerciale ciblée et adaptée afin d'optimiser l'occupation, le chiffre d'affaires et la rentabilité de votre établissement.

14 heures

336€/pers

COMMERCE



FORMATION TUTEUR

Apprenez les méthodes et outils nécessaires à l'exercice de la fonction de tuteur en entreprise pour accompagner au mieux vos apprentis.

14 heures

336€/pers



LA FIDÉLISATION CLIENT

Entrenez une démarche qualitative et personnalisée pour renforcer durablement la fidélité et la satisfaction de votre clientèle.

21 heures

630€/pers



L'EXPÉRIENCE CLIENT SUR LE POINT DE VENTE

Démarquez-vous de vos concurrents et devenez la référence incontournable dans votre secteur.

21 heures

630€/pers



OPTIMISEZ L'ACCUEIL ET LA RELATION CLIENT

Maîtrisez les techniques d'accueil et optimisez durablement la qualité de votre relation client.

14 heures

336€/pers

COMMERCE



LES 7 ÉTAPES DE LA VENTE

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

35 heures

1050€/pers



LE MARKETING SENSORIEL

Découvrez comment redynamiser l'activité de votre entreprise avec le marketing sensoriel comme activateur de croissance.

07 heures

210€/pers



LA THÉÂTRALISATION DE LA VITRINE

Dynamiser l'acte d'achat et augmenter le taux de fréquentation de votre enseigne.

07 heures

210€/pers

I BURALISTES



LES NOUVEAUX BURALISTES, LA FORMATION INITIALE POUR LES GÉRANTS ET SUPPLÉANTS

Formation obligatoire pour les futurs gérants de débits de tabac et leurs suppléants. Permet d'acquérir les compétences spécifiques liées à la vente au détail des tabacs manufacturés, les normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles.

21 heures

583.33€/pers



LES NOUVEAUX BURALISTES, LA FORMATION INITIALE POUR LES ASSOCIÉS NON-SUPPLÉANTS

Formation obligatoire pour les futurs gérants de débits de tabac et leurs suppléants. Permet d'acquérir les compétences spécifiques liées à la vente au détail des tabacs manufacturés, les normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles.

07 heures

367.50€/pers



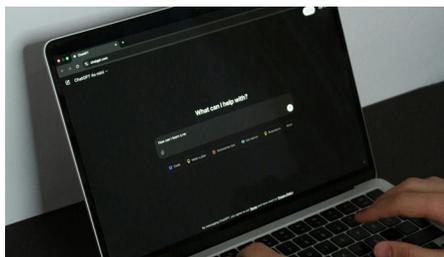
LE RENOUVELLEMENT DU CONTRAT DE GÉRANCE, MISE À JOUR FORMATION BURALISTE

Obligatoire pour le renouvellement du contrat de gérance après 3 ans. Évolution de la réglementation sur le monopole de vente au détail des tabacs manufacturés, la santé publique en matière de tabac, contexte et risques sanitaires du tabagisme.

07 heures

332.50€/pers

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA)



PROMPTING POWER : DEVENEZ L'ARTISTE DES MOTS POUR IA

Libérez le potentiel de l'IA en apprenant à dialoguer avec elle comme un pro. Vos prompts deviennent vos super-pouvoirs.

07 heures

280€/pers



IA GÉNÉRATIVE : LES CLÉS POUR COMPRENDRE ET AGIR

L'IA n'aura plus de secret pour vous. Une immersion guidée dans ses rouages pour devenir un acteur éclairé du futur.

12 heures

480€/pers



DESIGN EXPRESS : CRÉEZ DES CONTENUS QUI MARQUENT AVEC L'IA

Libérez votre créativité à la vitesse de l'éclair : l'IA vous aide à concevoir des visuels mémorables en un clin d'œil.

07 heures

280€/pers



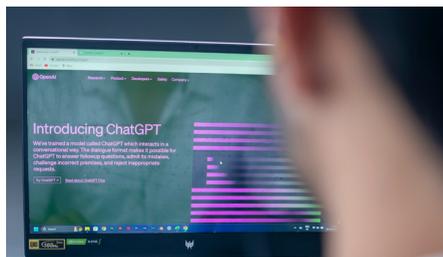
RÉVOLUTION PRO : L'IA AU CŒUR DE VOTRE PERFORMANCE

L'IA n'est plus un gadget, c'est un levier stratégique pour travailler mieux, plus vite, avec plus d'impact.

21 heures

840€/pers

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA)



BOOST PRO : PRODUCTIVITÉ AUGMENTÉE L'IA

Gagnez du temps, déléguez l'ennuyeux, concentrez-vous sur l'essentiel. L'IA devient votre nouvel assistant indispensable.

14 heures

560€/pers

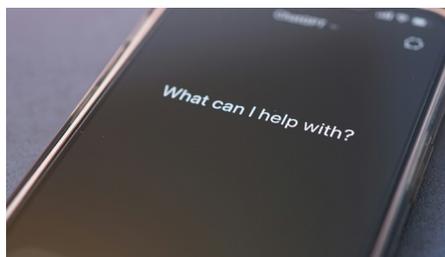


VEILLE 3.0 : GARDEZ TOUJOURS UN COUP D'AVANCE AVEC L'IA

Anticipez les tendances, détectez les signaux faibles et automatisez votre veille comme un stratège du numérique.

