

ARH

PROGRAMME DE FORMATION CONTINUE 2024



Tous les cours sont offerts par l'ARH

A SAVOIR

Principes

- Tous les cours sont offerts par l'ARH (à l'exception du cours d'anglais)
- Si un participant ne peut pas prendre part au cours, il cherche un remplaçant
- Si un participant, sauf cas de force majeure, ne vient pas au cours et ne cherche pas de remplaçant, il lui sera facturé CHF 100.- de frais
- Si le minimum de participants, en général 8 personnes, n'est pas atteint, le cours sera annulé

Qui peut prendre part à ces cours ?

L'ensemble du personnel des hôtels membres de l'ARH peut participer à ces cours. Les directions d'hôtel sont invitées à transmettre les informations à l'ensemble de leur personnel.

Lieux de cours

Vous constaterez que quasi tous les cours se feront à l'ARH, à Pully. C'est possible car nous limitons à 10 ou 12 le nombre de participants, à l'exception des cours de droit du travail qui pourraient se faire ailleurs à Lausanne si la demande est forte.

Cela dit, si nous devons constater qu'il y a une majorité d'inscrits provenant d'une région précise (par exemple 7 participants des Alpes vaudoises), nous n'hésiterons pas à déplacer le cours dans un hôtel de la région concernée.

Inscriptions

Certains cours sont organisés directement par l'ARH et les inscriptions doivent se faire chez Muriel Roumier. D'autres sont gérés par Ritzy et vous devrez passer par un lien Ritzy. D'autres le sont encore par Hotel & Gastro formation. C'est clairement spécifié pour chaque cours.

Table des matières

COURS DROIT DU TRAVAIL / CCNT.....	5
COURS D'ALLEMAND.....	6
COURS DE FRANÇAIS.....	7
COURS D'ANGLAIS.....	8
REVENUE MANAGEMENT (Niveau 2).....	9
VENDRE OU DONNER ENVIE D'ACHETER.....	10
ADAPTER VOTRE STYLE DE LEADERSHIP.....	11
DEVELOPPER SA MARQUE EMPLOYEUR POUR MIEUX RECRUTER.....	12
GESTION DES RÉCLAMATIONS.....	13
TRANSFORMER UN PÉPIN EN PÉPITE !.....	13
COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 1).....	14
COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 2).....	15
MA STRATEGIE COMMERCIALE.....	16
ORGANISER SON TEMPS AU QUOTIDIEN ET ANTICIPER LES IMPREVUS.....	17
FORMER UNE GOUVERNANTE.....	18
ELEGANCE RELATIONNELLE.....	19
PREVENTION ET GESTION DE CONFLIT AU TRAVAIL.....	20
QUALITE DE VIE AU TRAVAIL... AGIR FACE AU HARCELEMENT.....	21
L'ART DE PRENDRE LA PAROLE.....	22
DEVELOPPER SON INTELLIGENCE EMOTIONNELLE.....	23
LE WORK LIFE BALANCE.....	24
LA GESTION DU STRESS.....	25
TRAVAILLER A SA POSTURE PROFESSIONNELLE.....	26
UNE STRATEGIE DIGITALE COHERENTE ET EFFICIENTE.....	27
GOOGLE BUSINESS PROFILE : DEVEZ MEILLEUR QUE BOOKING.....	28
COMMENT ETRE PLUS VISIBLE SUR GOOGLE.....	29
INSTAGRAM REELS, TIK TOK.....	30
PRODUIRE DU CONTENU IRRESISTIBLE.....	31
REALISER ET DIFFUSER DU CONTENU VIDEO PRODUIT SUR SMARTPHONE.....	32
COMPRENDRE ET ANALYSER SON SITE WEB.....	33
BIEN DEBUTER SUR LINKEDIN ET DEVELOPPER LA MARQUE DE VOTRE ETABLISSEMENT.....	34
CHAT GPT.....	35

HYGIENE ET SECURITE AU TRAVAIL.....	36
VENTE EN RESTAURATION	37
SERVEUR.....	38
AIDE DE CUISINE.....	39
PROGRESSO CUISINE	40
PROGRESSO SERVICE.....	41
PROGRESSO INTENDANCE.....	42
PROGRESSO RESTAURATION DE SYSTEME.....	43
PRODUITS DU TERROIR, METS ET VINS VAUDOIS	44
SPECIALISTE MAINTENANCE INSTALLATIONS ELECTRIQUES.....	46

COURS DROIT DU TRAVAIL / CCNT

Le cours général sur le sujet sera proposé éventuellement par HotellerieSuisse (les inscriptions se feront chez HS).

L'ARH propose 3 modules qui permettent d'approfondir différentes thématiques. Les cours seront interactifs. Vous pourrez amener des cas, poser de nombreuses questions, traiter des cas particuliers,

Les cours sont donnés par Juliette Jaccard, juriste à la FER Genève, l'une des grandes spécialistes de la thématique.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 10 personnes. Ils seront limités à 30 personnes maximum.

Les cours auront lieu à Lausanne dans un lieu qui sera défini en fonction du nombre de participants inscrits.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Module no 1 :

Début et fin des rapports de travail : les différents types de contrats de travail, le temps d'essai, la résiliation ordinaire du contrat, le licenciement abusif et le licenciement immédiat

Le cours aura lieu le 23 avril 2024, de 14h00 à 17h00, à Lausanne (lieu à définir).

