



DIRECTION DE L'ENSEIGNEMENT FORMATION
INSTITUT MEDITERRANEEN DE FORMATION
Lieu dit strada vecchia
20290 BORGIO
Tél. 04 95 30 00 00 . Fax. 04 95 39 17 20
www.ccihc.fr

Formation professionnelle continue

métiers du
TOURISME



NOS PARTENAIRES

Ressources humaines

Durée

■ Les clés pour réussir son recrutement

Définir une méthodologie de recrutement et cerner les étapes clés. Connaître les outils principaux à utiliser.

Maîtriser les principales techniques de recrutement.

Réussir l'intégration de la personne recrutée.

Personnel hôtellerie, restauration.

2 jours

■ Le contrat de travail : de l'embauche à la rupture

Permettre au participant d'intervenir dans son entreprise sur toutes questions ayant des implications dans la gestion des contrats de travail.

Personnel hôtellerie, restauration.

2 Jours

Management - Stratégie

■ Comment adapter ses prix en fonction de la demande ? Sensibilisation au Yield Management.

Comprendre les principes du Yield Management comme moyen de gestion, d'anticipation et rentabilisation du revenu global de votre établissement.

Permettre d'instaurer une stratégie commerciale adaptée aux différents types de clientèles.

Personnel hôtellerie, restauration.

2 Jours

■ Programme de Management Général "Titre certifié Niveau II".

Programme de Management diplômant pour chefs d'entreprise et cadres...en partenariat avec une grande école : EUROMED-MANAGEMENT. Nouvelle session Février 2012

Chef d'entreprise, cadre...

65 Jours

Communication - Marketing

■ E-Marketing

Comprendre et appréhender les réseaux sociaux pour en faire un des leviers de sa stratégie de communication.

- Déterminer les réseaux utiles dans le cadre de vos activités.

2 Jours

- PME - TPE, développer son business en dynamisant sa visibilité en ligne.

2 Jours

- Médias sociaux : dynamiser son image et celle de son entreprise.

2 Jours

Toute personne souhaitant maîtriser les dispositifs de promotion disponibles sur le Web et les mettre en oeuvre dans les meilleures conditions.

■ Référencer son site internet.

Connaître les différents types de référencement : les mots clés, le format d'url, les balises méta, conception d'un site, etc...

Maîtriser les principes d'un référencement efficient et sa gestion.

Chef d'entreprise ou responsable d'un site internet.

2 Jours

Plusieurs formule possibles :

1- Cours particuliers ou collectifs, en face à face.

Répondre à vos besoins individuels selon vos objectifs.

Contenu personnalisé, organisation à la carte. Vocabulaire spécifique selon votre secteur d'activité.

2- Cours à distance.

Via notre plate forme Tell me more. Contenu adapté à votre environnement professionnel.

Tout public.

Durée définie avec vous.
Rythme et calendrier à la carte
(min. 30heures)

Formations Spécifiques

Elaboration carte en restauration

Comprendre les enjeux et les tendances en restauration.

Connaître les principes d'une carte attractive pour le client et répondant aux objectifs de vente et de rentabilité du restaurant.

Mettre en place les outils de contrôle d'efficacité de sa carte.

Professionnels de la restauration.

2 Jours

Les ratios en restauration

L'objectif est d'assurer la pérennité de son entreprise.

Mesurer les résultats obtenus, analyser les écarts et mettre en place des actions correctives.

Améliorer les résultats de son établissement.

Tout public du secteur de la restauration

2 Jours

Alliance mets et vins

Nouveau

Connaître les grands principes d'accord. Appréhender les méthodes de dégustation.

Savoir décrire un plat et composer les équilibres d'un repas.

Tout public du secteur de la restauration.

2 Jours

Accueil

Accueil des clients en hôtellerie-restauration

Transmettre par la qualité de l'accueil téléphonique et physique, l'image d'un établissement orienté vers la satisfaction client : adaptation aux attentes et fidélisation.

Tout personnel de l'hôtellerie et de la restauration en contact avec la clientèle.

2 Jours

Optimisez l'accueil de vos clients étrangers

Communiquer efficacement avec des interlocuteurs étrangers.

Restaurateurs, traiteurs, exploitants de camping, hôteliers, cafetiers, tout métier de bouche ou en lien avec le tourisme.

2 Jours

Accueil des clients en situation de handicap

Nouveau

Développer et approfondir ses connaissances dans le domaine du handicap.

Savoir agir face à un client ayant un handicap.

Etre capable d'identifier les besoins spécifiques et proposer des solutions adaptée.

Toute personne amenée à accueillir des clients en situation de handicap.

1 Jour

- | | |
|--|---|
| <p>■ Savoir mener son évaluation des risques professionnels
 Connaître la démarche d'évaluation des risques professionnels.
 Savoir créer un Document Unique.
 Connaître les enjeux de l'évaluation des risques professionnels.
 Direction, encadrement.</p> | 2 Jours |
| <p>■ Maîtriser les fondamentaux du guide de bonne pratique en hygiène alimentaire
 Intégrer les principes de bases de la réglementation.
 Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
 Optimiser la démarche HACCP.
 Restaurateurs, traiteurs, exploitants de camping, hôteliers, cafetiers...</p> | 2 Jours |
| <p>■ Risques électriques pour non électricien
 Identifier une situation à risques. Etre capable d'exécuter en sécurité des opérations d'ordre non électriques au voisinage de pièces nues, sous tension conformément aux prescriptions de la publication UTE C 18-530, UTE C 18-540.
 Personnel non électricien</p> | 2 Jours
(recyclage tous les 3 ans) |
| <p>■ Sauveteur Secouriste du Travail
 Apprendre aux participants les gestes efficaces indispensables pour soustraire la victime du danger et lui donner les premiers soins nécessités par son état en attendant l'arrivée des spécialistes.
 Tout public</p> | 2 Jours
(recyclage 12 mois après la formation) |
| <p>■ Risques incendies
 Etre capable de mener des actions de prévention et d'éteindre un début d'incendie.
 Toute personne amenée à intervenir en cas de sinistre</p> | 4 Heures |
| <p>■ Gestes et postures
 Être capable de repérer les situations susceptibles de nuire à sa santé ou d'entraîner des efforts inutiles ou excessifs, que ce soit au travail ou dans la vie privée.
 Adopter et appliquer les principes pertinents de base de sécurité physique et d'économie d'efforts, en fonction de la situation.
 Tout public</p> | 1 Jour |
| <p>■ Se préparer à la commission de sécurité
 Acquérir les connaissances pour préparer la visite et répondre aux questions de la Commission de sécurité.
 Tout public</p> | 1 Jour |

Informations

- ▶ **Toutes nos formations peuvent se réaliser sur site.**
- ▶ **Les périodes proposées : Octobre à Avril**
- ▶ **Des questions, informations complémentaires :**

Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale de Bastia

- ▶ **Service Formation continue**
 Laëtitia NICOLAI . 06 14 80 10 13 . l.nicolai@ccihc.fr
- ▶ **Service Tourisme**
 Erick BERLIN . 06 70 76 69 01 . e.berlin@ccihc.fr

www.ccihc.fr