



FORMATIONS HCR



HÔTELS • CAFÉS • RESTAURANTS

# 100% HÔTELS, CAFÉS ET RESTAURANTS

- Depuis 2002 spécialiste national de la formation dans **les métiers HCR**
- Une **équipe** de prestataires formateurs HCR, à l'**expérience confirmée**
- Pour vous, au choix **+ de 100 thèmes** de formation
- En **France**, des formations en vos locaux ou **proches de chez vous**
- En **présentiel** et en **visio** selon les thématiques
- Une facilité d'accès aux **financements**
- Un **espace client** personnalisé pour accéder 7J/7 à l'ensemble de votre **dossier formation**



## Public

- **Tous salariés et dirigeants** des Hôtels, Cafés et Restaurants
- **Accessibilité** pour un grand nombre de handicaps

*Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, informez-vous auprès de notre équipe.*



## 100% QUALITÉ

Notre équipe est en recherche constante **d'amélioration de sa qualité**.  
**Vos avis sont déterminants** et nous font avancer **depuis plus de 20 ans !**

### Vous bénéficiez de nos engagements



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION



Retrouvez-nous sur l'identifiant  
Certidev : 8VOUAIOSGO-672



Nous sommes à votre disposition pour vous fournir notre n° Rofhya pour votre département

# LANCEZ-VOUS !

Ces formations 100% dédiées à votre activité de restaurateur, d'hôtelier ou de cafetier ont été **imaginées pour vous** ! Performance de vos équipes, qualité de votre établissement, dynamique de management... régalez-vous !



## FORMATIONS OBLIGATOIRES

- ★ Apprendre à rédiger le document unique
- ★ Se former à l'habilitation électrique (BOBS ; BE) réservé au personnel non électricien
- ★ Les allergènes - Mettre à jour ses connaissances sur la réglementation
- ★ Incendie - Connaître les fondamentaux et ses exercices d'application
- ★ Sauveteur Secouriste du Travail - Apprendre les gestes de premiers secours
- ★ Recyclage Sauveteur Secouriste du Travail
- ★ Gestes et postures en hôtellerie - Acquérir les gestes professionnels adéquats
- ★ Gestes et postures en restauration - Acquérir les gestes professionnels adéquats
- ★ Se former à l'hygiène alimentaire DRAAF
- ★ La gestion économe de l'énergie aux mesures d'économie d'eau et à la gestion des déchets
- ★ Permis de former - Apprendre à intégrer un alternant
- ★ Permis de former - Mise à jour

**Le formateur a rendu vivant même ce qui est obligatoire...**



## HÔTEL

### Côté accueil

- ★ Apprendre à valoriser sa prestation petit-déjeuner
- ★ Apprendre à gérer les situations délicates avec le client
- ★ Apprendre à gérer les réclamations
- ★ Se différencier par l'accueil - Faire de l'excellence une habitude
- ★ Apprendre à garantir la satisfaction des clients
- ★ Savoir accueillir une clientèle étrangère
- ★ Savoir accueillir une personne en situation de handicap
- ★ GBPH - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire au petit-déjeuner
- ★ PMS - Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire

### Côté étage

- ★ Maîtriser les bases fondamentales du métier de gouvernante
- ★ Contrôle et auto-contrôle d'une chambre
- ★ Perfectionnement des femmes de chambre - Optimiser la qualité du service des étages
- ★ Manager et animer des équipes "étages"
- ★ Étage - Connaître et gérer le linge

### Côté commercialisation

- ★ Assurer avec efficacité la commercialisation des prestations séminaires
- ★ Conquérir de nouveaux clients
- ★ Développer le CA de son hôtel
- ★ Maximiser les ventes au tel et au desk
- ★ Réduire sa dépendance face aux distributeurs - Augmenter ses réservations sur les canaux directs
- ★ Créer, promouvoir et valoriser un évènement



