ARCHIPEL FORMATION







CATALOGUE

Formations 2027

Attributaire de l'appel d'offres AKTO
Actions de branche HCR 2026-2029

01 42 65 00 42
archipel-formation.com

SOMMAIRE

Le catalogue en un coup d'œil

A **Pourquoi choisir Archipel Formation** — 2
Nos chiffres, nos engagements, nos références

B **Mode d'emploi** — 3
Éligibilité, inscription, inter, intra ou à distance

LES 47 FORMATIONS PRISES EN CHARGE PAR AKTO, PAR THÉMATIQUE

01 **Bar et service** — 4
4 formations

02 **Commercialisation, communication, gestion, vente à emporter** — 6
7 formations · dont à distance

03 **Cuisine santé, cuisine thématique, traiteur et snacking, techniques professionnelles** — 9
11 formations

04 **Hébergement et service d'étage** — 13
2 formations

05 **Management** — 14
8 formations · dont à distance

06 **Permis de former** — 17
2 formations

07 **Relations clientèles** — 18
5 formations · dont à distance

08 **RSE en hôtellerie restauration** — 20
1 formation · dont à distance

09 **Salle et service** — 21
2 formations

10 **Santé sécurité** — 22
2 formations

11 **Sécurité alimentaire non obligatoire** — 23
3 formations · dont à distance

C **Les formations signature** — 25
Petit déjeuner « Wahou ! », escrime, équicoaching, théâtre

D **Tout le catalogue Archipel** — 26
Langues, informatique, sécurité, certifiantes et plus de 60 formations

E **Contacts** — 27
Un conseiller construit votre plan de formation

Cliquez sur une ligne pour aller directement à la page.

POURQUOI CHOISIR ARCHIPEL FORMATION

Vos équipes formées par des pros du métier, sans rien avancer

Attributaire de l'appel d'offres AKTO pour les actions de branche HCR 2026-2029, et sélectionné par la branche depuis 2017.

5,0 ★
sur Google · 62 avis

870
stagiaires formés en 2025

300+
formateurs issus du métier

40 ans
d'expérience en formation

Aucun reste à charge, aucune démarche

100 % pris en charge par AKTO pour les moins de 50 salariés*. Nous vous accompagnons sur demande.

Des formateurs qui connaissent votre métier

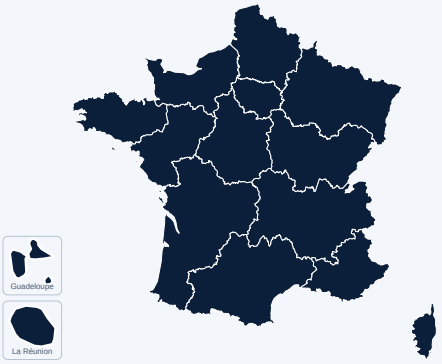
Chefs, maîtres d'hôtel, gouvernantes, barmen, directeurs d'hôtel : ils ont tenu le poste de vos équipes.

Du concret, applicable dès le lendemain

Mises en situation, jeux de rôle, recettes réalisées par les stagiaires, en groupes, jusqu'à 12 personnes maximum.

Un suivi de bout en bout

Diagnostic avant la formation, évaluation pendant, attestation et bilan de satisfaction après.



Partout en France, DROM compris

Près de chez vous en inter, dans votre établissement ou à distance : nous formons vos équipes là où elles travaillent.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante :
Actions de formation

Charte RELATIONS FOURNISSEURS RESPONSABLES

Notre engagement RSE

Signataire de la Charte Achats responsables : des relations équilibrées et durables avec nos partenaires et nos formateurs.

Ils nous font confiance

Ritz Paris · Hôtel de Crillon · Le Bristol · Park Hyatt Paris-Vendôme · L'Atelier de Joël Robuchon · Pierre Gagnaire · Le Jules Verne · Le Lido · Moulin Rouge · Réseau Orea · Mercure · Holiday Inn

Ce qu'ils en disent

> *Client depuis plus de 15 ans, avec des programmes sur mesure pour plus de 30 métiers.*
>
> **Le Lido** · Responsable RH

> *Des formations gestes et postures en intra, adaptées à nos postes et à nos contraintes opérationnelles.*
>
> **Orea Hotels Management** · Chargée de mission

> *Le professionnalisme des formateurs et de l'équipe, depuis environ quatre ans.*
>
> **Park Hyatt Paris-Vendôme** · Training coordinator

> *Une collaboration de longue date en langues, management, hygiène et bureautique.*
>
> **Hôtel de Banville** · Directrice générale

MODE D'EMPLOI

Former vos équipes sans rien payer de plus

Vous êtes éligible si :

- votre établissement relève de la convention collective HCR
- il compte moins de 50 salariés
- AKTO est votre OPCO
- vous êtes à jour de vos obligations

100 %

des coûts pédagogiques pris en charge*. Prise en charge éventuelle des frais annexes : consultez les règles de prise en charge sur akto.fr.

Deux façons de vous inscrire

1 Auprès d'Archipel Formation

Pour tous les établissements

Appelez-nous ou écrivez-nous. Nous vous conseillons, nous fixons les dates avec vous et nous nous occupons des démarches.

01 42 65 00 42 · direction@archipel-formation.com

2 En ligne sur l'Espace Formation AKTO

Pour les adhérents HCR de moins de 50 salariés

Choisissez la session et inscrivez votre salarié en ligne : la prise en charge à 100 % s'applique directement. Le bouton « S'inscrire sur AKTO » de chaque fiche vous y mène.

espaceformation.akto.fr

Inter, intra ou à distance : comment se former ?

