

★ *éligible ADB*

MANAGEMENT

- Permis de former - 14h ★
- Permis de former - mise à jour - 7h ★
(tous les 4 ans)
- Gestion et encadrement des équipes - 14h ★
- Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux embauchés - 14h ★

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Barista - 14h ★
- Bartender et mixologie - 21h ★
- Accords Mets et Vins - 14h ★
- Base et perfectionnement en cuisine - 21h ★
- Les techniques de cuisson - 21h ★
- Créativité en cuisine - 14h ★
- Snacking - 14h ★
- Les bases de la pâtisserie - 14h ★
- Pizzas / Crêpes - 21h ★
- Enchantement client - 7h ★
- Savoir accueillir la clientèle étrangère - 14h ★
- Relation des clients et gestion des conflits - 14h ★

NORMES, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

- Accessibilité - 7h ★
- Mettre en place une démarche éco-responsable dans son établissement - 7h ★
- Sauveteurs Secouriste du Travail (SST) - 14h
- Mise à jour Sauveteurs Secouriste du Travail (SST MAC) - 7h
- Préparation à l'habilitation électrique - 14h
(non électricien)

RÉSEAUX SOCIAUX, DIGITAL

- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux - 14h Niveau 1 ★
- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux - 14h Niveau 2 ★
- Relations et Expériences Client grâce au Digital - 14h ★
- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux - 14h Spécifique IA ★

Mars	Avril	Mai	Juin
3 et 4 Nice 10 et 11 Cannes	9 et 10 J. les Pins	12 et 13 Nice	18 et 19 Cannes
5 Nice 12 Cannes	11 J. les Pins	14 Nice	
17 et 18 Nice	10 et 11 Cannes 28 et 29 J. les Pins	19 au 22 à distance	2 et 3 Nice
27 et 28 Nice	29 et 30 Cannes		
	10 et 11 Cannes 22 et 23 J. les Pins		
21 au 23 Nice	7 au 9 Cannes		16 au 18 Nice 23 au 25 Cannes
14 et 15 Nice 27 et 28 Cannes			9 et 10 J. les Pins
			2 au 4 J. les Pins 9 au 11 Nice
14 au 16 Nice		26 au 28 Cannes	
	14 et 15 Nice		
24 et 25 Nice			
5 et 6 J. les Pins			
24 au 26 J. les Pins			
21 Cannes	25 J. les Pins		
26 et 27 Cannes		5 et 6 Nice	
17 et 18 J. les Pins	21 au 24 à distance 22 et 23 Cannes		
24 J. les Pins 24 et 25 à distance	18 Nice 28 et 29 à distance		
25 J. les Pins	17 Nice	22 et 23 à distance	
5 et 6 J. les Pins 17 et 18 Cannes	14 et 15 Nice		9 et 10 J. les Pins
7 J. les Pins 19 Cannes	16 Nice		
24 et 25 Cannes	3 et 4 J. les Pins		9 et 10 Nice
17 au 20 à distance		19 au 22 à distance	
	14 au 17 à distance		16 au 19 à distance
	9 et 10 Nice		
	9, 10 et 17,18 à distance		

★ *éligible ADB*

GESTION

- Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses couts et ratios - 14h ★
- Optimiser ses revenus avec le Yield Management - 14h ★

OUVRIR SON ÉTABLISSEMENT

- Permis d'exploitation Initial - 20h
- Permis d'exploitation Mise à Jour - 7h
- Hygiène alimentaire - 14h ★

DROIT DU TRAVAIL

- La Convention Collective HCR - 3h30
- La rémunération - 3h30
- Le temps de travail - 3h30
- Se mettre en conformité au regard du code du travail - 3h30
- Exercer le pouvoir disciplinaire - 3h30

Mars	Avril	Mai	Juin
17 au 20 à distance	14 et 15 Nice 14 au 17 à distance		2 au 6 à distance
3 au 6 à distance 11 et 12 Nice	3 et 4 Cannes 7 au 10 à distance 22 et 23 J. les Pins	5 au 13 à distance 19 au 22 à distance	4 et 5 Nice
10 au 12 J. les Pins 24 au 26 Nice	7 au 9 Cannes 14 au 16 J. le Pins 28 au 30 Nice	26 au 28 Nice	2 au 4 Cannes 16 au 18 J. les Pins 23 au 25 Nice
6 Cannes	17 J. les Pins		26 Nice
3 et 4 J. les Pins 13 et 14 Cannes 20 et 21 Nice	7 et 8 J. les Pins 14 et 15 Cannes 24 et 25 Nice	5 et 6 J. les Pins 22 et 23 Nice	2 et 3 J. les Pins 16 et 17 Cannes 19 et 20 Nice
27 à distance			5 à distance
7 à distance			2 à distance
7 à distance			2 à distance
14 à distance			13 à distance
14 à distance			13 à distance



LES FORMATIONS CUISINE

- Bases & perfectionnement en cuisine
- Sous vide & basse température
- Pâtisserie
- Cuisine bien-être
- Créativité
- Cuisine du Monde
- Pizza Crêpes
- Le Snacking
- Pains et viennoiseries
- et biens d'autres ...



LES FORMATIONS HOTELLERIE

- Yield Management
- Base de travail des employés d'étages
- Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages
- Contrôle et auto contrôle d'une chambre
- ...



LES FORMATIONS BAR

- Bartender (cocktails, mixologie...)
- Barista
- Bierologie, Cidrologie
- Accord mets et vins



Toutes nos formations peuvent se mettre en place dans votre établissement.
Un formateur se déplace spécifiquement pour votre équipe.



FINANCEMENT AKTO

INTER : Financement et inscription illimités sur toutes les formations programmées en ADB (signifiées par une étoile)
INTRA : Information à venir

VOTRE CONTACT :

Cécile Ménard

06 81 06 96 00

cecile.menard@umihformation.fr

LES QUESTIONS À SE POSER

Nous sommes là pour vous accompagner :

- Quelles formations sont obligatoires pour notre secteur ?
 - Quels recyclages dois-je prévoir pour mon équipe ?
 - Comment faire monter mes collaborateurs en compétences ?
 - Comment surmonter les difficultés rencontrées dans mon entreprise ?
- 👉 Contactez-nous pour trouver les solutions adaptées à vos besoins !