

Les coûts pédagogiques sont intégralement financés par le Fafih (sous réserve d'avoir cotisé au Fafih)  
Inscription en ligne sur le site du Fafih - Cliquez sur le titre des modules

Service client				
Développer sa créativité culinaire	mercredi 7 février 2018	2 jours	14 heures	7 et 12 février
Améliorer la méthodologie de nettoyage	jeudi 15 février 2018	1 jour	7 heures	
Les codes de la clientèle étrangère	jeudi 22 février 2018	1 jour	7 heures	
Etiquette et protocole et savoir vivre à la française	vendredi 23 février 2018	1 jour	7 heures	
Gérer efficacement les plaintes pour transformer un client insatisfait en habitué	mercredi 7 mars 2018	1 jour	7 heures	
Réaliser des cocktails simples	mardi 13 mars 2018	1 jour	7 heures	
Améliorer la qualité de service dans les étages	mercredi 21 mars 2018	1 jour	7 heures	
Découvrir les clés d'un accueil réussi	mardi 3 avril 2018	1 jour	7 heures	
Accueillir des clients en situation de handicap	vendredi 6 avril 2018	1 jour	7 heures	
Image de soi	jeudi 12 avril 2018	1 jour	7 heures	
Maîtriser l'organisation du service lingerie	jeudi 19 avril 2018	2 jours	14 heures	19 et 20 avril
Maîtriser les techniques de l'auto contrôle dans les étages	mardi 24 avril 2018	1 jour	7 heures	
Connaître les vins pour mieux les vendre	lundi 14 mai 2018	1 jour	7 heures	
Améliorer la qualité de service en salle	mercredi 6 juin 2018	1 jour	7 heures	
Accroître son expertise en sommellerie	vendredi 8 juin 2018	1 jour	7 heures	
L'enchantement client	mercredi 13 juin 2018	1 jour	7 heures	
Adopter une démarche éco-responsable au sein de votre hôtel / restaurant	jeudi 14 juin 2018	1 jour	7 heures	
Manager la qualité de service et l'enchantement client	jeudi 14 juin 2018	1 jour	7 heures	
Gestion d'entreprise				
Faire de vos équipes une véritable force de vente	mercredi 14 février 2018	1 jour	7 heures	
Communiquer avec internet et les réseaux sociaux	mardi 13 mars 2018	1 jour	7 heures	
Méthodes et outils pour capter une clientèle de proximité	vendredi 16 mars 2018	1 jour	7 heures	
Mieux maîtriser la gestion de la masse salariale	jeudi 22 mars 2018	1 jour	7 heures	
Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation	vendredi 23 mars 2018	1 jour	7 heures	
Optimiser ses revenus avec le yield management	jeudi 29 mars 2018	1 jour	7 heures	
Savoir lire un bilan et un compte de résultat	vendredi 6 avril 2018	1 jour	7 heures	
Développer son chiffre d'affaires par les ventes additionnelles	mercredi 11 avril 2018	1 jour	7 heures	
Faire de la réception une force de vente	lundi 14 mai 2018	1 jour	7 heures	
Optimiser la gestion et les coûts du service gouvernante	mardi 5 juin 2018	3 jours	21 heures	5, 6 et 7 juin
Optimiser ses marges en restauration avec les fiches techniques	lundi 11 juin 2018	2 jours	14 heures	11 et 12 juin
Comprendre la finance pour non financiers	mardi 19 juin 2018	3 jours	21 heures	19, 20 et 21 juin
Gestion du personnel				
Gérer les conflits	jeudi 8 février 2018	1 jour	7 heures	
Accueillir et intégrer les nouveaux embauchés	lundi 19 février 2018	1 jour	7 heures	
Manager le personnel des étages	lundi 26 février 2018	2 jours	14 heures	26 et 27 février
Maîtriser les incontournables du droit du travail	vendredi 9 mars 2018	1 jour	7 heures	
Maîtriser les techniques d'entretiens opérationnels	mercredi 14 mars 2018	1 jour	7 heures	
Exercer sereinement son pouvoir disciplinaire	mercredi 21 mars 2018	1 jour	7 heures	
Connaître les droits et devoirs des représentants du personnel	vendredi 23 mars 2018	1 jour	7 heures	
Management interculturel	mardi 3 avril 2018	2 jours	14 heures	3 et 4 avril
Renforcer son leadership (Management niveau perfectionnement)	mardi 3 avril 2018	3 jours	21 heures	3, 4 et 13 avril
Mieux se connaître pour mieux manager	mardi 10 avril 2018	1 jour	7 heures	
Manager et motiver son équipe	mardi 17 avril 2018	2 jours	14 heures	17 et 18 avril
Réussir son recrutement	jeudi 19 avril 2018	1 jour	7 heures	
Développer la cohésion d'équipe	mardi 24 avril 2018	2 jours	14 heures	24 et 25 avril
Manager les nouvelles générations	mardi 15 mai 2018	1 jour	7 heures	
Gérer les conflits	vendredi 1 juin 2018	1 jour	7 heures	
Réussir sa prise de parole en public	jeudi 7 juin 2018	1 jour	7 heures	
Manager et motiver son équipe	mardi 26 juin 2018	2 jours	14 heures	26 et 27 juin

