



ASFOREST

FORMATION & CONSEIL

TOURISME HÔTELS RESTAURANTS CAFÉS TRAITEURS RETAIL

JUILLET - DECEMBRE 2024

NOS MARQUES

ASFØFOREST

Formation & Conseil

Depuis près de 50 ans, organisme de formation continue et de conseil exclusivement dédié aux métiers de services et historiquement de l'hôtellerie et de la restauration.

ASFØPRESTIGE

by Asforest

Depuis 2016, nos collections pensées par et pour les établissements haut de gamme ou qui souhaitent monter en gamme.

ASFØCONNECT

Formation & Emploi

Depuis 2019, notre accompagnement pour les demandeurs d'emploi en reconversion qui souhaitent intégrer le secteur tourisme.

Après une pluie de médailles...

Chaque nouvelle année est l'occasion de se donner de nouveaux challenges, encore plus enthousiasmants que les précédents. 2024 n'y a évidemment pas fait exception !



Pourtant 2023 avait su mettre la barre haute avec :

- Le lancement d'ASFOCONNECT dès février et de notre nouvel Espace CV dès septembre, pour vous accompagner toujours plus loin dans votre politique de recrutement sur les métiers en tension du secteur de l'hôtellerie-restauration ;
- Le développement d'ASFOPRESTIGE avec des formations sur l'Excellence Service dans le retail ainsi que l'accompagnement de réouvertures d'hôtels prestigieux.

Une anticipation et une confirmation nécessaires qui ont permis de venir renforcer et stabiliser vos équipes en vue de l'accueil d'un des plus importants événements internationaux sportifs.

Si les Jeux Olympiques et Paralympiques, tant attendus, à peine commencés, sont déjà terminés, toutes les équipes ASFOREST restent dans les starting blocks pour vous accompagner sur le terrain de la formation et viser un nouveau record d'étoiles pour vos établissements.

Jean-Jacques CAIMANT notre Président, mes équipes et moi-même pensons évidemment à l'après JOP, car les retentissements touristiques seront encore nombreux, tout comme les défis à relever pour les HCR et le retail, dans une société en perpétuelle mutation : le développement durable, les évolutions des attentes clients, les nouvelles manières de consommer, le management des nouvelles générations, la place toujours plus importante prise par le numérique.

Pour tout cela, ASFOREST reste à vos côtés et aux côtés de vos équipes.

A bientôt à l'ASFOREST,

Mamba DIALLO

Directeur Général

ASFOREST

LE CHOIX DE L'EXPÉRIENCE



Créée il y a près de 50 ans, ASFOREST est une association de formation continue et de conseil exclusivement dédiée aux métiers de service.



Composée d'intervenants principalement issus du secteur tourisme, hôtellerie-restauration, ASFOREST propose des formations concrètes, proches du terrain et des problématiques que vous rencontrez tous les jours.



Pour développer plus encore la dimension opérationnelle de nos apprentissages, nous mettons à votre disposition des locaux professionnels où mettre en œuvre les connaissances acquises.

NOS VALEURS, VOS VALEURS



EXPÉRIENCE CLIENT



CONFIANCE



ESPRIT D'ÉQUIPE

ASFOREST, organisme de formation expert, certifié Qualiopi dès mars 2020, renouvelé en 2024



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience. Ce label vous donne l'assurance que tous les moyens méthodologiques, techniques, humains, ainsi que les compétences et l'expérience professionnelle seront mis en œuvre pour la réussite de votre projet. ASFOREST utilise des méthodes pédagogiques dynamiques, et ludiques, favorisant l'appropriation de nouvelles compétences.

Déclaration d'activité 11750015475 | Certificat Qualiopi n°2403_CN_04321 | ID Datadock 0002234

FORMATIONS OBLIGATOIRES

Page 8

Remplissez vos obligations légales avec l'expert de la restauration et de l'hôtellerie

GESTION D'ENTREPRISE

Page 10

Apprenez à mieux rentabiliser votre entreprise et développez votre chiffre d'affaires

RESSOURCES HUMAINES

Page 12

Maîtrisez les enjeux sociaux, la qualification et le management de votre personnel

ASFOCONNECT

Page 14

Recrutez de nouveaux entrants dans le secteur, formés et qualifiés

RELATION CLIENTS

Page 18

Développez le sens du service de vos collaborateurs pour augmenter la satisfaction de vos clients

ASFOPRESTIGE

Page 20

Apportez votre Signature Excellence dans vos établissements

CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT

Page 24

Développez votre activité en vous appuyant sur les conseils stratégiques et opérationnels de nos experts

ASFO - WEBINAIRE & NEWSLETTER

Page 26

MODALITÉS DE FORMATION

FORMULE INTER-ENTREPRISES

Les sessions inter-entreprises permettent de regrouper des salariés de différentes entreprises le temps d'une formation dans nos locaux parisiens ou en province.

Ces sessions de formation sont l'occasion pour vos salariés de :

- > Développer leurs compétences savoir-faire et savoir-être
- > S'enrichir des expériences des autres participants

LES POINTS FORTS



Partage de
bonnes pratiques




Richesse
des échanges



Accessibilité :
tarif par stagiaire

PENSEZ AUX ACTIONS COLLECTIVES HCR !

Attributaire du marché public AKTO, ASFOREST continue de proposer toute l'offre des actions collectives de la branche HCR (ACO HCR) sur l'ensemble du territoire hexagonal et ce, en INTER et en INTRA.

Retrouvez-les dans notre catalogue grâce à cette marque :  Profitez d'actions de formation jusqu'à 100% prises en charge !

FORMULE SUR-MESURE INTRA-ENTREPRISE

Parce que votre entreprise et vos collaborateurs sont uniques, nous concevons pour vous les sessions de formation qui répondent à vos besoins et problématiques spécifiques :

- > Identifier vos besoins et objectifs lors d'un rendez-vous préparatoire,
- > Proposer le programme qui vous convient,
- > Présenter le formateur envisagé pour l'animation,
- > Valider les méthodes et outils pédagogiques pour le succès de votre projet.

LES POINTS FORTS



Adaptée
et exclusive



Chez vous
ou chez nous



Suivi
personnalisé



AVEZ-VOUS PENSÉ À LA FORMATION EN LIGNE ?

Nous continuons à vous former en ligne par **visioconférence**.

En quelques clics, **de chez soi** :
montée en compétences, gestes barrières et gain de temps !



**Richesse
des échanges**



**Chez vous avec
votre ordinateur**



**Suivi technique
et pédagogique**

Pour cumuler l'ensemble des avantages de l'INTER ou de l'INTRA entreprise avec la souplesse et l'adaptabilité du distanciel, ASFOREST continue de vous proposer des formations à distance, majoritairement en temps synchrones, c'est-à-dire avec un formateur en visio-conférence afin de maintenir nos exigences de qualité et la richesse des échanges.