INTER-ENTREPRISES

Votre salarié vient se former chez nous.

Il rejoint un petit groupe de salariés d'autres établissements, dans nos locaux à Paris ou en région, aux dates prévues.

Idéal pour former 1 à 3 personnes.

INTRA-ENTREPRISE · LE PLUS SIMPLE

Nous envoyons un formateur dans votre établissement.

Il forme votre équipe chez vous, sur votre matériel et vos propres situations, à la date qui vous arrange. Personne n'a à se déplacer.

Idéal pour former plusieurs personnes d'un coup.

Prise en charge possible pour les adhérents AKTO HCR de moins de 50 salariés : une formation intra par an, à partir de 2 stagiaires.

À DISTANCE · PARTOUT EN FRANCE, DROM COMPRIS

22 formations sont accessibles à distance.

100 % distanciel : la formation se suit entièrement à distance (5 modules courts de 4 à 7 h). **Mixte** : une partie en salle, une partie à distance. Les fiches portant la mention « Aussi à distance » existent dans les deux formats.



01 Bar et service

Cocktails, café, bières et cidres : connaître les produits et le matériel pour mieux servir et mieux vendre.

4 FORMATIONS

BAR / SERVICE

Bartender - Bases

2 jours 14 h

Public : Barmen, serveurs, personnel de bar · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Connaître le matériel et les techniques de base pour préparer et décorer des boissons et cocktails simples avec et sans alcool (mixologie)**
- **Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène**

PROGRAMME

1. Le poste de bar : matériel, ustensiles, verrerie et mise en place
2. Les techniques de base : au verre, au shaker, au verre à mélange
3. Préparer des cocktails simples avec et sans alcool
4. Décorer et présenter les boissons
5. Hygiène au bar : verrerie, glace, fruits, plan de travail

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 **S'inscrire sur AKTO →**

BAR / SERVICE

Bartender - Perfectionnement

1 jour 7 h

Public : Barmen confirmés · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Se perfectionner aux techniques de préparation et de présentation des boissons et cocktails complexes**
- **Connaître les grandes familles d'alcools et spiritueux**

PROGRAMME

1. Les grandes familles d'alcools et de spiritueux
2. Techniques avancées de préparation des cocktails complexes
3. Présentation et décoration des cocktails complexes
4. Ateliers pratiques et dégustation commentée

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 **S'inscrire sur AKTO →**

BAR / SERVICE

Barista

2 jours
14 h

Public : Serveurs, barmen, employés de café et de petit-déjeuner · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Connaître les grands terroirs et les grandes familles de produits (café, thé, lait)
- Maîtriser le vocabulaire de la dégustation
- Savoir utiliser et entretenir le matériel

PROGRAMME

1. Café et thé : grands terroirs et grandes familles
2. Le lait : types de lait, texture et montage
3. Le vocabulaire et la méthode de dégustation
4. Utiliser la machine et le moulin : réglages et extraction
5. Entretenir le matériel au quotidien

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

BAR / SERVICE

Connaissances spécifiques bar : biérologie, cidrologie…

2 jours
14 h

Public : Barmen, serveurs · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Connaître les produits pour mieux les vendre
- Savoir marier les saveurs
- Assimiler la culture des produits pour mieux en parler

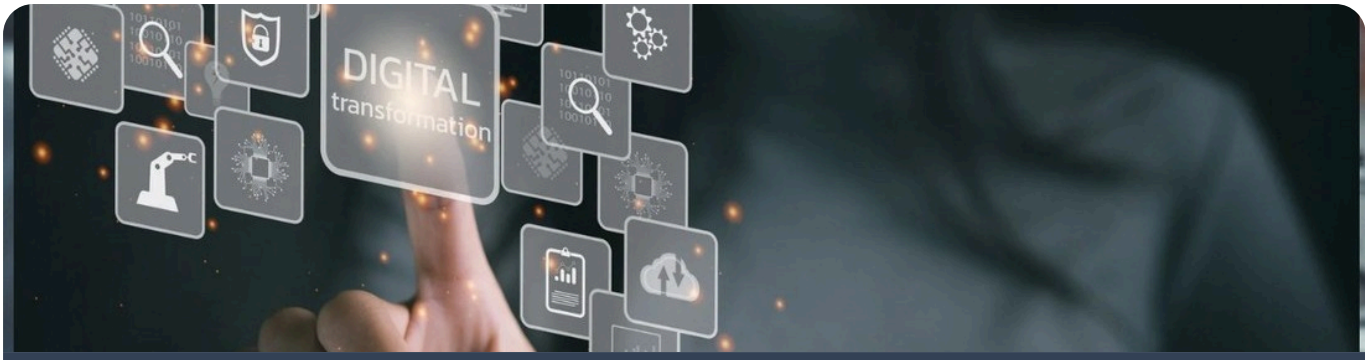
PROGRAMME

1. Fabrication et grands styles de bières
2. Cidres et poirés : origines, fabrication, appellations
3. Dégustation et vocabulaire
4. Accords avec les plats de la carte
5. Présenter et conseiller les produits au client

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



02 Commercialisation, communication, gestion, vente à emporter

Se faire connaître, vendre plus et piloter ses coûts et ses revenus.