Module no 2 :

La durée du travail et du repos, les vacances, le paiement du salaire en cas d'empêchement de travailler, le licenciement en temps inopportun et le licenciement collectif

Le cours aura lieu le 10 septembre 2024, de 14h00 à 17h00, à Lausanne (lieu à définir).

Module no 3 :

Les questions à l'embauche, le mobbing, le harcèlement sexuel, la surveillance du travailleur, la loi fédérale sur l'égalité entre femmes et hommes et le certificat de travail

Le cours aura lieu le 12 novembre 2024, de 14h00 à 17h00, à Lausanne (lieu à définir).

COURS D'ALLEMAND

Cours d'allemand FIDE

Axés sur la Réception :

Descriptif :

Check-in, prise de réservation de chambre et au restaurant, small talk, description des offres dans l'hôtel et dans la région, renseignements sur les offres au restaurant et aux étages, soutien durant le séjour, check-out

Axés sur le Service (en restauration) :

Descriptif :

Accueillir les clients, prendre une commande, encaisser et prendre congé des clients, expliquer la carte des mets et boissons et réagir à une réclamation d'un client.

Axés sur la Cuisine :

Descriptif :

Recevoir les instructions de travail pour la journée, comprendre les recettes et les expliquer, réceptionner les livraisons pour la cuisine, signaler les problèmes.

Axés sur l'Intendance :

Descriptif :

Recevoir les instructions de travail pour la journée, prendre en charge les questions et souhaits des clients et les transmettre, réceptionner les livraisons pour l'intendance, signaler les problèmes de l'intendance.

Les cours auront lieu en ligne (Zoom) à raison de 2 leçons deux fois par semaine (50 leçons au total). Les précisions seront données par HGf.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : n.kuenzli@hotelgastro.ch

Nous vous rappelons que, non seulement les cours et le matériel didactique sont gratuits, mais vous serez en plus indemnisés pour l'absence de la collaboratrice ou du collaborateur (indemnité pour perte de gain par leçon de CHF 10.00 jusqu'au 31.12.2024).

Pour toute question relative à ces cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 32)

COURS DE FRANÇAIS

Cours de français FIDE

Axés sur le Service (en restauration) :

Descriptif :

Accueillir les clients, prendre une commande, encaisser et prendre congé des clients, expliquer la carte des mets et boissons et réagir à une réclamation d'un client.

Axés sur la Cuisine :

Descriptif :

Recevoir les instructions de travail pour la journée, comprendre les recettes et les expliquer, réceptionner les livraisons pour la cuisine, signaler les problèmes.

Axés sur l'Intendance :

Descriptif :

Recevoir les instructions de travail pour la journée, prendre en charges les questions et souhaits des clients et les transmettre, réceptionner les livraisons pour l'intendance, signaler les problèmes de l'intendance.

Les cours auront lieu en ligne (Zoom) à raison de 2 leçons deux fois par semaine (50 leçons au total). Les précisions seront données par HGf.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro formation Suisse : n.kuenzli@hotelgastro.ch

Nous vous rappelons que, non seulement les cours et le matériel didactique sont gratuits, mais vous serez en plus indemnisés pour l'absence de la collaboratrice ou du collaborateur (indemnité pour perte de gain par leçon de CHF 10.00 jusqu'au 31.12.2024).

Pour toute question relative à ces cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 32)

COURS D'ANGLAIS

C'est le seul cours qui nécessite une participation financière de votre part.

Cette offre s'adresse aux membres de votre personnel, motivés à améliorer leur communication en anglais. J'ai le plaisir de vous proposer une offre avec des contenus spécifiques à l'hôtellerie-restauration en partenariat avec English in Context ou vous pouvez choisir parmi deux formules selon vos besoins. Je vous invite à consulter le site web ci-dessous pour des informations sur la méthode proposée par notre partenaire avec l'offre spécialement négociée pour vous.

Nous vous prions donc de transmettre cette information à votre personnel (il est tout à fait possible que certaines ou certains de vos employé(e)s en profitent personnellement).

Formule n°1 : 6 mois d'accès online à CHF 187.- par personne

Il s'agit d'une formation complète avec accès online illimité, mais également un accompagnement personnalisé pour garantir des progrès et des vidéos spécifiques à l'hôtellerie-restauration via WhatsApp.

Formule n°2 : 25 heures de cours en petit groupe (online) à CHF 300.-, c'est imbattable !

Pour en savoir plus : <https://englishincontext.ch>

Un test de niveau gratuit vous permettra de vous situer et vous pourrez ensuite confirmer votre intérêt et choisir la formule souhaitée ou non.

- Si vous décidez de choisir cette méthode, une participation de CHF 187.- par accès online ou CHF 300.- pour un pack de cours vous sera facturée directement par English In Context.
- L'ARH finance la différence en sus du rabais négocié pour vous.
- L'offre est limitée à 18 accès (premier arrivé, premier servi). Merci de prendre en compte qu'une utilisation minimum d'une heure par semaine est nécessaire pour progresser.

Pour en profiter :

1. Chaque membre du personnel peut **gratuitement et sans engagement** évaluer son niveau via [le test en ligne en cliquant ici](#)
2. Les résultats lui seront transmis par English in Context via email (à indiquer au début du test). Le membre du personnel confirme ensuite s'il souhaite s'engager
3. La formation débute selon le souhait du membre et la formule choisie à partir du 1^{er} janvier 2024

Je vous invite à contacter directement camille@englishincontext.net (079 217 06 36) pour tout complément d'information.