La majorité de nos formations sont disponibles à distance, n'hésitez pas à contacter nos conseillers formation au 01 42 96 09 27

FORMATIONS OBLIGATOIRES

PERMIS D'EXPLOITATION

Public Concerné

Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un établissement : restaurant, hôtel, débit de boissons, lieux permettant de consommer sur place (discothèque, bar d'un théâtre...). Renouvellement obligatoire tous les 10 ans.

Le permis d'exploitation concerne aujourd'hui toute personne louant une ou plusieurs chambres d'hôtes et servant des boissons alcoolisées.

Objectifs

Prendre conscience de la législation applicable, des risques sanitaires et de santé publique, et des sanctions (civiles ou pénales) encourues par vous, gérant ou chef d'entreprise en cas de non respect.



INSCRIPTION en quelques clics dans toute la France sur www.asforest.com

➤ NOUVEL EXPLOITANT	20 H
➤ RENOUELEMENT 	7 H
➤ VENTE DE NUIT (PVBAN)	7 H
➤ CHAMBRES D'HÔTES	7 H

**PACK
10 %**

PROFITEZ également de notre offre
PACK PEX + Hygiène 14 H

*Nouvelle exploitant : 750 € HT au lieu de 830 € HT
Renouvellement : 540 € HT au lieu de 600 € HT*

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ACO



➤ ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE	14 H
Personnel d'encadrement - Un manager minimum de chaque établissement de restauration (NAF 56.10A, 56.10B, 56.10C).	INSCRIPTION en quelques clics dans toute la France sur www.asforest.com
➤ LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION	7 H
➤ METTRE EN PLACE LA RÈGLEMENTATION ALLERGÈNES	7 H
➤ METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)	7 H

PERMIS DE FORMER

➤ FORMATION INITIALE 14 H

Public Concerné

Personnel opérationnel ou manager amené à encadrer un alternant en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

MISE À JOUR 7 H

 Formation à renouveler
TOUS LES 4 ANS

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

➤ FORMATION INITIALE 14 H

MISE À JOUR 7 H

 Formation à renouveler
TOUS LES 2 ANS

Formation obligatoire					
Intitulé de formation	Dates	Modalité	Dates	Modalité	Coût HT*
Permis d'exploitation - tous les lundis - toute l'année - disponible en distanciel					de 250 à 480 €
Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale	05-06 Sept	Prés.	24-25 Oct	Prés.	350 €
	12-13 Sept	Prés.	07-08 Nov	Prés.	
	19-20 Sept	Prés.	14-15 Nov	Prés.	
	26-27 Sept	Prés.	21-22 Nov	Prés.	
	03-04 Oct	Prés.	28-29 Nov	Prés.	
	10-11 Oct	Prés.	05-06 Déc	Prés.	
	17-18 Oct	Prés.	12-13 Déc	Prés.	
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration	02 Sept	Prés.	04 Nov	Prés.	175 €
	07 Oct	Prés.	10 Déc	Prés.	
Mettre en place la réglementation allergènes	03 Sept	Prés.	18 Nov	Prés.	360 €
	14 Oct	Prés.	20 Déc	Prés.	
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	16 Sept	Prés.	02 Déc	Prés.	360 €
Permis de former - formation initiale	05-06 Sept	Prés.	07-08 Nov	Prés.	350 €
	26-27 Sept	Prés.	28-29 Nov	Prés.	
	17-18 Oct	Visio.	12-13 Déc	Prés.	
Permis de former - mise à jour	23 Sept	Prés.	27 Nov	Prés.	250 €
	18 Oct	Prés.	16 Déc	Prés.	
Sauveteur secouriste au travail	01-02 Sept	Prés.	12-13 Nov	Prés.	350 €
	02-03 Oct	Prés.	02-03 Déc	Prés.	
	22-23 Oct	Prés.			
Sauveteur secouriste au travail MAC	25 Sept	Prés.	26 Nov	Prés.	175 €
	22 Oct	Prés.	05 Déc.	Prés.	

GESTION D'ENTREPRISE

CRÉATION D'ENTREPRISE ET GESTION D'EXPLOITATION

- CONNAITRE LES INCONTOURNABLES DE LA GESTION D'EXPLOITATION 7 H
- COMPRENDRE LA FINANCE POUR LES NON-FINANCIERS 21 H
- METTRE EN OEUVRE UNE DÉMARCHÉ ECO RESPONSABLE

SPÉCIAL CLASSEMENT HÔTELIER

SPÉCIAL LOI ANTIGASPILLAGE

★

ACO

 7 H

DEVENIR MAÎTRE RESTAURATEUR

Réussir votre audit en vue d'obtenir ou de renouveler le titre de Maître Restaurateur.

ASFOREST vous accompagne :

- > Expliquer le rôle de l'AFRM et de ses grands projets actuels et à venir
- > Analyser de manière détaillée le cahier des charges imposé par l'arrêté du 26 mars 2015
- > Appréhender dans son ensemble les valeurs défendues par les Maîtres Restaurateurs pour une intégration réussie et durable.

OPTIMISATION DES MARGES ET DÉVELOPPEMENT DU CHIFFRE D'AFFAIRES

- OPTIMISER SES MARGES AVEC LES FICHES TECHNIQUES

★ ACO 14 H
- DÉVELOPPER LA VENTE À EMPORTER AVEC UN SERVICE DE QUALITÉ

ACO 14 H

FORMATIONS INFORMATIQUES

Gagnez en efficacité et en autonomie grâce à nos formations bureautique: Word, Excel... Créez et apprenez à mettre à jour vos tableaux de bord, fiches techniques, budgets, compte d'exploitation, compte-rendus, rapport, présentations

- EXCEL DÉBUTANT 14 H
- EXCEL PERFECTIONNEMENT 7 H

Sur demande également : Formations PAO Indesign - Photoshop - Illustrator



Des réponses concrètes à vos problématiques entrepreneuriales.

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION DIGITALE



➤ DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX

ACO 14 H

➤ DÉPLOYER UNE STRATÉGIE ÉVÉNEMENTIELLE POUR MIEUX VENDRE

ACO 14 H

DIGITALISATION DU DOCUMENT UNIQUE (DUERP)

FORMATION-ACTION ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Objectifs :

- > Créer votre document unique 100% web
- > Générer des fiches individuelles de pénibilité
- > Déclarer et suivre les accidents du travail
- > Gérer les protocoles de sécurité.

Public concerné :

Gestionnaire, manager devant connaître les fondements de la démarche d'évaluation des risques pour rédiger lui-même le document unique.

Une solution dédiée métiers CHR, personnalisable entièrement à votre établissement.

Une solution unique, pour l'ensemble des documents risques professionnels.