7 FORMATIONS

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION · AUSSI À DISTANCE

Développer sa communication digitale

2 jours
14 h

Public : Gérants, responsables commerciaux · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Comprendre les enjeux de la visibilité digitale, investir les différents canaux de communication**
- **Définir une stratégie de communication digitale adaptée aux objectifs**

PROGRAMME

1. Les enjeux de la visibilité digitale pour un établissement
2. Les canaux : site, fiche d'établissement, réseaux sociaux, plateformes
3. Fixer ses objectifs et ses cibles
4. Construire sa stratégie et son plan de communication digitale

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION · AUSSI À DISTANCE

Évènementiel - Créer, promouvoir et valoriser un évènement

2 jours
14 h

Public : Responsables de salle, commerciaux, gérants · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Promouvoir ses évènements, ses menus et services en utilisant différents supports (réseaux sociaux, internet, presse, radio…)**

PROGRAMME

1. Créer un évènement adapté à son établissement et à sa clientèle
2. Choisir les supports : réseaux sociaux, internet, presse, radio
3. Promouvoir ses évènements, ses menus et ses services
4. Valoriser l'évènement avant, pendant et après

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION AUSSI À DISTANCE

Optimiser sa relation client digitale

1 jour
7 h

Public : Gérants, réceptionnistes, responsables de salle · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Construire une expérience client numérique optimisée
- Savoir suivre ses actions sur internet et les réseaux sociaux et mettre en place des tableaux de performance
- Prévenir les litiges
- Savoir comment réagir en cas de critique, crise ou de bad-buzz

PROGRAMME

1. Le parcours client numérique
2. Suivre ses actions et construire ses tableaux de performance
3. Prévenir les litiges
4. Répondre à une critique, gérer une crise ou un bad-buzz

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION AUSSI À DISTANCE

Prestations salle et réception - Ventes additionnelles (restauration, réception)

2 jours
14 h

Public : Serveurs, chefs de rang, réceptionnistes · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Optimiser les ventes
- Savoir accueillir et gérer un client

PROGRAMME

1. Accueillir et prendre en charge le client
2. Identifier les attentes par l'écoute
3. Suggérer et argumenter : ventes additionnelles en salle et à la réception
4. Mises en situation sur des cas réels

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

GESTION AUSSI À DISTANCE

Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios

2 jours
14 h

Public : Gérants, chefs de cuisine, responsables restauration · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Connaître les fondamentaux de la gestion des stocks
- Établir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient

PROGRAMME

1. Les fondamentaux de la gestion des stocks
2. Construire une fiche technique
3. Calculer et maîtriser ses coûts de revient
4. Les ratios de suivi

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

GESTION AUSSI À DISTANCE

Optimiser ses revenus avec le yield management

2 jours
14 h

Public : Directeurs, responsables hébergement et réception · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Mettre en œuvre une stratégie commerciale adaptée pour optimiser l'occupation et le chiffre d'affaires**

PROGRAMME

1. Principes du yield management
2. Analyser la demande, la concurrence et sa clientèle
3. Définir sa stratégie tarifaire et de distribution
4. Suivre l'occupation et le chiffre d'affaires

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

VENTE À EMPORTER

Développer la vente à emporter avec un service de qualité

2 jours
14 h

Public : Gérants, responsables de salle, employés polyvalents · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Créer une carte de vente à emporter : choisir les bons plats et déterminer les prix**
- **Organiser la vente et la livraison**
- **Sélectionner les bons partenaires : plateformes de livraison, logiciels de Click&Collect…**

PROGRAMME

1. Construire sa carte à emporter : choix des plats et prix
2. Organiser la vente et la livraison
3. Choisir ses partenaires : plateformes, Click&Collect
4. Assurer un service de qualité au client à emporter

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



03 Cuisine santé, cuisine thématique, traiteur et snacking, techniques professionnelles

Cuisine métier, cuisine santé, techniques professionnelles, traiteur et snacking : chaque stagiaire réalise lui-même les préparations.

11 FORMATIONS

CUISINE MÉTIER

Pains, viennoiseries…

3 jours 21 h

Public : Cuisiniers, employés de petit-déjeuner · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)**

PROGRAMME

1. Matières premières : farines, levures
2. Pétrissage, pointage, façonnage
3. Pains et viennoiseries : réalisation
4. Cuisson

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 — S'inscrire sur AKTO →

CUISINE MÉTIER

Pâtisseries

3 jours 21 h

Public : Cuisiniers, pâtissiers · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)**

PROGRAMME

1. Pâtes de base
2. Crèmes et appareils
3. Montage et finition
4. Cuisson

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 — S'inscrire sur AKTO →

CUISINE MÉTIER

Techniques pizza / crêpe

3 jours
21 h

Public : Pizzaïolos, crêpiers, cuisiniers · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)**

PROGRAMME

1. Pâte à pizza : préparation, fermentation, façonnage
2. Pâtes à crêpes et à galettes
3. Garnitures
4. Cuisson

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

CUISINE SANTÉ

Nutrition diététique découverte (la cuisine végétalienne, cuisine végétarienne, valeur nutritionnelle…)

2 jours
14 h

Public : Cuisiniers et chefs · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Découvrir les différentes formes de cuisines santé et leur valeur nutritionnelle**