REVENUE MANAGEMENT (Niveau 2)

En constante évolution avec son temps, ce cours a pour but d'approfondir votre expertise en Revenue Management.

Proposé aux hôteliers ayant suivi la formation du niveau 1, cette mise à jour vous donne une solide actualisation des techniques de vente et vous offre l'opportunité d'obtenir un aperçu clair des changements d'habitude de vos clients pour adapter votre stratégie.

Les conséquences de la pandémie sur les tendances de l'économie du tourisme ont eu un impact sans précédent dans les stratégies de ventes hôtelières.

En deux jours seulement, une profonde réflexion sur votre stratégie de prix, vos segmentations, vos canaux de distribution et votre marketing vous permettra de vous positionner clairement pour définir votre business de demain.

Le cours est donné par Alexandra Fèvre, Revenue Manager Spécialiste Hôtelière, en collaboration avec Ritzy.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 10 personnes maximum.

Le cours se fait sur 2 jours.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le premier cours aura lieu les 11 et 18 avril 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=196>

Le deuxième cours aura lieu les 10 et 17 octobre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=197>

VENDRE OU DONNER ENVIE D'ACHETER

Le cours de techniques de vente (vendre ou donner envie d'acheter) est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Cette formation permet de focaliser les techniques de vente sur la valeur ajoutée des prestations plutôt que de participer à la guerre des prix.

Vous apprendrez comment présenter de manière subtile les différences et les avantages de chaque produit ou service en fonction des besoins et des attentes de vos clients.

Des outils concrets de négociations et de ventes tels que la gestion des objections, les mots qui font vendre ou comment conclure une vente avec aisance, vous seront fournis.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via les liens ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le premier cours aura lieu le 29 avril 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=186>

Le deuxième cours aura lieu le 7 octobre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=191>

ADAPTER VOTRE STYLE DE LEADERSHIP

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Comment mener, motiver et valoriser les membres d'une équipe ?

La réussite de toute entreprise dépend en grande partie des performances de ses équipes et ceci à tous les niveaux hiérarchiques.

Mieux comprendre les différents styles de management afin de choisir le plus approprié en fonction de la situation et du résultat recherché.

Les participants apprendront comment adapter leurs styles de management et de leadership afin de gérer leur équipe de manière efficace et constructive.

Cette formation abordera également les défis particuliers que rencontrent les jeunes cadres ou employés qui assument le rôle de manager et qui doivent gagner la confiance de leur équipe.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour. Il y aura 2 cours dans l'année

Le premier cours aura lieu le 27 février 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=184>

Le deuxième cours aura lieu le 11 novembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=192>

DEVELOPPER SA MARQUE EMPLOYEUR POUR MIEUX RECRUTER

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Dans le contexte professionnel actuel, comprendre et développer une marque employeur solide est devenu essentiel. Cela implique de reconnaître les enjeux associés à cette marque, notamment en termes d'attraction et de rétention des talents, tout en assurant une adéquation avec les valeurs et la culture de l'entreprise.

La mise en place d'une stratégie efficace nécessite de bien identifier les différentes étapes, depuis la définition des objectifs spécifiques jusqu'à la mise en œuvre de plans d'action alignés sur les besoins en capital humain de l'organisation.

Par ailleurs, il est crucial d'adopter des techniques d'entretien optimisées pour sélectionner les candidats les plus appropriés.

Enfin, créer un environnement de travail stimulant et accueillant est fondamental pour l'intégration des nouveaux employés. Un tel environnement favorise non seulement leur motivation, mais contribue également à une augmentation significative de leur productivité, tout en renforçant l'image positive de la marque employeur auprès de l'ensemble du personnel

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 15 avril 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=187>

GESTION DES RÉCLAMATIONS

TRANSFORMER UN PÉPIN EN PÉPITE !

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Toutes les réclamations représentent la possibilité pour un établissement de se démarquer et de transformer la situation en une opportunité.

Mise en œuvre d'un processus qui permet de comprendre, d'analyser et de gérer les réclamations face-à-face et en ligne.

Apprendre à utiliser le traitement des réclamations dans un système de gestion de la qualité et de fidélisation de la clientèle.

Les participants apprendront des techniques et des méthodes qui permettent de gérer les réclamations de manière professionnelle et constructive.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 9 septembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=188>

COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 1)

Utiliser des outils de gestion concrets et adaptés à vos besoins, afin de pouvoir prendre les décisions nécessaires pour optimiser le rendement de la restauration.

L'accent est mis sur l'analyse de votre carte des mets et boissons, sur le contrôle des inventaires et des coûts marchandises réels ainsi que sur les nouvelles techniques pour fixer vos prix de vente.

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 11 mars 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=189>

COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 2)

L'accent est mis sur une technique : le calcul du prix de vente idéal qui tient compte de la structure des coûts fixes et variables de votre établissement.

Les participants apprendront également comment calculer le seuil de rentabilité de leur établissement.

Vous aurez la possibilité de profiter de conseils personnalisés durant la séance de l'après-midi.

Toutes les méthodes de calcul seront expliquées et approfondies ensemble.

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 18 mars 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=190>

MA STRATEGIE COMMERCIALE

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

La compréhension du processus et de la dynamique de la mise en œuvre d'une stratégie commerciale est un aspect crucial pour tout établissement désireux de se positionner efficacement sur le marché.

Ce processus commence par une analyse approfondie de l'environnement externe, en utilisant des méthodes et techniques telles que P.E.S.T.E.L et S.W.O.T. Cette analyse permet d'identifier les opportunités à saisir et les menaces à surmonter, afin d'adapter la stratégie commerciale de manière optimale.

