

CATALOGUE DE FORMATION

MAJ : 11/05/2023

SOMMAIRE

| | |
|---|---------------------|
| 1 - HYGIÈNE et SÉCURITÉ HACCP | Page 2 - 5 |
| 2 - ALLERGÈNES ALIMENTAIRES | Page 5 - 7 |
| 3 - D.U.E.R.P Document d'Évaluation des Risques Professionnels | Page 7 - 10 |
| 4 - LES FONDAMENTAUX DU SERVICE EN SALLE (Vente à emporter) | Page 11 - 13 |
| 5 - L'ESSENTIEL DES TECHNIQUES EN BAR – BRASSERIE - LIMONADE | Page 13 - 16 |
| 6 - SOMMELLERIE-ŒNOLOGIE (les bases essentielles) | Page 16 - 18 |
| 7 - VENTE ADDITIONNELLE | Page 18 - 20 |
| INDICATEURS DE PERFORMANCE | Page 1 |

Les Conditions Générales de Ventes sont consultables sur le site internet de l'Organisme de Formation SYNAPSE www.synapse-cae.fr – Centre de formation



SYBLE Conseil – Formation. Votre formatrice consultante spécialiste de l'hôtellerie restauration et commerces alimentaire

Appuyez vous sur 20 années d'expérience terrain

Indicateurs
de
performance

95% de clients stagiaires - très satisfaits



98% de clients stagiaires - satisfaits



100% de clients stagiaires recommandent



Aucun abandon en cours de formation



HYGIÈNE et SÉCURITÉ HACCP

| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
|---|--|---|
| Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de : | <p>Analyser les risques et dangers liés à la manipulation-production alimentaire.</p> <p>Raisonner en termes de risque de contamination directe et/ou croisée</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire selon la méthode HACCP et le guide des bonnes pratiques</p> <p>Assurer la traçabilité - salubrité de ses produits</p> <p>Assurer les auto-contrôles</p> <p>Maitriser et appliquer la réglementation en vigueur</p> <p>Mettre en place des actions préventives et/ ou correctives</p> | <p>Connaitre les risques liés à la manipulation-production alimentaire.</p> <p>Connaitre les grands principes de la réglementation</p> <p>Connaitre les niveaux et répartitions des responsabilités et les sanctions en cas de non-respect de la législation</p> <p>Appréhender le guide des bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>Connaitre la méthode HACCP ses principes, ses étapes</p> |
| PUBLIC | Toutes personnes en contact avec la manipulation alimentaire | |
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum :3 Maximum : 8 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A déterminer avec les entreprises concernées | |
| ACCES | DELAIS : 4 semaines minimum | MODALITES Sur inscription, après analyse de besoin, après APC financeur (si concerné) |
| DUREE | En jours : 2 En heures : 14H00 | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 – 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulable | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉA : Test de compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Avoir des notions de production – manipulation alimentaire Connaître les bases de la microbiologie | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée <input type="checkbox"/> Inter : Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles | |

| | | |
|---|---|--|
| ACCESSIBILITÉ PSH | Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à contacter notre référent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr | |
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel <input type="checkbox"/> Mixte | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | |
| EVALUATION | OUTILS Quizz, Analyse de pratique, préparation du PMS | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, en sous-groupe sur cas pratique |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | |
| REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR | Expertise-conseil et formatrice diplômée, spécialisée en sécurité alimentaire – 20 ans d'expérience terrain et pédagogique 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP | |
| CONTACT, INFORMATIONS | Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com | |
| TARIFS* *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières **Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement | **A partir de : 850 € HT jour <i>(soit 1700 € HT au Total)</i> Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC <i>(soit 2040 € TTC au Total)</i> Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation |
| FINANCEMENT POSSIBLE | <input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné | |

| | |
|--|--|
| | <input type="checkbox"/> Non |
| DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION | Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à "froid" Evaluation de la satisfaction du client Evaluation de l'impact de l'action |
| TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE | Supports numérique format PDF, Présentation type pptx et en ligne sur plateforme "Canva" |



ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
|---|---|--|
| Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de : | Identifier les situations à risque dans leur établissement. Maîtriser les règles d'étiquetage et accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes Informer la clientèle sur la composition des produits mis en vente Orienter la clientèle vers des produits adaptés | Connaître la réglementation sur les allergènes Connaître les principaux allergènes et aliments associés |
| PUBLIC | Toutes personnes en lien avec la manipulation, production et vente alimentaire | |
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum :3 Maximum :8 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A fixer avec l'entreprise | |
| ACCES | DELAIS : 3 semaines minimum | MODALITES Sur inscription,), après analyse de besoin, après APC financeur (si concerné) |
| DUREE | En jours : 14H00 En heures : 2 Jours | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 - 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulables | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉ A : Test de compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Connaissances de bases des principaux composants alimentaires de son offre | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée <input type="checkbox"/> Inter : <i>Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles</i> | |
| ACCESSIBILITÉ PSH | Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à contacter notre | |

| | | |
|---|---|---|
| | réfèrent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr | |
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel : <input type="checkbox"/> Mixte <i>Disponible à distance ou en mixte sur demande</i> | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | |
| EVALUATION | OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en œuvre de l'étiquetage allergènes | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | |
| REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR | Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Resturation (salle, bar, cuisine, gestion, direction) 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes DTSU formateur 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP | |
| CONTACT, INFORMATIONS | Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com | |
| TARIFS* *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières **Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement | **A partir de : 850 € HT jour (<i>soit 1700 € HT au Total</i>) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € € TTC (<i>soit 2040 € TTC au Total</i>) Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation |
| FINANCEMENT POSSIBLE | <input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné <input type="checkbox"/> Non | |

| | |
|--|--|
| DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION | Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à "froid" Evaluation de la satisfaction du client Evaluation de l'impact de l'action |
| TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE | Supports numérique format PDF, Présentation type pptx |



D.U.E.R.P

Document d'Évaluation des Risques Professionnels

| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
|---|--|--|
| Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de : | <p>Analyser les postes de l'entreprise – déterminer les risques pour chaque poste</p> <p>Identifier les étapes clés pour construire ou mettre à jour son Document Unique</p> <p>Utiliser le document unique comme un outil de prévention au quotidien</p> <p>Mettre en place des mesures préventives</p> <p>Élaborer son DUERP</p> | <p>Comprendre les enjeux des obligations réglementaires en matière de sécurité.</p> <p>Connaître les différents risques et dangers au travail</p> <p>Savoirs élaborer les fiches de postes en y incluant les risques</p> |
| PUBLIC | Toutes personnes en charge de la gestion du personnel et de la sécurité en entreprise | |

| | | |
|--|--|--|
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum :3 Maximum :8 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A fixer avec l'entreprise | |
| ACCES | DELAIS : Minimum 3 semaines | MODALITES Sur inscription, après analyse de besoin, après APC financeur (si concerné)) |
| DUREE | En jours : 2 En heures : 14H00 | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 - 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulables | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉA : Test Compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Avoir des connaissances de bases des postes de l'entreprise | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée <input type="checkbox"/> Inter : <i>Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles</i> | |
| ACCESSIBILITÉ PSH | Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à contacter notre référent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr | |
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel | |

| | | |
|--|---|--|
| | <input type="checkbox"/> Distanciel : <i>Disponible à distance ou en mixte sur demande</i> | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | |
| EVALUATION | OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation, | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail, |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | |
| REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR | Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restauration (salle, bar, cuisine, gestion, direction) 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes DTSU formateur 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP | |
| CONTACT, INFORMATIONS | Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com | |
| TARIFS* | **A partir de : 850 € HT / jour (<i>soit 1700€ HT au Total</i>) | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure |
| *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>formation particulières</p> <p>**Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement</p> | <p>Taux de TVA à 20%</p> <p>Montant de la TVA : 170,00 €</p> <p>1 020,00 € TTC / Jour - (soit 2040€ TTC au Total)</p> <p><i>Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé</i></p> | <p><input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation</p> |
| <p>FINANCEMENT POSSIBLE</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p> | |
| <p>DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION</p> | <p>Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à "froid"</p> <p>Evaluation de la satisfaction du client</p> <p>Evaluation de l'impact de l'action</p> | |
| <p>TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE</p> | <p>Supports numérique format PDF, Présentation type pptx</p> | |



