

CATALOGUE DE FORMATION

MAJ : 25/10/2023

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

91% de clients stagiaires - très satisfaits



95% de clients stagiaires - satisfaits



95% de clients stagiaires recommandent



Aucun abandon en cours de formation



CAE SYNAPSE - 85 Chemin du Moulin - Les Cascades 2 - 73100 Grésy-sur-Aix
SCOP ARL à Capital Variable - SIREN 851 308 684 R.C.S. Chambéry
APE 7022Z - N°TVA/CEE : FR - 66 851308684

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 73 02125 73

Auprès du Préfet de Région Auvergne-Rhône-Alpes

SIRET : 851 308 684 00022

HYGIÈNE et SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Méthode 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 - distribution alimentaire	
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Minimum :4 Maximum : 12	
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 modulables	
PREREQUIS	Avoir des notions de production – manipulation - distribution 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 checked="" 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 et par groupe (<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>)	<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

	<i>Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé</i>
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-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	**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 <i>Les horaires sont modulables</i>	
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-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	
<p>TARIFS*</p> <p>*Consultez nos CGV, article 4, pour les situations de formation particulières</p> <p>**Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement</p>	<p>**A partir de :</p> <p>850 € HT / jour (soit 1700€ HT au Total)</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 checked="" type="checkbox"/> Forfait jour <input type="checkbox"/> Forfait ½ journée</p> <p><input type="checkbox"/> Forfait heure</p> <p><input type="checkbox"/> Forfait heure stagiaire</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Forfait global formation</p>
FINANCEMENT POSSIBLE	<p><input checked="" type="checkbox"/> Oui : Fonds mutualisé sous conditions d'APC de l'OPCO concerné</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	
DEMARCHE QUALITE DE LA FORMATION	<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>	
TYPES SUPPORTS FOURNIS AU STAGIAIRE	Supports numérique format PDF, Présentation type pptx	



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 V à E</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	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, 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	**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>) <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

L'ESSENTIEL DES TECHNIQUES EN BAR – BRASSERIE - LIMONADE

OBJECTIFS :	Opérationnels	Pédagogiques
Au terme de la formation, le stagiaire sera capable de :	Utiliser, entretenir le matériel Utiliser la verrerie adaptée à chaque boisson Élaborer des cocktails (chaud et froid) simples Maîtriser les techniques de préparations et de service des différentes boissons chaudes et froides	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

CAE SYNAPSE - 85 Chemin du Moulin - Les Cascades 2 - 73100 Grésy-sur-Aix
SCOP ARL à Capital Variable - SIREN 851 308 684 R.C.S. Chambéry
APE 7022Z - N°TVA/CEE : FR - 66 851308684

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 73 02125 73
Auprès du Préfet de Région Auvergne-Rhône-Alpes
SIRET : 851 308 684 00022

	<p>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</p>	
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	
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	**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>	<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



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 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 **Les tarifs indiqués s'entendent hors déplacement	**A partir de : 850 € HT jour (soit 2550 € HT au Total) Taux de TVA à 20% Montant de la TVA : 170,00 € 1 020,00 € TTC (soit 3060 € TTC 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	