Dans ce cadre, il est également essentiel de définir clairement la mission et la vision de l'entreprise. Cela implique de réfléchir aux valeurs fondamentales, à la philosophie et à l'ADN de l'entreprise, qui guideront toutes ses actions et décisions.

Enfin, la définition de l'offre de produits et de services doit être à la fois qualitative et quantitative, s'appuyant sur les résultats de l'analyse de l'environnement externe. Cela permet de s'assurer que l'offre est non seulement en adéquation avec les besoins et attentes du marché, mais également alignée avec les objectifs stratégiques de l'entreprise.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 25 novembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=195>

ORGANISER SON TEMPS AU QUOTIDIEN ET ANTICIPER LES IMPREVUS

ATELIER COACHING

S'organiser et anticiper en choisissant ses propres leviers d'efficacité.

Objectifs de la journée : prendre du recul sur soi et

- *Apprendre à (ré)organiser ses priorités et à se détacher du contrôle*
- *Gagner en efficacité en étant mieux structuré*
- *Accroître sa proactivité de manière créative et réduire le stress*
- *Se dégager du temps pour: se concentrer sur des tâches de fond, stimuler son éveil à d'autres projets, être plus disponible pour son équipe/ ses collègues/ ses clients -> nourrir les relations humaines*
- *Gérer sa surcharge de travail et les sollicitations*
- *Optimiser les séances et donc réduire leur temps*
- *Anticiper les imprévus et diminuer le risque d'erreurs*
- *Intelligence collective : réfléchir en équipe sur les problèmes et/ou les interrogations de chacun et trouver des solutions ensemble*

L'atelier, d'une journée, est animé par Anne-Sophie Milani, coach d'entreprise certifiée.

Attention : cet atelier est réservé exclusivement aux cadres et au personnel administratif.

Cet atelier n'est pas une formation. Par conséquent, vous ne trouverez pas d'outils pratique en ce sens mais irez à la source de vous-même. Vous regarderez votre façon d'aborder les problèmes et comment transformer votre état d'Être afin d'appréhender les problématiques actuelles et futures avec plus de maîtrise et de résilience.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Pour s'inscrire, s'adresser par courriel à Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

L'atelier aura lieu le 22 avril 2024, de 09h00 à 17h30, à Pully, à l'ARH.

FORMER UNE GOUVERNANTE

L'ARH propose un cours qui vous permettra de renforcer les compétences d'une gouvernante en fonction ou alors de préparer une personne à cette fonction.

Cette formation est basée sur les « best practices » pour améliorer la gestion des collaborateurs. Une boîte à outils de communication modernes, simples et efficaces, vous sera présentée pour motiver les collaborateurs, dont la pénibilité et l'exigence du travail est le lot quotidien.

Trouver des leviers pour prévenir et gérer les situations conflictuelles avec les collaborateurs et collègues.

Comment mieux répartir les plans d'horaires, les week-ends, les jours fériés et les vacances pour prévenir les tensions entre les collaborateurs.

Tout au long des 3 jours, la gouvernante va acquérir davantage de confiance en son leadership et savoir gérer les enjeux au quotidien avec brio.

Le cours est donné par Christina Ligthart, formatrice et consultante en hospitalité.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 5 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure 3 jours séparés. Il y aura 1 seul cours dans l'année.

Le cours aura lieu les 16 avril, 22 mai et 25 juin 2024, de 09h00 à 17h00 à Pully, à l'ARH.

ELEGANCE RELATIONNELLE

L'ARH propose un cours qui vous permettra d'exercer l'élégance relationnelle.

Celui-ci vous permettra de remettre au centre de l'ouvrage la relation humaine. Les mots-clés de ce cours sont : aspect humain, considération du client, relation de qualité, personnalisation, disponibilité, dimension esthétique, image, dress code, environnement, dimension professionnelle, anticipation des besoins du client, connaissance du produit ou du service.

Les cours sont donnés par Christina Ligthart, formatrice et consultante en hospitalité.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour. Il y aura 2 cours dans l'année.

Le premier cours aura lieu le 20 mars 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Le deuxième cours aura lieu le 9 octobre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

PREVENTION ET GESTION DE CONFLIT AU TRAVAIL

Cette formation vous permet de gérer les conflits de vos équipes avec confiance et d'acquérir des méthodes pour les prévenir. Même s'il ne s'agit pas de l'objectif premier de ce programme, chaque participant assimile des outils pour résoudre ses propres situations conflictuelles au travail.

Il s'agit de comprendre les types de conflits, ses causes et ses conséquences. Les participants acquièrent des outils pour gérer les conflits et les prévenir. En transposant les compétences acquises, cette formation permet à chaque participant d'établir un réel plan d'actions pour gérer et prévenir le conflit au travail.

Le programme s'adresse à tout salarié, cadre, non cadre et dirigeant souhaitant anticiper et mieux gérer les conflits dans le cadre des relations professionnelles.

Cette formation est donnée par Pascal Sérignat, consultant RH et médiateur du travail. Il fait office de "personne de confiance" pour les membres de l'ARH.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour. Il y aura 2 cours dans l'année.

Le premier cours aura lieu le 7 mars 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Le deuxième cours aura lieu le 14 novembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

QUALITE DE VIE AU TRAVAIL... AGIR FACE AU HARCELEMENT

Pour toute organisation qui se soucie de la qualité de vie au travail, le sujet du harcèlement doit aujourd'hui plus que jamais être traité. Dans son parcours professionnel, chacun d'entre nous peut être amené à gérer ou être témoin d'une situation de harcèlement moral ou sexuel au travail.