Une solution pérenne, grâce au suivi et à l'évolution du plan d'actions.

Nous pouvons vous accompagner dans le cadre de l'élaboration, la mise en place et le suivi de votre document unique.

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Gestion d'entreprise			
Mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans son établissement	16 Spet	Prés.	420 €
	15 Oct	Visio.	
	18 Nov	Prés.	
	18 Déc	Prés.	
Optimiser ses marges avec les fiches techniques	30-31 Oct	Prés.	360 €
Développer une stratégie de communication et commercialisation avec les réseaux sociaux	02-02 Sept	Prés.	720 €
Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation	sur demande	Prés.	350 €
Comprendre la finance pour les non-financiers	sur demande	Prés.	1050 €
Bureautique			
Excel Débutant	11-12 Oct	Prés.	400 €
	02-03 Déc	Prés.	
Excel Perfectionnement	27 Sept	Prés.	200 €
	16 Déc	Prés.	

RESSOURCES HUMAINES

MANAGEMENT



- ▶ **RÉVÉLER SON LEADERSHIP POUR MANAGER ET MOTIVER SES ÉQUIPES** ★ ACO 21 H
- ▶ **MANAGER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS** 7 H
- ▶ **MANAGER UNE ÉQUIPE MULTICULTURELLE** ACO 14 H
- ▶ **MIEUX SE CONNAITRE POUR MIEUX MANAGER** 7 H
- ▶ **PILOTER SON ÉQUIPE EN PÉRIODE DE CRISE** 14 H

Pour faire face à la crise sanitaire et économique actuelle, nos méthodes de travail et de management doivent évoluer. Pour répondre à ces enjeux, les managers doivent pouvoir faire évoluer leur communication et leur style managérial, notamment face aux situations de tension exacerbées et aux émotions à canaliser.
- ▶ **MANAGER LA REPRISE** 14 H

En vue de la réouverture, l'enjeu interne sera de réussir à faire appel aux motivations individuelles et collectives pour rassurer collaborateurs et clients et rendre le séjour client le plus agréable possible en respectant les objectifs de qualité de service et de sécurité.
- ▶ **RÉUSSIR SA PRISE DE PAROLE EN PUBLIC** 7 H
- ▶ **RECRUTER, ACCUEILLIR ET INTÉGRER LES NOUVEAUX COLLABORATEURS** ★ ACO 14 H

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Management			
Révéler son leadership pour manager et motiver ses équipes	04-06 Nov	Prés.	1 300 €
Mieux se connaître pour mieux manager	sur demande	Prés.	300 €
Evaluer les risques professionnels (document unique)	20-21 Nov	Prés.	840 €
Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux collaborateurs	23-24 Sept 04-05 Nov	Prés. Prés.	720 €
Piloter son équipe en équipe de crise/ reprise d'activité*	20-21 Nov	Prés.	840 €
Bien-être et Sécurité au travail			
Evaluer les risques professionnels (document unique)	sur demande	Prés.	300 €
Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures	10 Oct 05 Déc	Prés. Prés.	360 €
Détenir l'habilitation électrique BS/ BE Manoeuvre	30-31 Oct 18-19 Nov 02-03 Déc	Prés. Prés. Prés.	350 €
Gérer le stress	sur demande		300 €
Organiser efficacement son temps	sur demande		300 €
Prévenir les risques psycho sociaux*	sur demande		600 €

BIEN-ÊTRE & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- GÉRER LES INCIVILITÉS ET AGRESSIONS CLIENTS ★ 7 H
- ÉVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS (DUERP) 7 H
- PRÉVENIR LES TMS AVEC LES BONS GESTES ET POSTURES ACO 7 H
- GÉRER SON STRESS 7 H
- ORGANISER EFFICACEMENT SON TEMPS 7 H
- PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX 14 H

FORMATIONS EN LANGUES

Formez vos équipes afin qu'elles soient opérationnelles pour accueillir des clients du monde entier

- DÉVELOPPER VOTRE ANGLAIS PPROFESSIONNEL ACO 30 H
- FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE 70 H

Egalement pour accompagner votre qualité de service en Anglais - Allemand - Italien - Espagnol..



PRENEZ CONTACT



avec un conseiller
pour adapter les formations
à votre contexte d'entreprise
01 42 96 09 27

Formations INTRA - Dates sur demande

- SÉCURITÉ INCENDIE 3.5 à 14 H
- HABILITATIONS ÉLECTRIQUES 7 à 21 H
- GESTION DU RISQUE TERRORISTE 3.5 à 14 H

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous formons et accompagnons des demandeurs d'emploi en reconversion, parfois en grande précarité, en situation de handicap, ou bénéficiant de la protection internationale. Notre objectif est simple : proposer un parcours d'accompagnement professionnel complet auprès de personnes souhaitant intégrer le secteur de l'hôtellerie restauration.

LE DISPOSITIF ASFOCONNECT EN 3 ÉTAPES CLÉS



3 mois de formation
(centre, plateau technique et entreprise)



pour des demandeurs d'emploi souhaitant
prétendre à **une certification professionnelle**



et une embauche
parmi des établissements qui recrutent

ASFOCONNECT propose aujourd'hui des formations 100% prises en charge et rémunérées pour des demandeurs d'emploi, grâce à son partenariat avec l'OPCO AKTO, France Travail et le Ministère du Travail, dans le cadre du Plan d'Investissement dans les Compétences.

NOS 4 MÉTIERS

COMMIS·E DE CUISINE



SERVEUR·EUSE
EN RESTAURATION



EMPLOYE·E
D'ETAGE

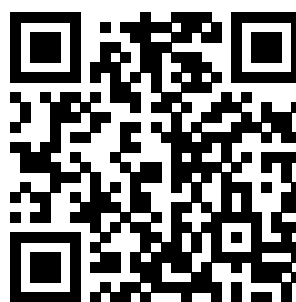


RECEPTIONNISTE



VOUS RECRUTEZ ?

NOUS AVONS LA SOLUTION !



asfoconnect.com/espace-cv/

Nous sommes très heureux de vous présenter notre Espace CV ASFOCONNECT, spécialement conçu pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie mais également ouvert à tous les stagiaires ayant bénéficié du dispositif ASFOCONNECT jusqu'à présent ou toujours en cours de formation.

Cet Espace CV vous permettra de mieux cibler les profils qui correspondent à vos besoins, qu'ils soient immédiats ou futurs ! Vous pourrez filtrer les candidatures en fonction de critères précis tels que l'expérience, les compétences, mais également télécharger leur CV ou les contacter en quelques clics, tout en ayant la garantie de la qualité du dispositif de formation ASFOCONNECT.

Rejoignez dès maintenant notre communauté de passionnés, professionnels de la restauration et de l'hôtellerie !