PROGRAMME

1. Les différentes formes de cuisine santé
2. Cuisine végétarienne et cuisine végétalienne
3. La valeur nutritionnelle des aliments et des plats
4. Ateliers de réalisation

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

CUISINE TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Les cuisines du monde

3 jours
21 h

Public : Cuisiniers et chefs · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Réaliser des prestations culinaires créatives autour de la cuisine du monde**
- **Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde**

PROGRAMME

1. Produits, épices et techniques des cuisines du monde
2. Ateliers de réalisation de recettes
3. Adapter les recettes à sa carte

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

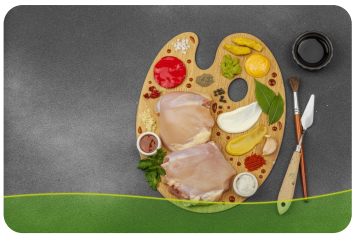
S'inscrire sur AKTO →

CUISINE TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Techniques créativité culinaire

3 jours
21 h

Public : Chefs, seconds de cuisine, cuisiniers · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Créer de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Décorer ses plats avec créativité
- Connaître les techniques de valorisation des plats

PROGRAMME

1. Travailler les produits de saison
2. Nouvelles présentations : entrées, plats, desserts
3. Décoration des plats
4. Techniques de valorisation des plats

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

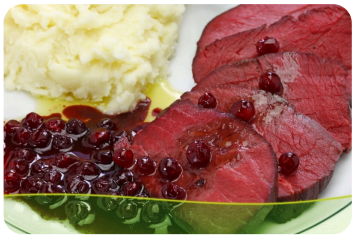
S'inscrire sur AKTO →

CUISINE TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Techniques de cuisson basse température, sous vide, à la vapeur et mixtes

3 jours
21 h

Public : Chefs, seconds, cuisiniers · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et féculents)
- Réaliser et maîtriser les techniques de cuisson sous vide à juste température
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes

PROGRAMME

1. Cuisson basse température : viandes, poissons, fruits, légumes, féculents
2. Cuisson sous vide à juste température
3. Cuissons vapeur et mixtes
4. Ateliers de réalisation

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

CUISINE TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Techniques professionnelles - Bases

2 jours
14 h

Public : Commis, employés polyvalents, cuisiniers débutants · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Connaître les techniques culinaires de base
- Connaître les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles

PROGRAMME

1. Les techniques culinaires de base
2. Modes et types de cuisson
3. Réalisation de préparations professionnelles

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

CUISINE TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Techniques professionnelles - Perfectionnement

1 jour
7 h

Public : Cuisiniers confirmés, seconds de cuisine · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Acquérir des techniques culinaires avancées**
- **Réaliser des préparations professionnelles complexes**

PROGRAMME

1. Techniques culinaires avancées
2. Réalisation de préparations professionnelles complexes

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

TRAITEUR ET SNACKING

Réalisations spécifiques à l'activité traiteur

3 jours
21 h

Public : Cuisiniers, traiteurs, responsables banquets · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur**
- **Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur**

PROGRAMME

1. Les plats spécifiques à l'activité traiteur
2. Réalisation des plats
3. Dressage des plats
4. Dressage d'un buffet de réception

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

TRAITEUR ET SNACKING

Snacking

3 jours
21 h

Public : Cuisiniers, employés de café-brasserie · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- **Proposer et produire une offre de snacking, sandwichs froids ou chauds et burgers originaux à partir de produits frais**
- **Optimiser et connaître les règles de présentation des produits pour favoriser la vente**

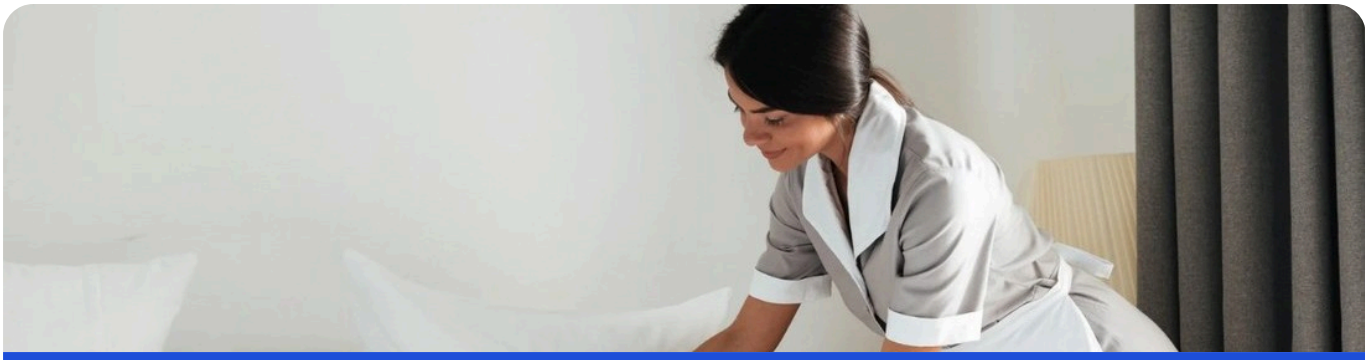
PROGRAMME

1. Construire une offre de snacking à partir de produits frais
2. Sandwichs froids et chauds, burgers originaux : réalisation
3. Règles de présentation des produits
4. Mise en avant de l'offre pour favoriser la vente

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



04 Hébergement et service d'étage

Des chambres irréprochables, préparées vite et bien.