Savoir comment détecter une situation de harcèlement, identifier les facteurs de risques favorisant les agissements du harcèlement, comprendre les conséquences des situations de harcèlement et l'importance d'anticiper les risques liés au harcèlement moral et sexuel sont autant de sujets abordés dans ce programme.

En transposant les compétences acquises, cette formation permet à chaque participant d'établir un réel plan d'actions pour gérer et prévenir le harcèlement moral et sexuel au travail.

Le programme s'adresse à tout salarié, cadre, non cadre et dirigeant souhaitant anticiper et faire face aux situations de harcèlement moral et sexuel dans les relations professionnelles

Cette formation est donnée par Pascal Sérignat, consultant RH et médiateur du travail. Il fait office de "personne de confiance" pour les membres de l'ARH.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellierromande.ch

Le cours dure un jour.

Le cours aura lieu le 6 juin 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

L'ART DE PRENDRE LA PAROLE

Qu'il s'agisse d'une vente, d'un message de bienvenue ou d'une allocution officielle, développer un discours pertinent vous permettra d'apparaître plus convaincant(e) et persuasif(ve) face à votre auditoire. Lors de cette formation, nous aborderons de la théorie tout d'abord, puis de la pratique ensuite pour repérer les bons usages et repartir avec des outils directement applicables. Les participants auront aussi l'opportunité de vivre une expérience oratoire.

Nous traiterons notamment ces questions :

- Comment préparer une intervention ?
- Comment structurer son discours ?
- Comment mieux construire ses arguments ?
- Comment développer sa crédibilité ?
- Comment être plus agile à l'oral ?

Les cours sont donnés par Matthieu Wildhaber, spécialiste en rhétorique et communication publique, et fondateur du cabinet VOX Conseil.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour.

Le cours aura lieu le 25 avril 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

DEVELOPPER SON INTELLIGENCE EMOTIONNELLE

ATELIER COACHING

Les émotions sont de puissantes ressources indispensables à la performance de l'entreprise. Elles sont sources d'innovation et génératrices d'idées lorsqu'elles sont accueillies avec ouverture et respectées.

Identifier ses émotions, celles de ses collègues et de ses clients, reconnaître la raison et l'utilité de leur présence fluidifie la communication, le contact et l'écoute vis-à-vis de soi et de ses interlocuteurs.

En décidant d'ouvrir sa vision périphérique et de ne pas se concentrer sur des humeurs parasites, on est disponible à réceptionner l'information de manière objective et d'agir pro-activement.

Consolider la relation de confiance et transformer positivement l'image que l'on renvoie.

L'intelligence émotionnelle amène à nourrir sainement son quotidien, sa relation aux autres et libère l'espace pour renforcer sa créativité au service de soi-même et de l'entreprise.

L'atelier, d'une journée, est animé par Anne-Sophie Milani, coach d'entreprise et praticienne certifiée de la méthode CLEEN utilisée pour dégager les émotions qui freinent et limitent l'épanouissement.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Pour s'inscrire, s'adresser par courriel à Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellierromande.ch

L'atelier aura lieu le 1er mars 2024, de 09h00 à 17h30, à Pully, à l'ARH.

LE WORK LIFE BALANCE

Travailler sur le Work Life Balance permet de trouver son équilibre afin de mener une vie épanouissante, à la fois sur le plan personnel que professionnel par l'évitement du surmenage, du stress excessif et de l'épuisement professionnel. Par cet engagement, on favorise le bien-être, la santé mentale, la satisfaction au travail et la qualité des relations interpersonnelles.

- Comprendre l'importance de maintenir un équilibre entre vie privée et professionnelle
- Travailler sur ses valeurs personnelles et leur impact dans nos choix journaliers
- Développer ses compétences par l'acquisition de divers outils professionnels
- Déterminer ses facteurs de stress
- Apprendre à mieux communiquer

- Déterminer ses besoins personnels & professionnels
- Oser s'exprimer avec bienveillance
- Gérer son organisation personnelle et professionnelle
- Déterminer ses facteurs de stress (déclencheurs)
- Poser des objectifs
- Reconnaître les signes d'épuisement

Cette formation s'adresse à toute personne, cadre, non cadre, salariée ou indépendante et qui souhaite travailler à son équilibre de vie entre le monde professionnel et le monde privé, plus communément appelé Work Life Balance

Les cours sont donnés par Tania Gaspard, Superviseur Coach avec diplôme fédéral, hypnothérapeute et spécialiste PNL.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour.

Le cours aura lieu le 14 février 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

LA GESTION DU STRESS

Travailler sur la gestion du stress et le développement de stratégies pour faire face aux situations stressantes sont essentiels pour maintenir un équilibre sain dans la vie. Déclenché par divers facteurs, tels que des échéances professionnelles, des problèmes personnels, des changements importants dans la vie, des conflits, des situations d'urgence, le stress est une réaction naturelle du corps en réponse à des facteurs ou situations perçues comme des menaces.