EMPLOYÉ·E D'ETAGE

L'employé·e d'étage est au cœur de la qualité de service d'un établissement hôtelier : discret, consciencieux et attentif aux moindres détails pour satisfaire les clients.



COMMIS·E DE CUISINE

Au commencement de tout met préparé par un chef, le commis de cuisine s'assure de la réalisation et de la qualité des préparations de base.

RECEPTIONNISTE

À l'intersection de tous les services d'un hôtel, le réceptionniste est souvent le premier et le dernier interlocuteur des clients, représentant ainsi un véritable enjeu de satisfaction pour ces derniers.



SERVEUR·EUSE EN RESTAURATION

Pierre angulaire d'un restaurant, le serveur fait le lien entre les cuisines et les clients : sourire, excellent relationnel et qualité de service sont ses leitmotivs pour satisfaire les clients.



RELATIONS CLIENTS

TECHNIQUES MÉTIERS HÉBERGEMENT

- OPTIMISER SES REVENUS AVEC LE YIELD MANAGEMENT ★ ACO 14 H
- ASSURER UN SERVICE D'ÉTAGES DE QUALITÉ ★ ACO 14 H
- RENFORCER LA QUALITÉ DE SERVICE DANS LES ÉTAGES ACO 14 H
- MAITRISER LES TECHNIQUES D'AUTO-CONTRÔLE DANS LES ÉTAGES ACO 14 H

TECHNIQUES MÉTIERS SALLE ET BAR

- AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SERVICE EN SALLE ACO 14 H
- CONSEILLER LES CLIENTS PAR SA MAITRISE DES ACCORDS METS/VINS ★ ACO 14 H
- MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA MIXOLOGIE, L'ART DES COCKTAILS ★ ACO 14 H
- ACCROITRE SON EXPERTISE EN BIÉROLOGIE ACO 14 H
- ACCROITRE SON EXPERTISE EN CAFÉ ET EN THÉ ACO 14 H

TECHNIQUES MÉTIERS CUISINE

- PERFECTIONNER SES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE ★ ACO 21 H
- DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE ET LA VALORISER AUPRÈS DE SES CLIENTS ★ ACO 14 H
- RENOUELER SA CARTE AVEC UNE OFFRE PIZZA ET CRÊPE ACO 14 H
Sur demande : Renouveler sa carte avec une offre snacking - Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde - Enrichir sa carte avec une cuisine saine, végétarienne et végétalienne..
- MAITRISER LES TECHNIQUES DE CUISSON SOUS VIDE, BASSE TEMPÉRATURE, VAPEUR ET MIXTE ACO 14 H
- RÉÉQUILIBRER SA CARTE EN PROPOSANT UNE CUISINE SAIN ET GOURMANDE ★ ACO 14 H
- MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA BOULANGERIE / PÂTISSERIE ACO 14 H
- MAITRISER LES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES D'UN SERVICE TRAITEURS ACO 14 H

LES FONDAMENTAUX DE LA RELATION CLIENT

- ★
ACO
14 H
- ★
ACO
14 H
- ACO
14 H
- ★
ACO
14 H
- ★
ACO
14 H
- ★
ACO
14 H

SPÉCIAL CLASSEMENT
HÔTELIER

Intitulé de formation	Dates	Modalité	Coût HT*
Relation client			
Maitriser les clés d'un accueil réussi et d'une gestion des plaintes favorisant la fidélisation des clients	28-29 Nov. 16-17 Déc	Prés. Prés.	720 €
Optimiser ses techniques de ventes additionnelles	25-26 Nov	Prés.	720 €
Enchanter ses clients en instaurant une relation de confiance, privilégiée et unique	2 Déc	Prés.	500 €
Renforcer sa politique d'accessibilité pour les clients en situation de handicap	21 Oct	Prés.	360 €
Maitriser les codes d'une clientèle internationale pour un accueil d'excellence	9 Déc	Prés.	500 €
Construire une expérience client digitale au service d'une relation client de qualité	sur demande	Prés.	720 €
Techniques métiers Hébergement			
Optimiser ses revenus avec le yield management	01-02 Oct 04-05 Déc	Prés. Prés.	900 € 900 €
Assurer un service d'étages de qualité	25-26 Nov	Prés.	360 €
Renforcer la qualité de service dans les étages	25-26 Nov	Prés.	360 €
Maitriser les techniques d'auto-contrôle dans les étages	17 Oct	Prés.	360 €
Techniques métiers Salle et Bar			
Améliorer la qualité de service en salle	07-08 Oct	Prés.	360 €
Accroître son expertise en café et en thé	16-17 Oct	Prés.	360 €
Conseiller les clients par sa maîtrise des accords mets/vins	09-10 Sept	Prés.	360 €
Maitriser les essentiels de la mixologie, l'art des cocktails	13-14 Déc	Prés.	360 €
Accroître son expertise en café et en thé	16-17 Oct	Prés.	360 €
Techniques métiers Cuisine			
Développer sa créativité culinaire et la valoriser auprès de ses clients	16-17 Sept	Prés.	760 €
Perfectionner ses préparations culinaires de base	sur demande	Prés.	1 050 €
Renouveler sa carte avec une offre pizza et crêpe / snacking	sur demande	Prés.	1 140 €
Maitriser les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixte	sur demande	Prés.	760 €
Rééquilibrer sa carte en proposant une cuisine saine et gourmande	sur demande	Prés.	760 €
Maitriser les techniques spécifiques fondamentales d'un service traiteurs	sur demande	Prés.	760 €
Faire voyager vos clients avec des produits des quatre coins du monde	sur demande	Prés.	1 140 €
Maitriser les essentiels de la boulangerie / pâtisserie	sur demande	Prés.	760 €

ASFÖPR

Les détails
font la perfection

ESTIGE



asfoprestige.com



la perfection

n'est pas dans un détail.

Léonard de Vinci

NOS COLLECTIONS

Expérience **Signature**

1

La collection Expérience Signature est pensée pour aller au-delà du concept de marque et ainsi permettre à votre établissement de faire vivre et revivre une expérience unique et mémorable à vos clients.

Signature surprendra vos clients à chaque visite pour susciter toujours plus d'émotions.



Promesse

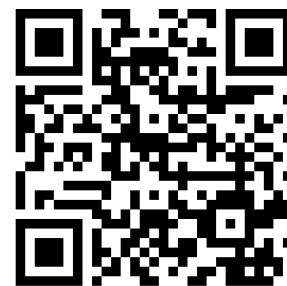
Relationnelle

2

Plus que pour l'Excellence de vos services, vos clients choisissent votre établissement pour sa Promesse Relationnelle privilégiée et unique.

