

★ 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 ★
- Cocktails et mixologie - 21h ★
- Accords Mets et Vins - 14h ★
- Les techniques de cuisson - 21h ★
- Relation des clients et gestion des conflits - 14h ★
- Accueil et ventes additionnelles - 14h ★

## NORMES, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

- Accessibilité - 7h ★
- Mettre en place une démarche éco-responsable dans son établissement - 7h ★

## GESTION

- Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses couts et ratios - 14h ★
- Optimiser ses revenus avec le Yield Management - 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 et 18	22 et 23	20 et 21	16 et 17
19	24	22	18 9 juillet
10 et 11	14 et 15	22 et 23 19 au 22 à distance	19 et 20
4 et 5		15 et 16	
11 et 12	28 et 29		25 et 26
3 au 5	9 au 11	5 au 7	2 au 4
	29 et 30		30 et 1 juillet
	22 au 24		9 au 11
13 et 14 - COMPLET	21 au 24 à distance 24 et 25		5 et 6 10 au 13 à distance
		5 et 6	
24 et 25 à distance	28 et 29 à distance	13	
24 et 25 à distance	16 24 et 25 à distance	22 et 23 à distance	
17 au 20 à distance	14 au 17 à distance		2 au 6 à distance 3 et 4 juillet
3 au 6 à distance	2 et 3	5 au 13 à distance 19 au 22 à distance	
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



★ éligible ADB

## RÉSEAUX SOCIAUX

- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux - 14h Niveau 1 ★
- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux - 14h Niveau 2 ★
- Créer, promouvoir et valoriser un évènement - 14h ★
- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux - 14h Spécifique IA ★

## OUVRIR SON ÉTABLISSEMENT

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

Mars	Avril	Mai	Juin
17 au 20 à distance		19 au 22 à distance	
	14 au 17 à distance		16 au 19 à distance
26 et 27			
	9, 10 et 17,18 à distance		
4 au 6	1 au 3	13 au 15	3 au 5
3 31		12	2 30
24 et 25	28 et 29	20 et 21	10 et 11



## 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 :

Dylan Grimault

07 83 76 38 96

dylan.grimault@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 !