2 FORMATIONS

HÉBERGEMENT / SERVICE D'ÉTAGE

Contrôle et auto contrôle d'une chambre

1 jour
7 h

Public : Employés d'étages, gouvernantes · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Contrôler correctement et rapidement une chambre
- Améliorer la qualité du service et la propreté des chambres
- Connaître les standards de nettoyage

PROGRAMME

1. Les standards de nettoyage
2. Méthode de contrôle et d'auto contrôle d'une chambre
3. Points de contrôle de la qualité et de la propreté
4. Mise en pratique en chambre

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

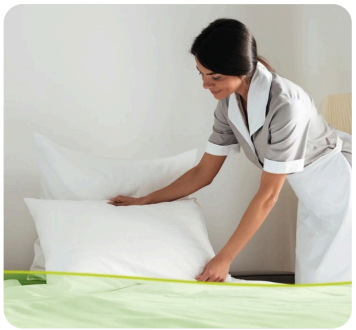
S'inscrire sur AKTO →

HÉBERGEMENT / SERVICE D'ÉTAGE

Les techniques professionnelles des employés d'étages

2 jours
14 h

Public : Femmes et valets de chambre · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Maîtriser les gestes, les postures et les techniques professionnelles
- Optimiser l'organisation de son poste de travail pour gagner en efficacité et en autonomie
- Maîtriser les techniques professionnelles pour améliorer la qualité, l'efficacité et le résultat du travail
- Sensibilisation à l'importance de la fonction pour répondre aux attentes du client en optimisant les prestations

PROGRAMME

1. Gestes, postures et techniques professionnelles
2. Organisation du poste de travail
3. Techniques de remise en état de la chambre et de la salle de bains
4. Le rôle de l'employé d'étage dans la satisfaction du client

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



05 Management

Recruter, intégrer, manager et fidéliser ses équipes.

8 FORMATIONS

MANAGEMENT AUSSI À DISTANCE

Encadrer une équipe multiculturelle

2 jours
14 h

Public : Managers et chefs d'équipe · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Comprendre les spécificités culturelles
- Adapter sa communication
- Fédérer une équipe multiculturelle
- Prévenir les conflits interculturels

PROGRAMME

1. Les spécificités culturelles au travail
2. Adapter sa communication
3. Fédérer l'équipe
4. Prévenir les conflits interculturels

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT AUSSI À DISTANCE

Fidéliser ses collaborateurs

1 jour
7 h

Public : Gérants, managers · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Acquérir les clés pour motiver, impliquer et fidéliser ses collaborateurs
- Lutter contre le turn over pour construire une équipe pérenne

PROGRAMME

1. Les leviers de motivation et d'implication
2. Les causes du turn over
3. Construire une équipe pérenne

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT AUSSI À DISTANCE

Intégrer et former les nouveaux embauchés

1 jour
7 h

Public : Managers, tuteurs · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Mettre en place un parcours d'intégration et de formation des nouveaux embauchés**

PROGRAMME

1. Préparer l'arrivée du nouvel embauché
2. Construire le parcours d'intégration et de formation
3. Suivre le nouvel embauché

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT 100 % À DISTANCE

Lutter contre les comportements inappropriés (cible manager)

1 jour
7 h

Public : Managers, chefs de cuisine, gérants · **Modalité :** 100 % distanciel · partout en France, DROM compris

OBJECTIFS

- **Se sensibiliser aux incivilités sur le lieu de travail**
- **Concilier bienveillance et rigueur**
- **Instaurer des conditions de travail saines, favoriser une bonne entente en cuisine, favoriser le développement de relations positives entre collaborateurs**

PROGRAMME

1. Les incivilités sur le lieu de travail
2. Concilier bienveillance et rigueur
3. Instaurer des conditions de travail saines
4. Favoriser des relations positives entre collaborateurs

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT 100 % À DISTANCE

Lutter contre les comportements inappropriés (cible tous salariés)

½ journée
4 h

Public : Tous salariés · **Modalité :** 100 % distanciel · partout en France, DROM compris

OBJECTIFS

- **Être sensibilisé aux incivilités sur le lieu de travail**
- **Identifier les incivilités et agir contre**

PROGRAMME

1. Les incivilités sur le lieu de travail
2. Identifier les incivilités
3. Agir contre les incivilités

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

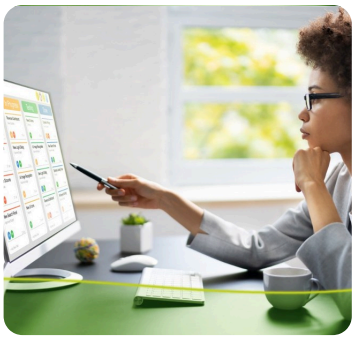
S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT AUSSI À DISTANCE

Manager au quotidien en hôtels, cafés, restaurants

2 jours
14 h

Public : Chefs, maîtres d'hôtel, gouvernantes, chefs de réception · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Préparer ses équipes à fonctionner dans un environnement constamment en évolution**
- **Gérer et organiser une ou des équipes**
- **Établir et optimiser les plannings**
- **Développer et adapter son mode de management à son équipe**
- **Gérer les conflits et les incivilités au sein de son équipe**

PROGRAMME

1. Accompagner l'équipe dans un environnement en évolution
2. Organiser une ou des équipes, établir et optimiser les plannings
3. Adapter son mode de management
4. Gérer les conflits et les incivilités