Vous saurez susciter une émotion authentique, qui restera gravée dans leur mémoire, grâce à ce qui ne semble être qu'un détail : une petite attention, une conversation anodine, la prise en compte d'un besoin spécifique...





asfoprestige.com

Culture

Prestige

3

L'Excellence est collective. Elle naît d'une Culture et de valeurs partagées, incarnées au quotidien par l'ensemble de vos équipes, parlant d'une même voix.

L'enjeu pour votre établissement consiste donc à coordonner et conjuguer la somme des talents qui composent vos équipes et ainsi diffuser votre Culture Prestige.



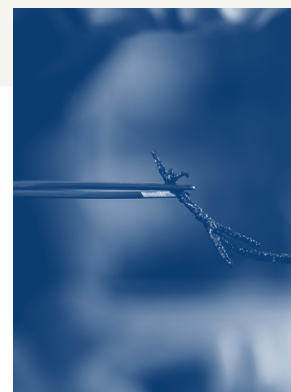
Art

de la Table

4

Les Arts de la Table sont une philosophie de vie et une invitation au voyage. Ils réconfortent l'âme et nous imprègnent de vitalité.

Ils parlent au corps comme au cœur de vos clients qui attendent d'être captivés, émerveillés, voire renversés par vos créations culinaires éveillant chacun de leurs sens.





ACCOMPAGNEMENT & CONSEIL

Parce que la vie professionnelle est en perpétuelle évolution, parce que l'on ne peut pas se charger de tout, une aide extérieure peut s'avérer très utile.

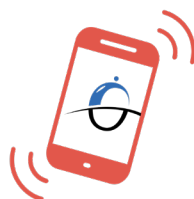
DECOUVREZ NOS ACCOMPAGNEMENTS / COACHING

- **OPTIMISATION FINANCIÈRE**
Interventions : anticiper les difficultés financières, contrôler les coûts et de la gestion opérationnelle, optimiser la carte des vins, réaliser des économies avec l'éco-responsabilité..
- **MANAGEMENT RH**
Interventions : conduire et réussir le changement, réaliser votre bilan de compétences, préparer votre départ à la retraite...
- **QUALITÉ DE SERVICE**
Interventions : Améliorer l'efficacité commerciale de votre établissement, Structurer vos services opérationnels, Fidéliser la clientèle internationale...
- **CRÉATION / REPRISE**
Interventions : sécuriser l'acquisition d'un fonds de commerce, réussir sa création/reprise d'établissement...

CONFIEZ À NOS EXPERTS VOS OBLIGATIONS LÉGALES

- **NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**
Interventions : mettre en place le plan de maîtrise sanitaire, mettre en place la réglementation allergènes, faire face à la transparence des contrôles sanitaires, rédiger le document unique et les fiches pénibilité, réaliser un audit réglementaire complet..
- **OBLIGATIONS SOCIALES**
Interventions : mettre en conformité ses pratiques sociales, réaliser les entretiens professionnels, rendre votre établissement accessible aux personnes handicapées...

PRENEZ CONTACT



APPELEZ-NOUS au 01 42 96 09 27
 pour un accompagnement sur-mesure, adapté
 aux spécificités de votre établissement.

ASFO - WEBINAIRE

ASFOREST s'engage depuis toujours à vous offrir les meilleures formations dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

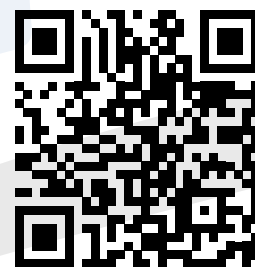
C'est pourquoi, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle page ASFOREST WEBINAIRE.

Les webinaires que nous organisons sont animés par des experts soigneusement sélectionnés pour vous offrir des conseils pratiques, des tendances sectorielles et des astuces de pointe.

Notre bibliothèque de streaming pour (re)découvrir nos webinaires est disponible sur notre site internet, restez informés des prochaines sessions en vous abonnant à notre page LinkedIn.

Inscrivez-vous en avant-première aux nouvelles sessions et ne manquez aucune opportunité de formation.

DÉCOUVREZ NOTRE PAGE WEBINAIRE



asforest.com

ASFO - NEWSLETTER

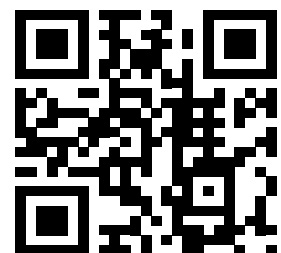
Chaque mois dans notre newsletter, retrouvez tous nos événements, les dates d'inscription à nos formations, des informations clés formation et secteur, les prises en charge possibles...

Nous vous tenons régulièrement au courant des nouveautés et des opportunités à ne pas manquer afin de vous accompagner au mieux dans votre métier et le développement de vos compétences.