Les coûts pédagogiques sont intégralement financés par le Fafih (sous réserve d'avoir cotisé au Fafih)  
Inscription en ligne sur le site du Fafih - Cliquez sur le titre des modules

Santé et Sécurité				
Evaluer les risques professionnels (document unique)	mardi 13 février 2018	1 jour	7 heures	
Mettre en place l'hygiène dans les étages: PMS (Manager)	vendredi 16 février 2018	1 jour	7 heures	
Gérer le stress	jeudi 8 mars 2018	1 jour	7 heures	
Améliorer le bien-être au travail	jeudi 22 mars 2018	1 jour	7 heures	
Mettre en place la réglementation allergènes	jeudi 5 avril 2018	1 jour	7 heures	
Organiser efficacement son temps	vendredi 6 avril 2018	1 jour	7 heures	
Comprendre la mission du référent sécurité	mardi 10 avril 2018	2 jours	14 heures	10 et 11 avril
Evaluer les risques professionnels (document unique)	vendredi 13 avril 2018	1 jour	7 heures	
Prévenir les risques psycho-sociaux	mardi 12 juin 2018	2 jours	14 heures	12 et 13 juin
Prévenir les TMS avec les gestes et postures	jeudi 14 juin 2018	1 jour	7 heures	
Langues et Bureautique				
Accueillir les clients en Anglais	lundi 5 mars 2018	3 jours	21 heures	5, 9 et 16 mars
Anglais Initiation 100% présentiel	mardi 6 mars 2018	6 jours	40 heures	6, 13, 20 et 27 mars, 3 et 9 avril
Acquérir les notions de base en informatique	lundi 26 mars 2018	2 jours	14 heures	26 et 27 mars
Excel débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie	mercredi 28 mars 2018	2 jours	14 heures	28 et 29 mars
Excel Perfectionnement	jeudi 12 avril 2018	1 jour	7 heures	
Internet Prise en main	vendredi 13 avril 2018	1 jour	7 heures	
Word débutant appliqué à la restauration et à l'hôtellerie	mercredi 18 avril 2018	2 jours	14 heures	18 et 19 avril
Les bases de photoshop pour améliorer ses photos et logos	jeudi 26 avril 2018	2 jours	14 heures	26 et 27 avril
Français Initiation	vendredi 4 mai 2018	5 jours	35 heures	4, 5, 10, 12 et 13 avril
Anglais Perfectionnement 100% présentiel	lundi 14 mai 2018	6 jours	40 heures	14, 21 et 28 mai, 4, 11 et 18 juin
Word Perfectionnement	jeudi 17 mai 2018	1 jour	7 heures	
Prendre une commande en Anglais	mercredi 30 mai 2018	3 jours	21 heures	30 et 31 mai et 5 juin
Français Perfectionnement	lundi 4 juin 2018	5 jours	35 heures	4, 5, 11, 12 et 18 juin
Créer et diffuser une newsletter (hôtellerie/restauration)	mardi 19 juin 2018	2 jours	14 heures	19 et 20 juin
Formations obligatoires				
Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	lundi 15 janvier 2018	2 jours	14 heures	15 et 22 janvier
	lundi 5 février 2018	2 jours	14 heures	5 et 12 février
	lundi 19 mars 2018	2 jours	14 heures	19 et 26 mars
	lundi 16 avril 2018	2 jours	14 heures	16 et 23 avril
	lundi 14 mai 2018	2 jours	14 heures	14 et 22 mai
	lundi 18 juin 2018	2 jours	14 heures	18 et 25 juin
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité d'hygiène alimentaire	mardi 16 janvier 2018	1 jour	7 heures	
	mardi 13 février 2018	1 jour	7 heures	
	lundi 12 mars 2018	1 jour	7 heures	
	lundi 9 avril 2018	1 jour	7 heures	
	mardi 15 mai 2018	1 jour	7 heures	
	lundi 11 juin 2018	1 jour	7 heures	
Permis de former	mercredi 17 janvier 2018	2 jours	14 heures	17 et 18 janvier
	mercredi 14 mars 2018	2 jours	14 heures	14 et 15 mars
	mercredi 16 mai 2018	2 jours	14 heures	16 et 17 mai
Permis de former Mise à jour	jeudi 25 janvier 2018	0,5 jour	4 heures	
	mercredi 28 mars 2018	0,5 jour	4 heures	
	lundi 28 mai 2018	0,5 jour	4 heures	
Réussir ses entretiens professionnels obligatoires	mercredi 7 mars 2018	1 jour	7 heures	
	vendredi 8 juin 2018	1 jour	7 heures	
SST	lundi 5 mars 2018	2 jours	14 heures	5 et 6 mars
	lundi 4 juin 2018	2 jours	14 heures	4 et 5 juin
SST MAC recyclage	vendredi 9 mars 2018	2 jours	14 heures	9 et 10 mars
	vendredi 8 juin 2018	2 jours	14 heures	8 et 9 juin