- Comprendre le stress et ses effets sur la santé
 - Développer sa propre matrice organisationnelle
 - Développer ses ressources personnelles
 - Travailler autour de la communication non violente (CNV)
 - Développer ses compétences par l'acquisition de divers outils professionnels
-
- Détermination de ses propres facteurs de stress
 - Communication & résolution de conflit (CNV)
 - Organisation des tâches & délégation
 - Diminuer le firefighting
 - Tableau de déprogrammation
 - EFT (Emotional Freedom Technique)

Cette formation s'adresse à toute personne, cadre, non cadre, salariée ou indépendante et qui souhaite travailler sur les éléments déclencheurs du stress, ou sur ses capacités de communications en toute circonstance

Les cours sont donnés par Tania Gaspard, Superviseur Coach avec diplôme fédéral, hypnothérapeute et spécialiste PNL.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour.

Le cours aura lieu le 10 juin 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

TRAVAILLER A SA POSTURE PROFESSIONNELLE

Durant cette formation, vous apprendrez et utiliserez divers outils pour comprendre et améliorer votre estime personnelle. Vous aborderez notamment la confiance, l'image, l'affirmation et l'amour de soi. Le cours est composé de théorie et d'exercices pratiques permettant de trouver son propre chemin de développement personnel afin de renforcer sa posture professionnelle. Il vous permet de trouver les clés pour gagner en confiance et augmenter votre estime personnelle.

- Définir les 4 piliers de l'estime globale
 - Comprendre la systémique dans nos environnements
 - Repérer les jeux psychologiques
 - Savoir communiquer avec tous les profils de personnalité
 - Pouvoir s'exprimer librement
 - Se sentir "à sa place" dans chaque situation
-
- Travailler sur l'estime, la confiance, l'image et l'amour de soi
 - Comprendre les enjeux posturaux à travers la pyramide de Dilts
 - Renforcer son estime globale
 - Comprendre ses mécanismes à travers le filtre des croyances
 - Outils comme l'Equipe interne ou la Stratégie de Disney
 - Les profils de personnalités

Cette formation s'adresse à toute personne, cadre, non cadre, salariée ou indépendante et qui souhaite travailler à sa posture professionnelle et acquérir de nouveaux outils pour poser et atteindre ses objectifs en complet alignement avec sa posture professionnelle.

Les cours sont donnés par Tania Gaspard, Superviseur Coach avec diplôme fédéral, hypnothérapeute et spécialiste PNL.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour.

Le cours aura lieu le 5 septembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

UNE STRATEGIE DIGITALE COHERENTE ET EFFICIENTE

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Découvrez comment traduire vos valeurs hôtelières en une stratégie digitale puissante.

Explorez des méthodes pour atteindre vos objectifs commerciaux grâce aux outils digitaux.

Durant cette formation, vous allez :

- Définir vos clients idéaux (buyer personae)
- Définir votre positionnement unique
- Définir vos objectifs et indicateurs de performance
- Créer une ébauche de benchmark
- Choisir vos axes et outils de communication (marketing-mix)
- Obtenir des exemples de positionnements efficaces

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 25 janvier 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=193>

GOOGLE BUSINESS PROFILE : DEVENEZ MEILLEUR QUE BOOKING

Découvrez comment augmenter vos réservations grâce à un outil complet et simple.

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

S'il est un outil Google que chaque hôtelier devrait maîtriser sur le bout des doigts, c'est bien Google Business Profile (anciennement Google My Business).

En effet, cet outil tout-en-un, en plus d'être gratuit, offre des possibilités très intéressantes pour pouvoir améliorer sa présence dans les résultats de recherches locales ainsi que sur Google Maps, et donc augmenter ses ventes.

- Pourquoi est-ce si important à l'heure actuelle ?
- Comment modifier ses informations ?
- Comment changer ou supprimer les photos de son hôtel ?
- Comment signaler des avis inappropriés ?
- Comment revendiquer la fiche de son hôtel ?
- Quelles sont les fonctionnalités qui font la différence ?
- Quelles sont les erreurs à ne pas commettre ?
- Quelles évolutions peut-on attendre dans le futur ?

Autant de questions qui seront approfondies lors de ce cours pour vous permettre de prendre en main votre présence dans les résultats de recherche.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 20 juin 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=177>

COMMENT ETRE PLUS VISIBLE SUR GOOGLE

Améliorer sa présence dans les moteurs de recherche grâce aux techniques de base du référencement naturel et au blog.

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Cette formation est consacrée à l'optimisation de votre présence dans les moteurs de recherche, grâce à deux leviers principaux qui sont :

- Le SEO, qui est un ensemble de techniques visant à optimiser la visibilité de vos pages web dans les résultats de recherche
- Le blog, un outil de communication riche, facile à utiliser, qui permet une mise à jour fréquente de vos contenus et vous apporte une grande visibilité dans les moteurs de recherche. Il vous permet d'enrichir la relation avec vos clients et vos prospects par le biais d'histoires et d'informations

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 2 mai 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=176>

INSTAGRAM REELS, TIK TOK

Comment tirer parti de ces nouveaux formats vidéo incontournables ?

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Depuis quelques mois, la micro-vidéo tend à se démocratiser de manière fulgurante grâce à la popularisation d'acteurs tels que Tik Tok ou la nouvelle fonctionnalité de Instagram, Reels.

Ce type de contenu, très addictif, séduit notamment les générations Y et surtout Z.

Mais surtout, il se prête particulièrement bien à la communication des acteurs touristiques puisque les thèmes de prédilection des utilisateurs sont les contenus axés lifestyle, voyage, cuisine, mode, etc.