Pris en charge à 100 %*

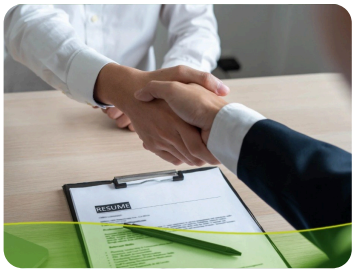
Archipel : 01 42 65 00 42 S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT AUSSI À DISTANCE

Recruter ses collaborateurs

1 jour
7 h

Public : Gérants, managers · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Maîtriser les différentes étapes pour préparer et mener efficacement les entretiens : annonces, pré-sélection des candidatures, entretiens d'embauche**
- **Recruter sans discriminer**
- **Les droits et devoirs du recruteur**

PROGRAMME

1. Rédiger l'annonce
2. Pré-sélectionner les candidatures
3. Mener l'entretien d'embauche
4. Recruter sans discriminer : droits et devoirs du recruteur

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 S'inscrire sur AKTO →

MANAGEMENT 100 % À DISTANCE

La responsabilité sociale dans le secteur HCR (cible tous salariés)

½ journée
4 h

Public : Tous salariés · **Modalité :** 100 % distanciel · partout en France, DROM compris

OBJECTIFS

- **Connaître les obligations en matière de lutte contre les discriminations, le harcèlement et les agissements sexistes**

PROGRAMME

1. Les obligations de lutte contre les discriminations
2. Le harcèlement
3. Les agissements sexistes

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 S'inscrire sur AKTO →



06 Permis de former

Le permis de former est exigé dans la branche HCR pour accueillir un alternant.

2 FORMATIONS

PERMIS DE FORMER · Avenant n° 26 du 13/10/2017, CCN HCR

Permis de former initial

2 jours · 14 h

Public : Tuteurs et maîtres d'apprentissage · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra

OBJECTIFS

- **Savoir accueillir et intégrer un « apprenant », lui transmettre son savoir et évaluer sa progression**
- **Évaluer les compétences en milieu de travail**
- **Connaître l'environnement juridique de l'alternance**

PROGRAMME

1. Accueillir et intégrer l'apprenant
2. Transmettre son savoir
3. Évaluer la progression et les compétences en milieu de travail
4. L'environnement juridique de l'alternance

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 — S'inscrire sur AKTO →

PERMIS DE FORMER · Avenant n° 26 du 13/10/2017, CCN HCR

Permis de former recyclage

1 jour · 7 h

Public : Tuteurs déjà titulaires du permis de former · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra

OBJECTIFS

- **Mettre à jour ses connaissances sur l'accompagnement des alternants**

PROGRAMME

1. Évolutions de l'alternance
2. Retour d'expérience sur l'accompagnement des alternants

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 — S'inscrire sur AKTO →



07 Relations clientèles

Un accueil qui se voit dans vos avis clients. Toutes les formations reposent sur des mises en situation.

5 FORMATIONS

RELATIONS CLIENTÈLES · AUSSI À DISTANCE

Accueil relation client

1 jour · 7 h

Public : Personnel en contact avec la clientèle · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Acquérir les bons réflexes pour optimiser l'accueil : communication, écoute, proactivité**
- **Créer une relation de qualité avec les clients**

PROGRAMME

1. Communication, écoute et proactivité
2. Les bons réflexes d'accueil
3. Créer une relation de qualité

Pris en charge à 100 %* · Archipel : 01 42 65 00 42 · S'inscrire sur AKTO →

RELATIONS CLIENTÈLES · AUSSI À DISTANCE

Excellence client

1 jour · 7 h

Public : Personnel expérimenté en contact avec une clientèle exigeante · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- **Créer et entretenir un climat favorable pour instaurer une relation de confiance, privilégiée et unique, en proposant des prestations de qualité à une clientèle hautement exigeante**

PROGRAMME

1. Les attentes d'une clientèle hautement exigeante
2. Instaurer une relation de confiance, privilégiée et unique
3. Proposer des prestations de qualité

Pris en charge à 100 %* · Archipel : 01 42 65 00 42 · S'inscrire sur AKTO →

RELATIONS CLIENTÈLES · AUSSI À DISTANCE

Gestion des conflits et des incivilités

1 jour
7 h

Public : Personnel en contact avec la clientèle · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Diagnostiquer et analyser les différents types et niveaux de conflit
- Utiliser des techniques de communication adaptées
- Gagner en confort et en efficacité dans la gestion des conflits

PROGRAMME

1. Types et niveaux de conflit
2. Techniques de communication adaptées
3. Mises en situation

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

RELATIONS CLIENTÈLES · AUSSI À DISTANCE

Savoir accueillir une clientèle étrangère

1 jour
7 h

Public : Personnel en contact avec une clientèle étrangère · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Connaître les us et coutumes de la clientèle étrangère pour mieux l'accueillir et la prendre en charge dans toutes les situations, y compris difficiles

PROGRAMME

1. Us et coutumes des principales clientèles étrangères
2. Adapter son accueil et sa prise en charge
3. Gérer les situations difficiles

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

RELATIONS CLIENTÈLES · AUSSI À DISTANCE · ERP de plus de 200 personnes · art. L. 4142-3-1 C. trav.