SCANNER LE QR CODE POUR VOUS INSCRIRE NEWSLETTER ASFOREST

RENDEZ-VOUS EN BAS DE LA PAGE

Recevez nos dernières actualités en avant-première



Je m'inscris

ASFOREST À VOS COTÉS

ASFOREST HAUTS-DE-FRANCE

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com

ASFOREST NORMANDIE

Le Havre / Rouen / Caen

02 35 42 51 59 - contact-nord@ghr-normandie.fr

ASFOREST GRAND OUEST

Nantes / Saint-Nazaire / La Roche-sur-Yon

06 14 19 91 29 - v.bourhis@asforest.com

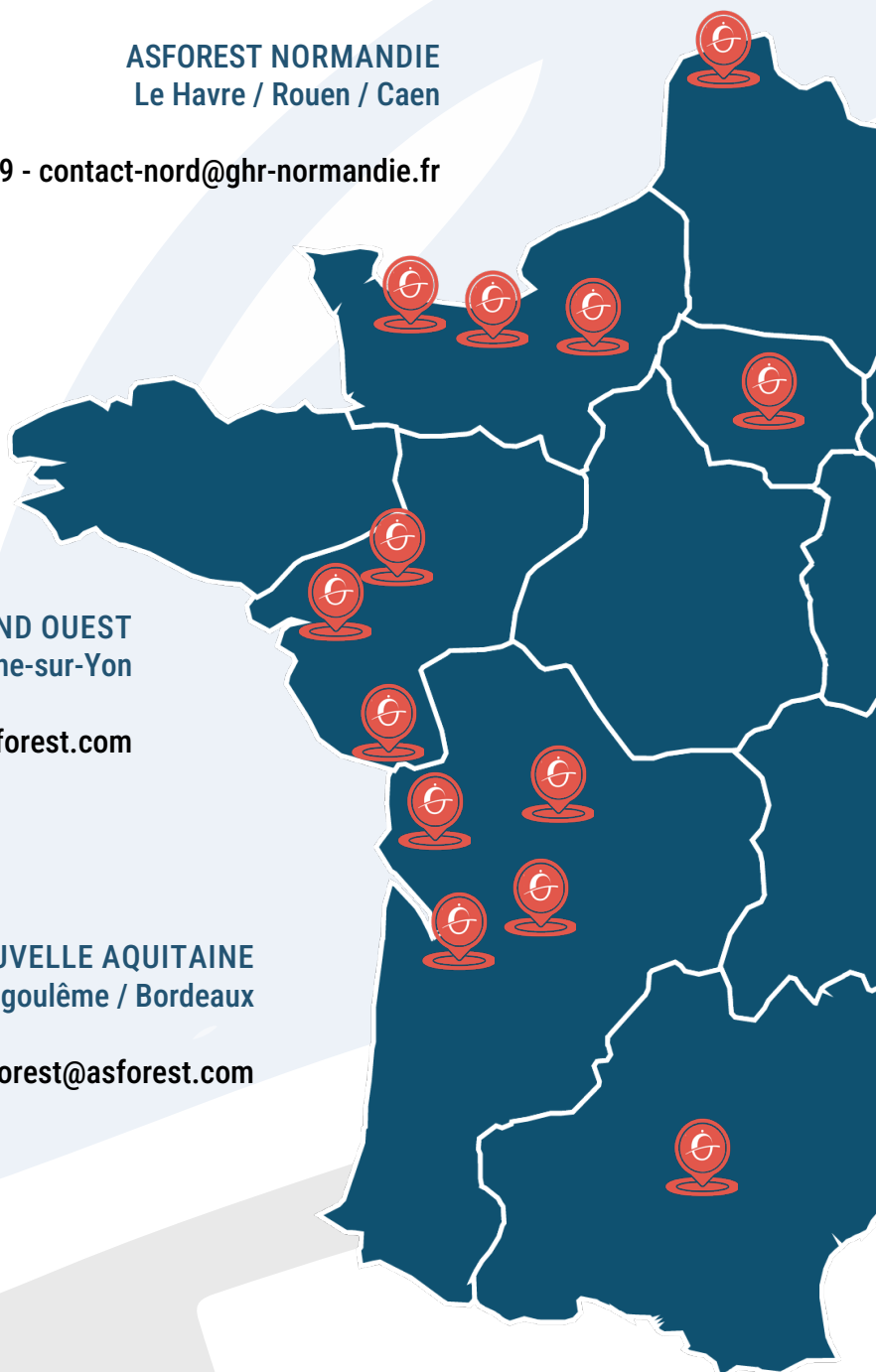
ASFOREST NOUVELLE AQUITAINE

Poitiers / Rochefort / Angoulême / Bordeaux

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com

ASFOREST OCCITANIE

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com



ASFOREST Paris

4 rue de Gramont 75002 PARIS
01 42 96 09 27 - asforest@asforest.com

ASFOREST DOM

05 90 21 07 49
odile.sylvestre@institutformacom.com



Guadeloupe



Guyane



Martinique

ASFOREST AURA

Lyon

04 72 04 64 19 / 06 01 91 81 37 - s.ventura@asforest.com

Clermont-Ferrand

06 88 32 50 09 - co.formations.asforest@gmail.com

ASFOREST PACA

06 29 70 26 15 - m.brial@asforest.com

**ASFOREST CORSE**

06 14 57 18 45 - asforest@asforest.com

MODALITÉS PRATIQUES

→ POUR VOUS INSCRIRE

- » en ligne sur www.asforest.com
- » par e-mail : asforest@asforest.com
- » par téléphone : 01 42 96 09 27
- » par courrier : ASFOREST - 4 rue de Gramont 75002 PARIS

→ SUIVI DE L'INSCRIPTION

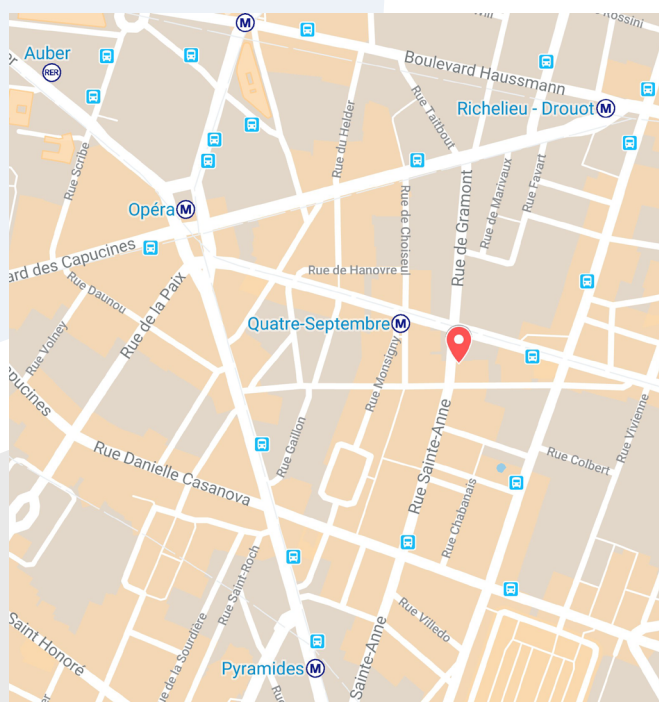
- » A réception de votre demande d'inscription, nous vous envoyons une convention à nous retourner signée.
- » Dès retour, vous recevez une convocation rappelant lieu et horaires de la formation.

→ LE JOUR DE LA FORMATION

- » Horaires : les formations débutent à 9h15 et se terminent à 17h15 avec une heure de pause déjeuner libre, soit 7h de formation par jour.
N'hésitez pas à nous prévenir par téléphone en cas de retard.
- » Accueil : Notre équipe est à votre disposition à partir de 9h pour vous accueillir, vous orienter vers votre salle et vous offrir une boisson chaude et une collation.

→ POUR VENIR À L'ASFOREST

- » Métro / RER
Quatre Septembre **3**
Richelieu-Drouot **8 9**
Pyramides **7 14**
Opéra / Auber **A**
- » Vélib' Station 2012
- » Parking Bourse INDIGO
31B Rue Vivienne 75002 Paris



Retrouvez plus d'informations
dans notre FAQ sur asforest.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente (les « CGV »), ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'ASFFOREST (ci-après « l'Organisme de Formation ») consent au client, Acheteur, (ci-après le « Client ») qui l'accepte, une formation issue de l'offre de formations de l'Organisme de Formation, ci-après la « Formation ». Le client et l'Organisme de Formation sont respectivement individuellement la « Partie » ou collectivement les « Parties ».

Le Client reconnaît que l'acceptation des présentes CGV a pour conséquence d'écartier l'application de ses propres conditions générales de vente (CGV) et de ses propres conditions générales d'achat (CGA). La réception du bulletin d'inscription par le Client et le paiement de la facture émise par l'Organisme de Formation emporte l'adhésion entière et sans réserve du Client à ces CGV, le Client reconnaissant ainsi en avoir une parfaite connaissance.