Ce cours permettra de décrypter cette tendance, de comprendre l'intérêt de l'utiliser dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie et plus généralement du tourisme et surtout d'apprendre à utiliser ces outils avec quelques bonnes pratiques dont on peut s'inspirer.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 7 novembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=181>

PRODUIRE DU CONTENU IRRESISTIBLE

Savoir trouver des idées et produire des visuels et articles de qualité.

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Content is king, c'est la règle avec Google, mais aussi avec les réseaux sociaux.

Cette formation a pour but de permettre aux participants de gagner en aisance et en compétences pour produire des contenus de qualité (percutant, engageant, pertinent, et si possible viral) pour leur site web, leur blog, leurs réseaux sociaux, leurs newsletters ou tout autre support de communication.

Consacré aux contenus de type « image » et « texte », ce cours permettra de répondre aux questions suivantes :

- Quels outils utiliser (Canva, Pixlr, etc.) ?
- Comment écrire un article de blog qui vous amène un trafic qualifié ?
- Comment trouver de l'inspiration ?
- Comment s'organiser et anticiper la production de son contenu ?
- Quelles sont les bonnes pratiques et les pièges à éviter ?

Les participants pourront ainsi repartir avec une « boîte à outils » (bonnes pratiques, outils online, etc.) à utiliser au quotidien.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 26 septembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=180>

REALISER ET DIFFUSER DU CONTENU VIDEO PRODUIT SUR SMARTPHONE

Filmer, monter, publier !

Ce cours est donné par Alex Thélin, vidéaste et community manager.

Cette formation permet d'apprendre à optimiser son smartphone pour la création de contenu vidéo.

Nous abordons les notions de matériel audiovisuel complémentaire à acquérir, les notions de tournage (utilisation des fonctions du téléphone, cadrage, éclairage, son) et de montage (sur smartphone ou sur ordinateur).

Une partie « diffusion » complète ce cours afin de mieux utiliser les réseaux sociaux pour diffuser vos vidéos.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 14 mai 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=175>

COMPRENDRE ET ANALYSER SON SITE WEB

Offrir une meilleure expérience utilisateur grâce à l'analyse de ses statistiques et du parcours client.

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Il ne suffit pas d'avoir un site internet pour être bien positionné dans les résultats de recherche et pour générer des ventes et des contacts.

Analyser ses statistiques (trafic, audience, comportement, etc.) et tester le parcours de vos visiteurs pour mieux le comprendre sont des étapes-clé pour pouvoir en faire un outil de vente efficace.

Le but final étant d'améliorer l'expérience des utilisateurs et d'avoir un site performant, c'est-à-dire qui convertit.

Ce sera également l'occasion d'apprendre à tracer ses campagnes afin de pouvoir en mesurer l'efficacité de manière objective.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 29 février 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=174>

BIEN DEBUTER SUR LINKEDIN ET DEVELOPPER LA MARQUE DE VOTRE ETABLISSEMENT

Développez votre « marque personnelle » ainsi que la « marque employeur » de votre établissement sur LinkedIn.

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Situé un peu à part dans la constellation des réseaux sociaux, LinkedIn n'en reste pas moins un des plus utilisés en Suisse (devant Pinterest et TikTok). Longtemps considéré comme une immense "CVthèque", c'est en réalité la dimension relationnelle de ce réseau et son caractère "professionnel" qui en font un atout majeur de votre image de marque et de celle de votre entreprise.

Ce cours permettra de découvrir les fonctionnalités principales de ce réseau social, comment l'utiliser pour la veille et surtout comment optimiser votre profil personnel pour mettre en avant vos forces et compétences ainsi que celui de votre entreprise pour une marque employeur attractive.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le cours aura lieu le 5 décembre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=183>

CHAT GPT

Ce cours est donné par Jacky Casas, spécialiste en intelligence artificielle et en interaction homme-machine et co-fondateur de la société PlaynVoice.

Les avancées fulgurantes de l'intelligence artificielle soulèvent de nombreuses questions : de quoi s'agit-il exactement ? Doit-on en avoir peur, ou s'en réjouir ? Est-ce que cela peut être utile pour moi, pour mon établissement ? Et la protection des données dans tout ça ?

Durant cette formation, nous mêlerons la théorie à la pratique afin de démêler le vrai du faux et comprendre les tenants et aboutissants de ces nouvelles technologies qui sont en train de modifier notre façon de travailler.

Vous saurez également évaluer la pertinence d'une solution d'IA pour votre hôtel.

Vous connaîtrez les bonnes pratiques quant à la rédaction de "prompts" pour un outil tel que ChatGPT et saurez quand et comment l'utiliser.

Vous connaîtrez les avantages et inconvénients d'utiliser des solutions d'IA pour simplifier la communication clientèle et saurez configurer un assistant vocal intelligent pour votre entreprise.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

Le premier cours aura lieu le 9 avril 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=194>

Le deuxième cours aura lieu le 15 octobre 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=199>

HYGIENE ET SECURITE AU TRAVAIL

Le cours portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, les premiers secours, la protection contre les incendies, l'écologie et l'économie.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro formation Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, car chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 20 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro formation Suisse : lonay@hotelgastro.ch

Le cours dure 5 jours consécutifs. Des variantes sur 2 à 4 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 690.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30.