## RESTAURANT

### Côté production

- ★ Les plats du jour - Apprendre à diversifier son offre
- ★ Apprendre les avantages de la cuisson sous vide
- ★ Développer sa créativité en restauration
- ★ Cuisiner et valoriser la cuisine des poissons
- ★ Se perfectionner sur la cuisine des légumes et légumineuses
- ★ Apprendre à créer des menus équilibrés dans le respect des valeurs nutritives
- ★ Améliorer la gestion des coûts, marges et stocks
- ★ Gérer une unité de restauration
- ★ Adapter sa gestion au nouvel environnement économique
- ★ Apprendre à maîtriser les techniques professionnelles de cuisine
- ★ Devenir Référent hygiène en restauration
- ★ Entrée, plat, dessert - Apprendre à diversifier son offre
- ★ Réaliser des prestations culinaires autour de la cuisine du monde
- ★ Les crêpes - Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication
- ★ Les pizzas - Perfectionner ses créations et techniques
- ★ Le snacking - Apprendre à diversifier son offre
- ★ Végan, Bio, Végétal - Apprendre à diversifier son offre
- ★ GBPH - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire au restaurant
- ★ PMS - Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire
- ★ Se perfectionner sur les desserts



**Nous avons renouvelé notre carte... un vrai succès !**







## RESTAURANT

### Côté service

- ★ Assurer une qualité de service en restauration
- ★ Se différencier par l'accueil - Faire de l'excellence une habitude
- ★ Apprendre à garantir la satisfaction des clients
- ★ Apprendre à gérer les situations délicates avec le client
- ★ Apprendre à gérer les réclamations
- ★ Renforcer sa performance opérationnelle au poste de maître d'hôtel
- ★ Savoir accueillir une clientèle étrangère
- ★ Savoir accueillir une personne en situation de handicap
- ★ Savoir accorder les vins pour mieux les vendre
- ★ Enrichir sa prestation de service en salle
- ★ Barista - Accroître ses connaissances pour le thé et le café
- ★ Bartender - Se perfectionner aux techniques pratiques
- ★ Biérologie - Perfectionner ses connaissances
- ★ Spiritueux - Accroître ses connaissances

### Côté commercialisation

- ★ Assurer avec efficacité la commercialisation des prestations séminaires
- ★ Conquérir de nouveaux clients
- ★ Commercialiser ses nouvelles offres
- ★ Développer ses ventes en restauration
- ★ Identifier les différents canaux de vente et s'adapter aux clients
- ★ Créer, promouvoir et valoriser un évènement
- ★ Service traiteur - Apprendre à diversifier son offre
- ★ Planifier sa vente à emporter - De la production à la livraison



## MANAGEMENT / DROIT DU TRAVAIL ET SOCIAL

- ★ Comprendre et manager la génération Y au quotidien
- ★ Développer sa confiance en soi pour mieux travailler ensemble
- ★ Mener les entretiens d'évaluation
- ★ S'initier à la formation de formateur terrain
- ★ Désamorcer les conflits pour générer la cohésion d'équipe
- ★ Identifier les risques psychosociaux
- ★ Tout savoir sur le Comité Social Économique (CSE)
- ★ Apprendre à gérer son stress efficacement
- ★ Apprendre à gérer ses priorités - La gestion du temps
- ★ Communiquer de manière efficace
- ★ Renforcer ses compétences en synthèse écrite
- ★ Manager une équipe multiculturelle
- ★ Savoir recadrer
- ★ Savoir motiver
- ★ Savoir déléguer
- ★ Réussir ses recrutements
- ★ Développer les aptitudes en management des responsables de service - Fondamentaux
- ★ Développer les aptitudes en management des responsables de service - Expertise
- ★ Actualiser ses connaissances en droit du travail et social
- ★ Assurer une qualité de vie au travail

“ Je n'imaginais pas mes pratiques de cette façon. Cette formation nous a vraiment transformé... ”



## DIGITAL

- ★ Apprendre à répondre efficacement aux avis clients sur le web
- ★ Développer ses ventes avec les réseaux sociaux



## AUTRES FORMATIONS

- ★ Anglais - Acquérir du vocabulaire professionnel
- ★ S'initier à la comptabilité et ses spécificités en hôtellerie restauration
- ★ Apprendre Excel - Module d'initiation
- ★ Apprendre Excel - Module perfectionnement
- ★ Crise sanitaire - Accueillir ses clients en restauration
- ★ Habilitation électrique pour non-électricien (BO)
- ★ Recyclage habilitation électrique BT(B1V BR)
- ★ Habilitation électrique travaux et ou consignation d'ordre électrique (BT)

Retrouvez vos programmes sur : [www.essentialformation.com/programmes-HCR](http://www.essentialformation.com/programmes-HCR)



De grands moments pour toute notre équipe !...