LES FONDAMENTAUX DU SERVICE EN SALLE – POINT DE VENTE (Vente à emporter)

| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
|--|--|--|
| <p>Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de :</p> | <p>Accueillir, prendre en charge, suivre les clients Proposer les produits à la vente, enregistrer et transmettre une commande, Gérer les priorités de service, fluidifier un service, maîtriser les techniques de service de base (plats, boissons/ sur place-à emporter). Assurer les tâches inhérentes au service (mise en place, plonge, ...) : "Récap", Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire en service et VàE</p> | <p>Acquérir les techniques de base d'accueil, de prise en charge client, de service en salle, terrasse et Vente à Emporter. Connaître les règles essentielles d'organisation et de gestion d'un service.</p> |
| PUBLIC | Personnel chargé du service et/ou vente alimentaire à emporter | |
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum :3 Maximum :6 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A fixer avec l'entreprise | |
| ACCES | DELAIS : Minimum 3 semaines | MODALITES Sur inscription, sur CV (si besoin), après analyse de besoin, après APC financeur (si concerné) |
| DUREE | En jours : 5 En heures : 35H00 | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 - 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulables | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉA : Test Compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Avoir 1 mois d'expérience au contact de la clientèle et vente et/ou encaissement | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée <input type="checkbox"/> Inter : <i>Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles</i> | |
| ACCESSIBILITÉ PSH | <p>Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à contacter notre référent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr</p> | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel : <input type="checkbox"/> Mixte <i>Disponible à distance ou en mixte sur demande</i> | | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | | |
| EVALUATION | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="499 488 1042 869"> OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation, jeux pédagogiques </td> <td data-bbox="1050 488 1442 869"> MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail, par module, début et/ou fin de formation... </td> </tr> </table> | OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation, jeux pédagogiques | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail, par module, début et/ou fin de formation... |
| OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation, jeux pédagogiques | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail, par module, début et/ou fin de formation... | | |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | | |
| REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR | Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restaurant (salle, bar, cuisine, gestion, direction) 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes DTSU formateur 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP | | |
| CONTACT, INFORMATIONS | Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com | | |
| TARIFS* *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières **Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="499 1507 1042 1776"> **A partir de : 850 € HT jour (<i>soit 4250 HT au Total</i>) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC (<i>soit 5100 € TTC au Total</i>) Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé </td> <td data-bbox="1050 1507 1442 1776"> <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation </td> </tr> </table> | **A partir de : 850 € HT jour (<i>soit 4250 HT au Total</i>) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC (<i>soit 5100 € TTC au Total</i>) Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation |
| **A partir de : 850 € HT jour (<i>soit 4250 HT au Total</i>) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC (<i>soit 5100 € TTC au Total</i>) Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation | | |
| FINANCEMENT POSSIBLE | <input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné <input type="checkbox"/> Non | | |

| | |
|--|--|
| DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION | Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à "froid" Evaluation de la satisfaction du client Evaluation de l'impact de l'action |
| TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE | Supports numérique format PDF, Présentation type pptx |



L'ESSENTIEL DES TECHNIQUES EN BAR – BRASSERIE - LIMONADE

| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
|---|---|--|
| Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de : | <ul style="list-style-type: none"> Utiliser, entretenir le matériel Utiliser la verrerie adaptée à chaque boisson Élaborer des cocktails (chaud et froid) simples Maitriser les techniques de préparations et de service des différentes boissons chaudes et froides Organiser son service et coordonnées l'envoi en service limonade et restauration Appliquer la réglementation entourant les débits de boisson Calculer les couts de revient et prix de vente Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire Gérer la clientèle, conseiller, vendre Animer l'espace bar et salle | <ul style="list-style-type: none"> Connaitre les produits de base, la verrerie le matériel, la législation les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Appréhender les modes de calcul de couts élémentaires |
| PUBLIC | Gérant, salarié Barman(aid), Serveur (e) bar, brasserie de 18 ans révolu | |
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum : 2 Maximum : 5 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A fixer avec l'entreprise | |