Savoir accueillir un client en situation de handicap

1 jour
7 h

Public : Personnel en contact avec la clientèle · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel



OBJECTIFS

- Identifier les différents types de handicap
- Adapter son comportement aux différentes personnes et situations
- Donner une meilleure image de soi, du service et de l'établissement
- Savoir utiliser la communication et l'impact du non verbal pour un accueil de qualité

PROGRAMME

1. Les différents types de handicap
2. Adapter son comportement
3. Communication verbale et non verbale

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



08 RSE en hôtellerie restauration

Éco-gestes, tri et recyclage : une formation 100 % à distance, accessible partout en France.

1 FORMATIONS

RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

100 % À DISTANCE

La responsabilité environnementale dans le secteur HCR

½ journée
4 h

Public : Tous salariés · **Modalité :** 100 % distanciel · partout en France, DROM compris

OBJECTIFS

- Adopter les éco-gestes (réduire la consommation d'eau, d'électricité, lutter contre le gaspillage…)
- Appliquer les bonnes pratiques de tri et de recyclage des déchets

PROGRAMME

1. Réduire la consommation d'eau et d'électricité
2. Lutter contre le gaspillage
3. Trier et recycler les déchets

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



09 Salle et service

Le service en salle et le conseil sur les vins.

2 FORMATIONS

SALLE / SERVICE

Accords mets / vins - Formation de base et perfectionnement

2 jours
14 h

Public : Serveurs, sommeliers débutants, maîtres d'hôtel · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Connaître le vin pour mieux le vendre
- Savoir marier les saveurs et les vins
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler

PROGRAMME

1. La culture du vin : régions, cépages, élaboration
2. Dégustation et vocabulaire
3. Marier les saveurs et les vins
4. Présenter et vendre le vin

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

SALLE / SERVICE

Techniques de base - Préparation et service

2 jours
14 h

Public : Serveurs, commis de salle, chefs de rang · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra



OBJECTIFS

- Maîtriser les règles et protocoles de la mise en place au service
- Savoir organiser son activité
- Adapter son comportement en salle

PROGRAMME

1. Règles et protocoles de la mise en place
2. Règles et protocoles du service
3. Organiser son activité
4. Le comportement en salle

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →



10 Santé sécurité

Prévenir les risques liés à l'activité physique, en hôtellerie comme en restauration.

2 FORMATIONS

SANTÉ SÉCURITÉ · Art. R. 4541-8 C. trav.

Gestes et postures adaptés au personnel de restauration

1 jour · 7 h

Public : Cuisiniers, plongeurs, serveurs · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra

OBJECTIFS

- Savoir identifier les différents risques liés à l'activité physique et adopter les bons gestes et postures
- Organiser son travail pour assurer sa sécurité et diminuer les contraintes
- Maîtriser les techniques spécifiques liées aux métiers de la restauration et améliorer ses conditions de travail

PROGRAMME

1. Les risques liés à l'activité physique
2. Les bons gestes et postures
3. Organiser son travail
4. Exercices sur les postes de restauration

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 — S'inscrire sur AKTO →

SANTÉ SÉCURITÉ · Art. R. 4541-8 C. trav.

Gestes et postures adaptés au personnel hôtelier

1 jour · 7 h

Public : Employés d'étages, bagagistes, personnel technique · **Modalité :** 100 % présentiel · inter ou intra

OBJECTIFS

- Savoir identifier les différents risques liés à l'activité physique et adopter les bons gestes et postures
- Organiser son travail pour assurer sa sécurité et diminuer les contraintes
- Maîtriser les techniques spécifiques liées aux métiers de l'hôtellerie et améliorer ses conditions de travail

PROGRAMME

1. Les risques liés à l'activité physique
2. Les bons gestes et postures
3. Organiser son travail
4. Exercices sur les postes de l'hôtellerie

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42 — S'inscrire sur AKTO →



11 Sécurité alimentaire non obligatoire

Hygiène alimentaire et plan de maîtrise sanitaire.

3 FORMATIONS

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE · AUSSI À DISTANCE

GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

2 jours · 14 h

Public : Personnel de cuisine, gérants · **Modalité :** Présentiel ou mixte · inter ou intra · ou 100 % distanciel

OBJECTIFS

- Connaître la règlementation en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

PROGRAMME

1. La règlementation en hygiène alimentaire
2. Sources de contamination et risques alimentaires
3. Le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
4. Application des bonnes pratiques

Pris en charge à 100 %* · Archipel : 01 42 65 00 42 · S'inscrire sur AKTO →

SÉCURITÉ · 100 % À DISTANCE

Mettre en place la règlementation allergènes

½ journée · 4 h

Public : Personnel de cuisine et de salle, gérants · **Modalité :** 100 % distanciel · partout en France, DROM compris

OBJECTIFS

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Éviter les risques d'intoxication alimentaire
- Répondre aux obligations d'information de la clientèle

PROGRAMME

1. Les produits allergènes alimentaires et leurs dangers
2. Éviter les risques d'intoxication alimentaire
3. L'information de la clientèle : obligations

Pris en charge à 100 %* · Archipel : 01 42 65 00 42 · S'inscrire sur AKTO →

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE + 7 H À DISTANCE EN OPTION

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

2 jours
14 h + 7 h

Public : Chefs, gérants, responsables qualité · **Modalité :** Mixte : 14 h en présentiel + 7 h à distance en option · inter ou intra

OBJECTIFS

- **Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine**

PROGRAMME

1. Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire
2. Mettre en place le PMS
3. Mesurer son efficacité
4. Module optionnel de 7 h à distance

Pris en charge à 100 %*

Archipel : 01 42 65 00 42

S'inscrire sur AKTO →

ET AUSSI · HORS ACTIONS DE BRANCHE

Les formations signature d'Archipel Formation

Des formats qui marquent les équipes, en inter ou dans votre établissement. Nous vous aidons à trouver le financement adapté.