1. Formations concernées

1.1 L'Organisme de Formation propose divers types de Formations pouvant être réalisées dans les locaux de l'Organisme de Formation ou dans les locaux du Client (ci-après "Formation intra"). Il est entendu que le terme "Formation" seul concerne chacun des types de Formations précités.

Les Formations peuvent être réalisées pour le compte d'un Client, et sur mesure le cas échéant (ci-après "Formation intra"), ou pour le compte de plusieurs Clients (ci-après "Formation inter").

1.2 Il est entendu que pour les Formations intra, si une demande d'aménagement importante est formulée sur le contenu d'une Formation nécessitant un temps de préparation supplémentaire de la part de l'Organisme de Formation, des frais supplémentaires peuvent être facturés.

1.3 Les Formations proposées peuvent être consultées sur le site de l'Organisme de Formation sur www.asfforest.com

2. Modalités d'inscription

2.1 La demande d'inscription à une Formation inter peut être faite par le Client et par l'un des moyens suivants :

- L'envoi par courrier ou par mail d'un bulletin complété et signé par le Client;
- Une inscription en ligne sur notre site Internet

2.2 Pour chaque Formation dispensée par l'Organisme de Formation, un nombre minimum et maximum de participants est admis ; les inscriptions pour la session cessent d'être retenues quand le nombre maximum est atteint.

2.3 Au plus tard dix (10) jours avant la date prévue pour la Formation, le Client recevra la confirmation de son inscription et d'informations pratiques.

Par son inscription, le Client déclare avoir pleinement connaissance et accepte les conditions tarifaires correspondantes, ainsi que les présentes CGV.

2.4 Pour les commandes de Formations intra, une demande précisant les termes de la commande devra être adressée par le Client (par téléphone, e-mail, ou courrier) à l'Organisme de Formation. L'Organisme de Formation établira, le cas échéant avec la collaboration du Client, une proposition commerciale et les conditions financières correspondantes.

La réception par l'Organisme de formation du "bon pour accord" du Client sur la Proposition commerciale ou sur le devis préalablement soumis, vaudra acceptation de ses termes par ce dernier ainsi qu'acceptation des présentes CGV.

3. Modalités de formation

3.1 L'Organisme de Formation est libre d'utiliser les méthodes et outils pédagogiques de son choix, il est rappelé que la forme et le contenu des outils pédagogiques sont régis par l'Organisme de Formation.

3.2 Une journée de formation correspond à sept (7) heures de cours.

Les durées de formation varient en fonction des programmes de formations et sont précisées sur les documents de communication de l'Organisme de Formation.

Pour la qualité de la formation, le Client s'engage à ne pas dépasser le nombre de participants prévu lors de la confirmation de l'inscription visée au point 2.1 ci-avant, adressée à l'Organisme de Formation.

Un ou plusieurs participants supplémentaires pourront toutefois être acceptés, sous réserve de l'approbation de l'Organisme de Formation, en fonction notamment du nombre maximal de participants visé à l'article 2.1, et d'une régularisation de la facturation aux conditions tarifaires prévues pour la Formation concernée.

3.3 La Formation intra peut être assurée dans les locaux du Client, et avec les moyens logistiques qu'il fournit (un vidéoprojecteur, un ordinateur et un paper-board seront requis à minima), ou dans les locaux de l'Organisme de Formation.

Sauf accord préalable avec l'Organisme de formation, en cas de formation intra, les frais de repas, de déplacement et d'hébergement de l'intervenant, le cas échéant, seront facturés au Client en sus.

L'Organisme de Formation prendra en charge la reproduction et la livraison des documents pédagogiques sur le lieu de la Formation.

3.4 Les participants à la Formation réalisée dans les locaux de l'Organisme de Formation sont tenus de respecter le règlement intérieur de l'Organisme de Formation (Par exemple : Interdiction

de manger dans les salles de formation).

3.5 L'Organisme de Formation fera parvenir au Client tous les documents (convocation, nature et intitulé, et durée de la Formation, attestation de participation le cas échéant, et les factures afférentes) relatifs à la Formation par e-mail ou par courrier à l'adresse fournie par le Client.

4. Tarifs et conditions de règlement

4.1 Les conditions tarifaires des Formations sont indiquées sur le bulletin d'inscription ou en ligne pour les Formations inter, ou sur la Proposition visée à l'article 2.2 ci-avant pour les Formations intra. Les prix des Formations sont indiqués HT, il faudra ajouter le taux de TVA en vigueur.

4.3 Toute Formation commencée est due en totalité.

4.4 Les factures sont payables à réception de la facture ou selon l'échéancier convenu, le cas échéant - par chèque, virement bancaire ou par carte bancaire pour les formations achetées en ligne (notamment par le biais du site www.asfforest.com).

4.5 En cas de retard de paiement, des pénalités égales à trois (3) fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date de la commande seront exigibles de plein droit sans qu'un rappel soit nécessaire ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) Euros. En outre tout règlement ultérieur quelle qu'en soit la cause sera imputé immédiatement et par priorité à l'extinction de la plus ancienne des dettes.

4.6 Par ailleurs, en cas de retard de paiement, l'Organisme de Formation se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande et de suspendre l'exécution de ses propres obligations et ce, jusqu'à apurement du compte, sans engager sa responsabilité et sans que le Client ne puisse prétendre bénéficier d'un avoir ou d'un éventuel remboursement. Le délai de prescription pour le recouvrement de toute somme due à l'Organisme de Formation court à compter de la date d'émission de la facture concernée.

4.7 En cas de prise en charge du paiement d'une Formation par un organisme extérieur (OPCO), il appartient au Client :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la Formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande;
- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription;
- de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

L'Organisme de Formation procédera à l'envoi de la convention de formation à l'OPCO.

En cas de prise en charge partielle de l'OPCO, le reliquat sera facturé directement au Client.

4.8 Si l'OPCO ne confirme pas la prise en charge financière de la Formation ou que l'Organisme de Formation n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCO au premier jour de la Formation, le coût de la Formation sera facturé dans sa totalité au Client.

4.9 En cas de non-paiement par l'OPCO des frais de Formation, éventuellement majorés de pénalités de retard, pour quel que motif que ce soit, le Client sera préalablement informé par tout moyen par l'Organisme de Formation et sera redevable de l'intégralité du coût de la Formation.

4.10 Pour certaines Formations, et notamment (mais pas uniquement) les Formations intra, l'Organisme de formation se réserve le droit de demander un acompte.

5. Conditions spécifiques aux formations certifiantes

5.1 Toute formation certifiante commencée est due dans son intégralité.

5.2 L'Organisme de formation se réserve le droit de faire une facture à l'issue de chaque module de formation ou de faire une facture globale en fin de parcours certifiant.

