



FORMATIONS RC



RESTAURATION COLLECTIVE

HÔTELLERIE DE PLEIN AIR • TRAITEUR •
RESTAURATION EN ENTREPRISE • SCOLAIRE •
HOSPITALIÈRE • AÉRIENNE • FERROVIAIRE...

100% RESTAURATION COLLECTIVE

- Depuis 2002 spécialiste national de la formation dans **les métiers de la restauration**
- Une **équipe** de prestataires formateurs à l'**expérience confirmée** en restauration collective
- 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 établissements de l'hôtellerie de plein air, de traiteur, de la restauration en entreprise et en milieu scolaire, hospitalier, aérien, ferroviaire...
- **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 restauration collective ont été **imaginées pour vous** ! Performance de vos équipes, qualité de votre établissement, dynamique de management... allons-y !



SÉCURITÉ

- ★ 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
- ★ Se former à l'hygiène alimentaire DRAAF
- ★ Gestes et postures en restauration - Acquérir les gestes professionnels adéquats
- ★ Devenir Référent hygiène en restauration
- ★ GBPH - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire au restaurant
- ★ PMS - Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire



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
- ★ Végan, Bio, Végétal - Apprendre à diversifier son offre
- ★ 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
- ★ Se perfectionner sur les desserts



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
- ★ Enrichir sa prestation de service en salle
- ★ Savoir accueillir une clientèle étrangère
- ★ Savoir accueillir une personne en situation de handicap
- ★ Barista - Accroître ses connaissances pour le thé et le café

Côté commercialisation

- ★ Planifier sa vente à emporter - De la production à la livraison
- ★ 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

“ Les expériences vécues par notre formateur ont été déterminantes... ”



Ces formations ont été un vrai révélateur pour la créativité... de toute notre équipe !





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
- ★ Gérer les situations difficiles au restaurant
- ★ Renforcer ses compétences en synthèse écrite
- ★ Manager une équipe multiculturelle
- ★ Savoir mener les entretiens
- ★ 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
- ★ Permis de former - Apprendre à intégrer un alternant
- ★ Permis de former - Mise à jour
- ★ Améliorer ses connaissances en gestion de personnel
- ★ Assurer une qualité de vie au travail



DÉVELOPPEMENT DURABLE

- ★ La gestion économe de l'énergie aux mesures d'économie d'eau et à la gestion des déchets
- ★ Apprendre la gestion des déchets
- ★ Maîtriser sa gestion de l'énergie
- ★ Maîtriser sa gestion de l'eau
- ★ Comprendre les enjeux et réagir face au gaspillage alimentaire



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 restauration collective
- ★ Apprendre Excel - Module d'initiation
- ★ Apprendre Excel - Module perfectionnement
- ★ Crise sanitaire - Accueillir ses clients en restauration

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



Nous avons appris à gérer notre stress dans le contexte d'un évènement ”

Retrouvez vos programmes sur :
www.essentielformation.com/programmes-RC

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

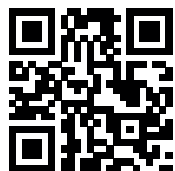
“

Le formateur a appelé tous nos stagiaires avant
le démarrage de la formation... Cela a participé
au succès de cette action !

”

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