| | | |
|--|--|---|
| ACCES | DELAIS : Minimum 3 semaines | MODALITES Sur inscription, sur CV (si besoin), après analyse de besoin, après APC financeur (si concerné) |
| DUREE | En jours : 5 à 6 En heures : 40H00 | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 - 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulables | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉA : Test Compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Avoir 18 ans révolu et au moins une petite expérience en bar | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée <input type="checkbox"/> Inter : <i>Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles</i> | |
| ACCESSIBILITÉ PSH | Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à contacter notre référent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr | |
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel : <input type="checkbox"/> Mixte <i>Disponible à distance ou en mixte sur demande</i> | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | |
| EVALUATION | OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail, |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR</p> | <p>Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restauration (salle, bar, cuisine, gestion, direction) 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes DTSU formateur 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP</p> | |
| <p>CONTACT, INFORMATIONS</p> | <p>Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com</p> | |
| <p>TARIFS* *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières **Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement</p> | <p>**A partir de : 850 € HT jour (soit 4250 € HT au Total) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC (soit 5100 € TTC au Total) <i>Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé</i></p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation</p> |
| <p>FINANCEMENT POSSIBLE</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné <input type="checkbox"/> Non</p> | |
| <p>DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION</p> | <p>Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à "froid" Evaluation de la satisfaction du client Evaluation de l'impact de l'action</p> | |
| <p>TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE</p> | <p>Supports numérique format PDF, Présentation type pptx</p> | |



SOMMELLERIE-ŒNOLOGIE (les bases essentielles)

| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
|---|---|--|
| Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de : | <p>Savoir conseiller un vin et proposer un accord mets et vin</p> <p>Maitriser les techniques de services de stockage et de présentation du vin aux clients</p> <p>S'approvisionner et Gérer une cave simple</p> <p>Maitriser les éléments liés à la réglementation</p> <p>Composer une carte des vins adaptée à l'offre globale de l'établissement</p> <p>Conseiller, orienter la clientèle dans le choix du vin</p> | <p>Acquérir les connaissances de base en sommellerie</p> <p>Connaitre les différentes étapes de l'élaboration des vins et alcool à base de vin</p> <p>Connaitre les régions Viti-Vinicoles françaises et la spécificité des vins</p> |
| PUBLIC | Toutes personne en charge de conseiller-vendre un produit viti-vinicole | |
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum :3 Maximum :6 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A fixer avec l'entreprise | |
| ACCES | DELAIS : Minimum 3 semaines | MODALITES Sur inscription après analyse de besoins et APC financeur (si concerné) |
| DUREE | En jours : 4 En heures : 28H00 | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 - 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulables | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉA : Test Compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Avoir des connaissances de bases de références de vins | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée <input type="checkbox"/> Inter : <i>Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles</i> | |
| ACCESSIBILITÉ PSH | Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. | |

| | | |
|---|---|--|
| | N'hésitez à contacter notre référent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr | |
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel : <input type="checkbox"/> Mixte <i>Disponible à distance ou en mixte sur demande</i> | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | |
| EVALUATION | OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation, | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture En ligne, sur poste de travail, |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | |
| REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR | Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restaurant (salle, bar, cuisine, gestion, direction) 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes DTSU formateur 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP | |
| CONTACT, INFORMATIONS | Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com | |
| TARIFS* *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières | A partir de : 850 € HT jour (soit 3400 € HT au Total) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC (soit 4080 € HT au Total) <i>Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation |
| FINANCEMENT POSSIBLE | <input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné <input type="checkbox"/> Non | |
| DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION | Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à « froid » Evaluation de la satisfaction du client Evaluation de l'impact de l'action | |

| | |
|--|---|
| TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE | Supports numérique format PDF, Présentation type pptx |
|--|---|