HÔTELLERIE

Petit déjeuner « Wahou ! »

Le premier et le dernier souvenir du client. Faites-en un moment qu'il raconte.

1. **Audit client mystère** en amont : un auditeur teste votre petit déjeuner incognito, de l'accueil au buffet.
2. **Formation de l'équipe** sur les écarts constatés : accueil, mise en place, buffet, service en salle et en étage.

Pour : équipes petit déjeuner, salle, étages

COHÉSION D'ÉQUIPE

Faire mouche avec l'escrime

En garde, ensemble : l'escrime fait travailler l'écoute, la confiance et la stratégie collective.

- Ateliers d'escrime par équipe, sans prérequis sportif : coopérer, anticiper, se faire confiance.
- Débriefing relié au quotidien du service : communication, entraide, respect de chacun.

Pour : équipes de salle, cuisine, réception et leurs managers





MANAGEMENT

Manager avec l'équicoaching

Le cheval réagit à votre posture, pas à votre titre. Un miroir sans filtre du leadership.

- Prendre conscience de son impact et de sa communication non verbale.
- Gagner en clarté, en calme et en assurance pour emmener son équipe.

Pour : managers, chefs, gouvernantes, directeurs

COMMUNICATION

Prendre la parole en public, sur une scène de théâtre

Oser, gérer son trac, convaincre : l'art oratoire travaillé sur scène.

- Voix, respiration, gestion du trac et des émotions.
- 2 modules de 3 jours, groupes de 4 à 8, audition finale sur scène.

Lieu : TAC, Bois-Colombes (92) ou sur demande



AU-DELÀ DES ACTIONS DE BRANCHE

Plus de 60 formations pour toute votre entreprise

NOTRE EXPERTISE CERTIFIÉE

Les langues, pour accueillir le monde entier

Anglais, espagnol, allemand, italien, portugais, russe, chinois, français langue étrangère (FLE) et alphabétisation. En cours individuels, en groupe ou à distance, en inter ou dans votre établissement.

8
langues enseignées

LEVELTEL

Certification des compétences orales en langue étrangère, évaluées en conversation avec un examinateur, en situation professionnelle.

TOEIC

Préparation au test de référence de l'anglais professionnel.

Pour vos équipes HCR : l'anglais de l'accueil, du service et de la réception ; le FLE pour intégrer vos collaborateurs non francophones.

CENTRE AGRÉÉ TOSA DEPUIS FÉVRIER 2017 · CERTIFICATION ENI

TOSA et ENI : certifier les compétences bureautiques

Le TOSA mesure le niveau réel de vos collaborateurs sur les logiciels du quotidien, avec un score de 1 à 1 000 et cinq niveaux : initial, basique, opérationnel, avancé, expert. Nous préparons aussi à la certification ENI, autre référence des compétences bureautiques.

Pour vos équipes HCR : Excel pour les plannings, les commandes et les fiches techniques ; Word pour les courriers, les menus et les procédures.

- **Word** — Traitement de texte
- **Excel** — Tableur
- **PowerPoint** — Présentation
- **Outlook** — Messagerie

Métiers CHR

Accueil, hôtellerie, restauration, œnologie et fromages, gestion.

Management et communication

Animer, coacher, conduire un entretien, gérer les conflits.

Formations certifiantes

CQP Réceptionniste (RNCP37862), Serveur en restauration (RNCP37860).

Formations obligatoires

SST, habilitation électrique, PRAP, prévention des TMS.

Hygiène et sécurité

« Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration » : organisme habilité par la DRIAAF. HACCP, document unique.

Arts et pratiques artistiques

En partenariat avec les studios Malambo.

Infographie et web

Création graphique et création de sites web.

Un besoin qui n'est pas au catalogue ?

Nous la construisons sur mesure et vous aidons à la financer : OPCO, plan de développement des compétences, CPF selon la formation.

Tout le catalogue →

01 42 65 00 42



★★★★★ **5,0 sur Google** · 62 avis de stagiaires et d'entreprises

CONTACTS

Un conseiller construit votre plan de formation avec vous.

TÉLÉPHONE
01 42 65 00 42

EMAIL
direction@archipel-formation.com

ADRESSE
11, rue Tronchet, 75008 Paris

SITE
archipel-formation.com

Vous accueillez un salarié en situation de handicap ? Prévenez-nous à l'inscription : nous adaptons l'organisation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante :
Actions de formation

Charte RELATIONS FOURNISSEURS RESPONSABLES
Signataire de la Charte Achats responsables

AKTO
Attributaire de l'appel d'offres AKTO

* Coûts pédagogiques pris en charge à 100 % par AKTO pour les entreprises de la branche HCR de moins de 50 salariés, dans le cadre des actions collectives sélectionnées par la branche, selon les règles en vigueur et dans la limite des fonds disponibles. Prise en charge éventuelle des frais annexes : consulter les règles de prise en charge sur akto.fr, source officielle la plus à jour. Organisme certifié Qualiopi au titre des actions de formation, signataire de la Charte Achats responsables. © 2026 Archipel Formation, reproduction interdite.