6. Annulation et Report des formations

6.1 Toute annulation ou report doit être formulé au plus tôt et par écrit par le Client (courrier, télécopie ou e-mail comprenant un accusé de réception électronique).

Une annulation intervenant 10 jours calendaires ou plus de 10 jours avant le début de la formation n'impliquera aucun frais d'annulation

- Une annulation intervenant moins de 10 jours à 3 jours calendaires avant le début de la formation donnera lieu à une facturation égale à 50 % du montant du stage à titre d'indemnité forfaitaire
- Une formation annulée moins de 3 jours calendaires avant le début de la formation sera due intégralement à titre d'indemnité forfaitaire

Il est précisé que les montants ainsi facturés ne pourront pas s'imputer au titre de la formation professionnelle continue.

Le délai de rétractation de 14 jours s'applique aux contrats conclus à distance notamment pour les achats et paiement en ligne de nos formations.

6.2 L'Organisme de Formation se réserve le droit de reporter une Formation, sous réserve d'en informer préalablement le Client et de proposer une nouvelle date pour la Formation. Il est entendu que en cas d'annulation en raison de l'absence ou de la défaillance du formateur, l'Organisme de Formation s'engage à ce que le formateur défaillant soit remplacé dans les meilleurs délais par une personne aux compétences techniques et qualifications équivalentes, et veuille à ce que le changement de formateur n'interrompe pas le bon déroulement de la prestation de Formation ou s'engage à la reporter dans les meilleurs délais.

6.3 L'Organisme de Formation se réserve le droit de supprimer sans proposer de nouvelle date, une session de Formation jusqu'à dix (10) jours avant la date prévue. Dans cette hypothèse, la Formation concernée ne sera pas facturée au Client, et l'Organisme de Formation procédera au remboursement de tout montant d'ores et déjà perçu à ce titre le cas échéant, à l'exclusion de tout autre coût.

7. Propriété Intellectuelle

7.1 L'Organisme de Formation peut être amené à fournir au Client de la Documentation relative à la session de formation. Tout ou partie de cette Documentation peut être adressée au Client par courrier électronique à l'adresse indiquée par le Client et/ou lors de la Formation.

7.2 La Documentation, en intégralité ou par extraits, et tout éventuel support remis ou imprimable dans le cadre d'une Formation ne peut en aucune manière faire l'objet, même partiellement, de reproduction, représentation, prêt, échange ou cession, d'extraction totale ou partielle de données et/ou de transfert sur un autre support, de modification, adaptation, arrangement ou transformation sans l'accord préalable et exprès de l'Organisme de Formation. Seul un droit d'utilisation, à l'exclusion de tout autre transfert de droit de propriété de quelque sorte que ce soit, est consenti au Client. Sont donc seules autorisées, la reproduction et la représentation du contenu autorisé par le Code de la Propriété Intellectuelle sur un écran et une copie unique papier à fins d'archives ou d'utilisation dans le strict prolongement de la Formation, au bénéfice strictement personnel du participant concerné.

7.3 Le Client s'engage à ne pas faire directement ou indirectement de la concurrence à l'Organisme de Formation en cédant ou en communiquant tout ou partie de la Documentation à un concurrent de l'Organisme de Formation.

7.4 L'Organisme de Formation se réserve le droit de poursuivre toute personne qui contreviendrait à cette clause.

8. Renseignement, réclamation

Toute demande d'information ou réclamation relative aux présentes CGV doit être adressée par courrier à l'ASFFOREST, 4 rue de Gramont - 75002 Paris, qui fera ses meilleurs efforts pour y répondre dans les meilleurs délais.

9. Responsabilité

9.1 Les Formations proposées par l'Organisme de Formation sont conformes à leur description en catalogue ou à leur documentation commerciale. Il appartient au Client de prouver toute non-conformité éventuelle.

9.2 Le Client, est seul responsable de la consultation, du choix de la formation fournie par l'Organisme de Formation.

9.3 La responsabilité de l'Organisme de Formation ne peut être engagée qu'en cas de faute ou de négligence prouvée et sera limitée aux préjudices directs subis par le Client, à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit et notamment toute perte de chance, de clientèle, de résultat, d'exploitation, préjudice commercial ou perte de données et/ou fichiers. En tout état de cause, au cas où la responsabilité de l'Organisme de Formation serait retenue, le montant total de toute somme mises à la charge de l'Organisme de Formation ne pourra excéder le montant total du prix payé par le Client au titre de la Formation concernée.

10. Données personnelles

10.1 Toute commande de Formation fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le Client sur simple demande à l'adresse mentionnée à l'article 8.

10.2 Conformément à la Loi 78-17 « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles traitées les concernant. Si le Client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations les concernant, l'Organisme de Formation les lui communiquera sur simple demande écrite à l'adresse mentionnée à l'article 8.

10.3 Conformément à la réglementation en vigueur, toute demande adressée à l'Organisme de Formation au titre du présent article doit être signée, et il faudra préciser l'adresse à laquelle l'Organisme de Formation doit répondre. La réponse sera adressée au Client dans un délai de 2 mois suivant la réception de la demande.

11. Dispositions générales

11.1 Les CGV sont accessibles en ligne. Elles peuvent être modifiées à tout moment à la discrétion de l'Organisme de Formation, avec application immédiate. Seule la dernière version mise en ligne sera applicable.

11.2 L'Organisme de Formation est autorisé à utiliser la dénomination sociale, le nom commercial et/ou les marques du Client, et le cas échéant du groupe dont il fait partie, comme référence commerciale sur tout support ou à toute occasion dans un but marketing et/ou publicitaire sans autorisation préalable du Client.

11.3 Dans le cadre de l'exécution des présentes, les Parties exercent et exerceront leurs activités de manière indépendante sans que, notamment, cela puisse être interprété comme créant entre elles un lien de subordination ou une société de fait.

11.4 Les présentes CGV sont régies par le droit français. Tout litige se rapportant à son exécution ou à son interprétation sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Paris, même en cas de référé, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

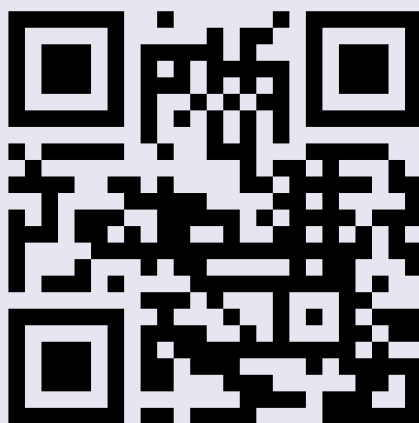
ASFOREST

Formation & Conseil

4 rue de Gramont - 75002 Paris

01 42 96 09 27

asforest@asforest.com



asforest.com