07 heures

280€/pers

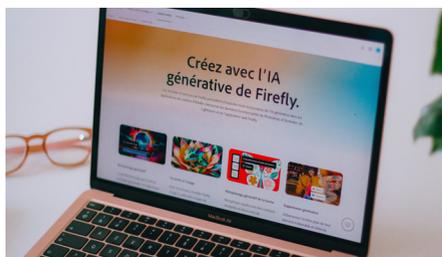


CONTENT CREATOR : LAISSEZ L'IA SUBLIMER ET DONNER VIE À VOS IDÉES

Rédiger, illustrer, publier : l'IA devient votre copilote créatif pour produire des contenus à forte valeur ajoutée.

07 heures

280€/pers



CONTENT MASTER : DONNEZ VIE À VOS IDÉES AVEC L'IA

Générez des visuels en toute sérénité : l'IA générative devient votre partenaire pour des contenus percutants et maîtrisés.

07 heures

280€/pers



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA)



COM' AUGMENTÉE : L'IA, NOUVELLE ALLIÉE DES COMMUNICANTS

*Des relations presse aux réseaux sociaux,
révolutionnez vos pratiques avec l'IA
générative au service de votre influence.*

14 heures

560€/pers

COMPÉTENCES TRANSVERSALES



L'ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Comprenez les attentes des personnes en situation de handicap et engagez une démarche d'accessibilité adaptée à votre établissement.

07 heures

210€/pers



LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LA STRATÉGIE DE COMMUNICATION

Apprenez à élaborer une stratégie de communication digitale cohérente avec votre communication globale d'entreprise.

14 heures

480€/pers (TTC)



LE CONTRÔLE DE GESTION DE SON ENTREPRISE

Apprenez et maîtrisez les différentes techniques du contrôle de gestion pour mieux piloter l'activité et optimiser les performances de votre entreprise.

14 heures

336€/pers



LES ÉTAPES DU RECRUTEMENT

Découvrez les étapes fondamentales et les outils adaptés pour maîtriser avec efficacité les différentes techniques de recrutement et d'intégration.

07 heures

210€/pers

COMPÉTENCES TRANSVERSALES



LA DÉMARCHE RSE

Améliorez votre démarche de responsabilité sociétale et environnementale.

07 heures

210€/pers



LA LECTURE DU BILAN

Maîtrisez les outils du pilotage d'entreprise.

14 heures

336€/pers

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST)



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

Découvrez la formation SST, pour tous les salariés d'une entreprise. Maîtrisez les conduites à tenir et les gestes de premiers secours, tel que mettre en sécurité la personne accidentée, utiliser un défibrillateur et pratiquer un massage cardiaque, réagir face à un saignement ou un étouffement... Repérez les situations dangereuses dans votre entreprise et sachez à qui et comment relayer ces informations. Apprenez à savoir qui et comment alerter en fonction de l'organisation des secours de l'entreprise. Participez à la mise en œuvre d'actions de prévention et de protection.

14 heures

434€/pers



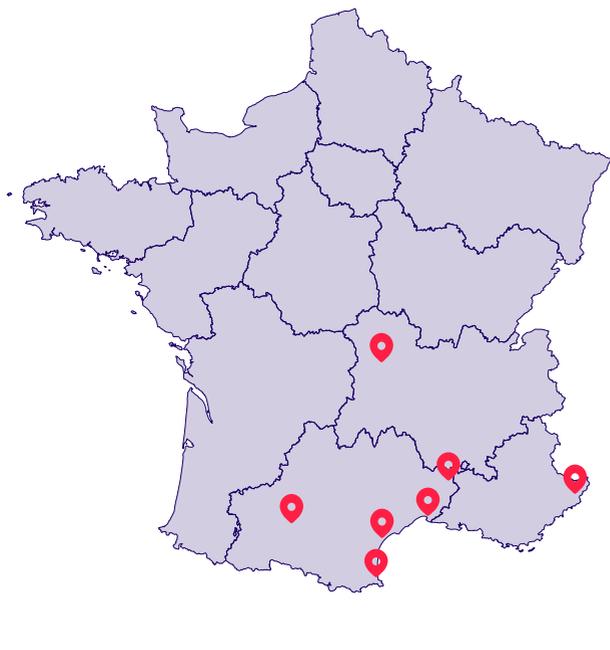
MISE À JOUR SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

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.

07 heures

210€/pers

LA FORMATION PRO CHEZ H&C CONSEIL, C'EST



25
ans d'expérience

7
sites en France

122
Sessions en 2024

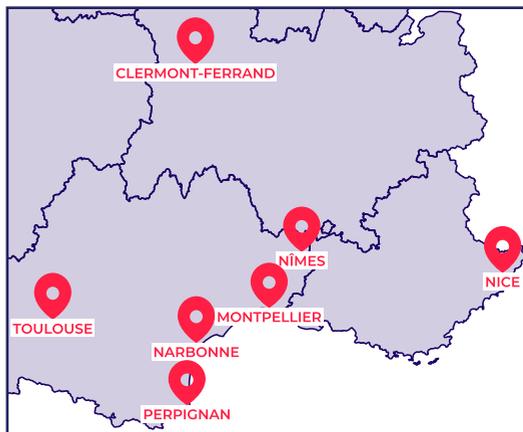
95%
de clients satisfaits*

RETROUVEZ EN LIGNE

Site web



CGV



*Donnée de 2024 basée sur les résultats de notre questionnaire de satisfaction



**H&C Conseil, c'est aussi
de l'alternance, du perfectionnement et plus encore !**



Qualiopi 
processus certifié
 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au
titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Accessibilité
à tout par
tous