

ACTIONS FAFIH 2018 PARIS		Durée Jours	Durée Heures	Dates 1er semestre			Dates 2nd semestre	
<b>Thème : Accueil de la clientèle étrangère</b>								
Accueillir en face à face en anglais module A1/A2	3	21	14/15/16 mars			29/30/31 octobre		
Accueillir en face à face en anglais module A2/B1	3	21	02/03/04 mai			19/20/21 décembre		
Accueil et connaissance de la clientèle étrangère	2	14	09/10 avril			26/27 novembre		
Accueil et connaissance de la clientèle étrangère	3	21	20/21/22 juin			04/05/06 décembre		
<b>Thème : Bureautique</b>								
Excel - Perfectionnement	2	14	26/27 mars			05/06 novembre		
Excel - Prise en main	2	14	01/02 mars			08/09 octobre		
Photoshop - Prise en main	2	14	Nous contacter					
PowerPoint	1	7	16 avril			28 novembre		
Word - Perfectionnement	2	14	15/16 mars			03/04 septembre		
Word - Prise en main	2	14	Nous contacter					
<b>Thème : Développement commercial</b>								
Augmenter les ventes additionnelles en face à face	2	14	05/06 avril			11/12 octobre		
Augmenter ses ventes grâce au YIELD Management – Manager	2	14	28/29 mai			01/02 octobre		
Augmenter ses ventes grâce au YIELD Management – Personnel de Réception	1	7	11 juin			15 octobre		
Développer votre efficacité commerciale - Gagner de nouveaux clients	3	21	14/15/22 mai			05/06/19 novembre		
Mieux vendre au restaurant	2	14	26/27 février			08/09 novembre		
<b>Thème : Digital e-réputation et réseaux sociaux</b>								
Animer les Réseaux sociaux - E-réputation	2	14	11/12 avril			22/23 novembre		
Comment maîtriser sa communication par les médias sociaux (Module 1)	1	7	5 mars			05 septembre		
Comment maîtriser sa communication par les médias sociaux (Module 2)	1	7	29 mars			28 septembre		
<b>Thème : Gestion/comptabilité/droit/fiscalité du secteur</b>								
Actualité et réglementation du droit du travail	2	14	19/20 février			16/17 octobre		
Animer et conduire un entretien professionnel	1	7	13 avril			7 novembre	14 décembre	
Appliquer les bonnes procédures disciplinaires	1	7	28 mars			26 octobre		
Comptabilité pour non comptable	3	21	21/22/23 mars			21/22/23 novembre		
Gérer les relations avec les délégués du personnel	1	7	27 avril			17 septembre		
Gestion en hôtellerie restauration (initiation)	2	14	03/04 avril			18/19 octobre		
<b>Thème : Langues et Communication</b>								
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Anglais" Niveau A1/A2	20	70	26 janvier		25 mai	26 septembre	2 novembre	
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Anglais" Niveau A2/B1	20	70	2 février		3 avril	3 août	3 octobre	
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Espagnol" Niveau A1/A2	20	70	8 janvier		13 avril	16 juillet	17 octobre	
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Espagnol" Niveau A2/B1	20	70	30 avril			4 septembre	28 septembre	
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Français" Niveau A1/A2	20	70	5 janvier		4 mai	3 septembre	2 octobre	
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Français" Niveau A2/B1	20	70	26 février		26 avril	28 juin	7 septembre	
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Italien" Niveau A1/A2	20	70	8 mars			7 septembre		
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Italien" Niveau A2/B1	20	70	6 avril			28 septembre		
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Russe" Niveau A1/A2	20	70	12 mars			10 septembre		
Approfondir ses connaissances "Communiquer en Russe" Niveau A2/B1	20	70	12 avril			24 septembre		
<b>Thème : Prévention hygiène sécurité</b>								
Acquérir les connaissances essentielles du Sauveteur Secouriste du Travail	2	12	22/23 janvier	13/14 mars	30/31 mai		6/7 septembre	11/12 décembre
Actualisation et Maintien des compétences Sauveteur Secouriste du Travail (recyclage)	1	7	23 avril			07 décembre		
Allergènes alimentaires - Devoir d'information	1	7	30 avril			17 octobre		
Allergènes alimentaires - L'Espace Sans Gluten et autres allergènes au PDJ	0,5	4	Nous contacter					

Assurer la sécurité et la qualité alimentaire en restauration HACCP / DRAAF	2	14	11/12 janvier - 08/09 février - 12/19 mars - 19/20 avril 7/14 mai - 25/26 juin - 12/13 juillet			13/14 septembre	29/30 octobre	19/20 novembre	13/14 décembre
Gestes et Postures (bureautique)	0,5	4	29 juin Apres-midi			03 décembre Apres-midi			
Préparation à l'habilitation électrique pour non électricien - B0-H0(v)	1	7	05 février	17 avril		10 septembre		29 novembre	
Préparation à l'habilitation électrique pour non électricien - BS-BE	2	14	05/06 février	17/18 avril		10/11 septembre		29/30 novembre	
Prévention T.M.S.	1	7	16 janvier	22 mai		21-sept		21-nov	
<b>Thème : Management</b>									
Animer et dynamiser une équipe Management (étape N°2)	2	14	06/07 mars	03/04 mai	17/18 juillet		18/19 décembre		
Briefing / Débriefing: Outils de cohésion d'équipe	2	14	1/2 mars			06/07 septembre			
Gérer les conflits sans stress	3	21	13/14/15 février			23/24/25 octobre			
Les clés du management Management (étape N°1)	3	21	21/22/23 février	03/04/05 avril		18/19/20 septembre		04/05/06 décembre	
<b>Thème : Permis de former</b>									
Le permis de former	2	14	10/11 janvier	05/06 juin		15/16 novembre		20/21 décembre	
Le permis de former - Actualisation	0,5	4	07 juin Matin			17 décembre Matin			
<b>Thème : Qualité de service et la relation client</b>									
Accueil et relation clientèle	2	14	26/27 mars	14/15 juin		08/09 octobre			
Accueillir des personnes en situation de handicap	1/2	3,5	06 juin Matin			17 décembre Matin			
Eco-responsabilité	1/2	3,5	06 juin Après Midi			17 décembre Après Midi			
Adopter un « "Savoir-être" pour un "service d'excellence" »	1	7	05 mars	08 juin		12 novembre			
Animer et réussir le service petits déjeuners	2	14	29/30 janvier	26/27 juillet		11/12 décembre			
<b>Thème : Ressources humaines</b>									
Appréhender le STRESS AU TRAVAIL	1	7	16 février	27 avril	23 juillet	31 octobre			
<b>Thème : Techniques métiers Hôtellerie Restauration</b>									
Accession à la fonction de gouvernante	2	14	05/06 mars			18/19 décembre			
Accords mets et vins dans les restaurants de prestige	1	7	20 mars			11-sept		11-déc	
Acquérir de Nouvelles Tech Prof en Front Office - Optimiser son PMS	1,5	10	17/18 mai			24/25 septembre			
Acquérir de Nouvelles Tech Prof en gestion tarifaire- Optimiser son PMS	2	14	08/09 mars	18/19 juin		15/16 novembre			
Améliorer les Techniques professionnelles Femmes de chambres	2	14	09/10 avril			13/14 novembre			
Approfondir ses connaissances - Techniques de service en salle	2	14	23/24 mai	17/18 juillet		04/05 octobre			
La mise en place de nouvelles techniques de cuisson	3	21	27/28/29 juin			01/02/03 octobre			
Mieux connaître ses vins pour mieux les vendre	2	14	18/19 Avril			12/13 novembre			