



**Campus
du Lac**

Une école
@ CCI BORDEAUX GIRONDE



PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

La formation pour :

- Développer les compétences professionnelles des équipes par la formation continue
- Recruter les futurs collaborateurs en alternance
- Construire et personnaliser les projets de formation



Sinda Zaltani | 05 56 79 51 66
sinda.zaltani@formation-lac.com

FORMATION CONTINUE

Agrées actions de branches AKTO



Cœurs de métiers :

- Techniques professionnelles
- Techniques de cuisson en basse température et sous vide
- Innovation et Créativité (Cuisine du marché)
- Techniques culinaires multiculturelles
- Vegan & veggie*
- Les bases de la pâtisserie*
- sublimer vos desserts par le travail du chocolat*
- Accords mets & vins
- HACCP- Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

Communication digitale

- Communiquer de manière efficace
- Gérer des situations difficiles
- Communication écrite claire, synthétique et efficace
- Communiquer avec internet et les réseaux sociaux
- Relation et expérience client grâce au digital (en distanciel)

Accueil / Service / Vente

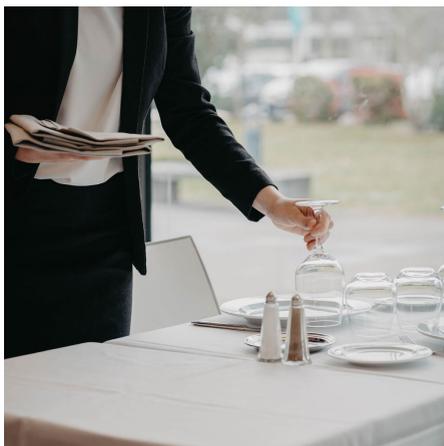
- Bartender base et perfectionnement (atelier mixologie)
- Accueil relation client (Gestion des conflits clients)
- Face à face Enchantement client
- Connaissance des clientèles : Savoir accueillir une clientèle étrangère
- Techniques de base : Préparation et service
- Handicap : Savoir accueillir un client en situation de handicap
- Ventes additionnelles
- Langues : Assurer un accueil en restauration
- Langues: Assurer un accueil de touristes étrangers en hôtel

Management / Gestion / RH

- Management opérationnel : gestion et encadrement des équipes
- Réussir son recrutement
- Gestion du personnel
- Permis de former et recyclage
- Gestion des stocks

Nos Atouts

- Des formations courtes et immédiatement applicables
- Des formateurs experts dans les thématiques enseignées
- Pédagogie adaptée, innovante et proactive
- Des formations agréées AKTO finançables à 100% sous réserve d'être à jour de vos cotisations
- Un accompagnement personnalisé dans l'identification des formations adaptés à vos besoins
- Des réponses à vos questions concernant les financements possibles



Mais aussi...

- SST*
- HAB ELEC*
- Gestes et postures
- Comptabilité*
- Paie*
- Efficacité professionnelle
- Bureautique et Logiciels PAO / DAO*
- Langues*
- Tourisme
- Formations des membres CSE*

*Formations non agréées actions de branches AKTO

Formations INTER entreprises

Cf calendrier 2023 des sessions de formation

Formations INTRA

Des programmes et sessions créés en sur mesure pour répondre à vos besoins. Formations réalisables sur nos campus ou dans votre entreprise.

Dépôt de vos demandes de prise en charge via la plateforme AKTO



Découvrez notre calendrier de formation de 2023 !

L'Alternance

Métiers de la restauration

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtels-café-restaurant
- CAP Production et service en restaurations
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Arts de la cuisine
- BTS Management en hôtellerie Restauration
- MC Cuisiner en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie

Métiers transverses

- CAP EPC Equipier polyvalent du commerce
- Bac Pro MCV : Métiers du commerce et de la vente
- BTS Gestion de la PME : GPME
- BTS SAM : support à l'action managériale
- BTS Management commercial opérationnel : MCO
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client : NDRC
- BTS ASS : Assurance
- Titre Office manager
- Titre manager commercial
- Titre vendeur commercial
- Bachelor chef de projet marketing digital
- Bachelor chargé des ressources humaines
- Bachelor Business développer
- Bachelor Retail manager
- Bachelor Chargé de recrutement
- Bachelor Manger Visuel Merchandiser

campusdulac.fr



Campus de Bordeaux

10 rue René Cassin
CS 31996, 33300 Bordeaux Cedex

Campus de Libourne

7 bis rue Max Linder
33504 Libourne Cedex

FERRANDI
PARIS
CAMPUS DE BORDEAUX

Sarah PROUST

Référente Recrutement FERRANDI
Paris Campus de Bordeaux

06 61 81 41 76

sarah.proust@formation-lac.com