FAIRE DE VOTRE FORMATION, UNE EXPERIENCE UNIQUE !

“

Avec ESSENTIEL FORMATION,  
l'organisation des formations de vos  
équipes devient facile et agréable.  
Et vos collaborateurs enrichissent leur  
expérience métier, leurs bonnes pratiques,  
avec un enthousiasme unique !

”



CONCENTRÉS SUR L'ESSENTIEL

VOUS AIDER. VOUS GUIDER.



98 % de satisfaction stagiaires\*

Accompagner votre développement en enrichissant les compétences  
de vos équipes dans le respect de notre devise

« aller à l'essentiel, tout en visant les détails qui font la différence ! ».

C'est ce qui anime Orlane MERCHER, dirigeante fondatrice depuis 2002  
et toute l'équipe ESSENTIEL FORMATION.

**Ensemble donnons du piment  
à votre établissement !**

L'équipe Essentiel Formation **vous écoute et vous aide à tout moment**  
pour rendre simple le montage de votre dossier administratif, l'accès à  
vos financements, faciliter l'organisation pour un accès aux formations...

**Échangez avec notre équipe et tout devient facile !**

 **03 21 01 36 12**

 **contact@essentielformation.com**

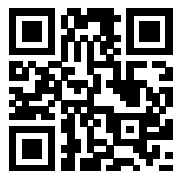
“

Tout nous a paru tellement fluide à mettre en place.  
Merci encore à votre équipe pour son enthousiasme  
de chaque instant !...

”

## + DE 3200 ÉTABLISSEMENTS FORMÉS EN FRANCE

Quel que soit le profil de votre établissement, votre classement, votre niveau d'exigence, votre lieu d'implantation, votre approche métier **valorisez les compétences de vos équipes !**



Scannez  
et découvrez !

  
**essentiel**  
FORMATION

ESSENTIEL FORMATION, créé en 2002, est devenu l'organisme de formation de référence des 3 grands domaines :

### FORMATIONS HCR

100 % dédiées aux **métiers des Hôtels, Cafés et Restaurants.**

### FORMATIONS RC

100% dédiées aux **métiers de la Restauration Collective.**  
Hôtellerie de plein air • Traiteur • Restauration en entreprise • Scolaire • Hospitalière • Aérienne • Ferroviaire...

### FORMATIONS RR

100% dédiées aux **métiers de la Restauration Rapide.**  
Snacking • Fast-Food • Food Truck • Sandwicherie • Saladerie...

### VOTRE CONTACT POUR EN SAVOIR

- **Antoine Bataka**, Relation conseil client  
+33 (0)6 49 31 10 14 - [antoinebataka@essentielformation.com](mailto:antoinebataka@essentielformation.com)
- **Marie Rémy**, Relation conseil client  
+33 (0)6 38 14 96 43 - [marieremy@essentielformation.com](mailto:marieremy@essentielformation.com)
- **Emeline Lotte**, Relation conseil client  
+33 (0)6 25 01 02 54 - [emelinelotte@essentielformation.com](mailto:emelinelotte@essentielformation.com)
- **Caroline Peyren**, Suivi qualité client  
+33 (0)3 21 01 36 12 - [carolinepeyren@essentielformation.com](mailto:carolinepeyren@essentielformation.com)
- **Orlane Nicolas-Mercher**, Directrice générale  
+33 (0)6 88 84 26 14 - [orlanemercher@essentielformation.com](mailto:orlanemercher@essentielformation.com)

    **essentielformation.com**

**Siège social /** 24D rue d'Houdain 62 150 Beugin  
Tél. / **+33 (0)3 21 01 36 12** - [contact@essentielformation.com](mailto:contact@essentielformation.com)