VENTE ADDITIONNELLE

| | | |
|---|---|---|
| OBJECTIFS : | Opérationnels | Pédagogiques |
| Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de : | Cerner plus aisément les attentes du client et de susciter les ventes additionnelles. Augmenter le ticket moyen par clients | Apprendre à mieux cerner les attentes des clients. Renforcer ses connaissances en techniques de vente. S'entraîner pour être réactif en fonction des clients et des produits. Développer des comportements efficaces dans la vente en face à face |
| PUBLIC | Poste de vente alimentaires | |
| NOMBRE DE PARTICIPANTS | Minimum :3 Maximum :6 | |
| CONTEXTE | Ce programme est adaptable en fonction des besoins particuliers identifiés et du contexte de travail et de formation | |
| DATE | A fixer avec l'entreprise | |
| ACCES | DELAIS : Minimum 3 semaines | MODALITES Sur inscription après analyse de besoins et APC financeur (si concerné) |
| DUREE | En jours : 3 En heures : 21H00 | |
| HORAIRES (Donner à titre indicatif) | Matin : 09H00 - 12H30 Après-midi : 13H30 – 17H00 Les horaires sont modulables | |
| PREREQUIS | Compétences CLÉA : Test Compétences CLÉ A (https://www.certificat-clea.fr/) Un an d'expérience en vente et/ou contact clients | |
| LIEU | <input checked="" type="checkbox"/> Intra : sur site - Accessibilité PMR selon la capacité d'accueil de l'entreprise concernée | |

| | | |
|---|--|---|
| | <input type="checkbox"/> Inter : <i>Possibilité Inter-entreprise, selon les lieux disponibles</i> | |
| ACCESSIBILITÉ PSH | Rendre nos formations accessibles au plus grand nombre fait partie de nos priorités. Notre équipe est sensible à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, nous sommes à votre écoute pour identifier les aménagements ou les aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à contacter notre référent handicap : Jérôme BERTRAND 06.14.49.47.40 contact@synapse-cae.fr | |
| MODALITES | <input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel : <input type="checkbox"/> Mixte <i>Disponible à distance ou en mixte sur demande</i> | |
| OUTILS PEDAGOGIQUES | Pédagogie participative, travail sur exemple terrains concrets, sur poste de travail, accompagnement à la mise en œuvre Outils pédagogiques adaptés dans la mesure du possible aux personnes en situation de handicap et selon la nature du handicap | |
| EVALUATION | OUTILS Quizz, exercices pratiques > Mise en situation, | MODALITES <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation des prérequis <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation en début de formation <input type="checkbox"/> Évaluation en cours de formation <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation finale lors de la clôture <i>En ligne, sur poste de travail,</i> |
| VALIDATION | Sanctionnée par une certification : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (CQP) Par blocs de compétences : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Équivalence de niveau <input type="checkbox"/> Attestation de fin de formation <input checked="" type="checkbox"/> Document de synthèse (CBC) <input type="checkbox"/> | |
| PRENOM NOM DU FORMATEUR | Sylvie BARTHOLOMÉ – SYBLE Conseil Formation | |
| REFERENCE, COMPETENCES DU FORMATEUR | Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restaurant (salle, bar, cuisine, gestion, direction) 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes DTSU formateur 3 ans d'intervention en IME, IMPro, CRP | |
| CONTACT, INFORMATIONS | Sylvie BARTHOLOMÉ – 06.98.68.73.56 – bartholome.syb@gmail.com | |
| TARIFS* *Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières | **A partir de : 850 € HT jour (<i>soit 2550 € HT au Total</i>) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € | <input checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée <input type="checkbox"/> Forfait heure <input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire <input checked="" type="checkbox"/> <i>Forfait global formation</i> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>**Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement</p> | <p>1 020,00 € TTC (soit 3060 € TTC au Total) Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé</p> | |
| <p>FINANCEMENT POSSIBLE</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné <input type="checkbox"/> Non</p> | |
| <p>DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION</p> | <p>Evaluation de la qualité de la formation à « chaud » et à "froid" Evaluation de la satisfaction du client Evaluation de l'impact de l'action</p> | |
| <p>TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE</p> | <p>Supports numérique format PDF, Présentation type pptx</p> | |