- 15 au 19 janvier 2024 : Fribourg
- 16, 24, 30 janvier 2024 et 5, 12 février 2024 : Lavaux
- 29 janvier au 2 février 2024 : Jeunotel, Lausanne
- 19 au 25 avril 2024 : Jeunotel, Lausanne
- 23 au 29 août 2024 : Jeunotel, Lausanne
- 25 au 29 novembre 2024 : Jeunotel, Lausanne

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

VENTE EN RESTAURATION

Le cours portera sur les besoins et attentes des clients, la préséance et bienséance, l'accueil, la psychologie de vente, les réservations, les réclamations, la connaissance des boissons et des marchandises.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, car chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 15 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation*: lonay@hotelgastro.ch

Le cours dure 5 jours consécutifs. Des variantes sur 2 à 4 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 690.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30.

- 19 au 23 février 2024 : Jeunotel, Lausanne

- 11 au 15 mars 2024 : Neuchâtel

- 13 au 17 mai 2024 : Jeunotel, Lausanne

- 27 au 31 mai 2024 : Fribourg

- 13 au 20 septembre 2024 : Jeunotel, Lausanne

- 18 au 22 novembre 2024 : Neuchâtel

- 16 au 20 décembre 2024 : Jeunotel, Lausanne

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

SERVEUR

Le cours portera sur la connaissance du matériel, la mise en place personnelle et professionnel, les genres et types de service, les règles et techniques de service des mets et des boissons.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, puisque que chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 15 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation*: lonay@hotelgastro.ch

Le cours dure 10 jours consécutifs. Des variantes sur 3 à 5 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 1'380.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30, au Jeunotel à Lausanne

- 5 au 16 février 2024

- 26 avril au 10 mai 2024

- 30 août au 12 septembre 2024

- 2 au 13 décembre 2024

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

AIDE DE CUISINE

Le cours portera sur la connaissance du matériel, des machines, des appareils et ustensiles, les découpes de légumes et pommes de terre, la production de mets froids et chauds simples, les produits CF, le travail au Front Cooking.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, car chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : lonay@hotelgastro.ch

Le cours dure 15 jours consécutifs. Des variantes sur 4 à 6 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 2'070.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30, au Jeunotel à Lausanne

- 5 au 23 février 2024

- 26 avril au 17 mai 2024

- 30 août au 20 septembre 2024

- 2 au 20 décembre 2024

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

PROGRESSO CUISINE

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, la logistique, la connaissance et l'utilisation du matériel et des appareils, la connaissance des marchandises, la préparation et présentation de mets.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : lonay@hotelgastro.ch

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne

- 26 février au 8 mars et 20 mai au 7 juin 2024

- 23 septembre au 4 octobre et 4 au 22 novembre 2024

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

PROGRESSO SERVICE

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, la connaissance du matériel, la connaissance des marchandises et des boissons, les genres et types de service, les règles et techniques de service des mets et des boissons, la vente et l'encadrement des clients, la cuisine de finition.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : lonay@hotelgastro.ch

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne

- 26 février au 8 mars et 20 mai au 7 juin 2024

- 23 septembre au 4 octobre et 4 au 22 novembre 2024

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

PROGRESSO INTENDANCE

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, les connaissances théoriques et pratiques dans les domaines de : les étages, le nettoyage, le buffet, l'office, le service des petits déjeuners, la buanderie et la lingerie.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : lonay@hotelgastro.ch

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

**Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne
- 23 septembre au 4 octobre et 4 au 22 novembre 2024**

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

PROGRESSO RESTAURATION DE SYSTEME

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, la gestion économique des denrées alimentaires, le stockage, la transformation et traitement des denrées alimentaires, les techniques et processus de travail modernes, la mise en place et l'entretien de l'espace de réception, la relation avec les clients, les marques et les concepts de la restauration de système.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : lonay@hotelgastro.ch

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2024.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

**Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne
- 15 au 26 avril et 7 au 25 octobre 2024**

Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)

PRODUITS DU TERROIR, METS ET VINS VAUDOIS

Ce cours est mis sur pied par l'ARH et GastroVaud en commun. Le matin sera consacré aux vins vaudois (avec dégustation accord mets-vins) et l'après-midi aux produits du terroir.

Ce cours a pour objectif de permettre au personnel du service en restauration de se familiariser avec les produits et vins vaudois. Etre en mesure d'informer le client qui s'intéresse aux produits locaux.

Ce cours est donné par Chloé Paccot, Fondatrice de L'Instant Vin SARL, et Gaël Brandy, Chef du restaurant la Pinte vaudoise et formateur.

Contenu du cours :

Le canton de Vaud et ses filières de production :

Présentation du canton de Vaud au niveau géographique et ses particularités climatiques
Conditions naturelles par région, types de production et filières
Contraintes de production helvétiques
Production biologique, végétale et animale vaudoise
Perspectives des producteurs vaudois

Les produits du terroir vaudois

Les notions AOP et IGP
Les AOP et IGP vaudois
Les produits vaudois du patrimoine culinaire suisse
L'organisation des produits du terroir vaudois
Mise en valeur des produits locaux vaudois sur votre carte
Dégustation : 6 accords mets/vins

Introduction au vignoble suisse

Le vignoble suisse dans le Monde
6 régions viticoles
La Suisse, créatrice de cépages

Le vignoble vaudois

6 régions, 8 AOC
Encépagement
Le Chasselas, révélateur de terroir
Dégustation: 6 accords mets-vins

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum (il y a 6 places pour GastroVaud et 6 places pour l'ARH).

Le cours aura lieu à Pully, au siège de GastroVaud.

Les inscriptions (pour l'ARH) se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellierromande.ch

Le cours dure 1 jour.

Deux dates vous sont proposées en 2024 :

Lundi 11 mars 2024 de 08h30 à 16h30, à Pully, chez GastroVaud.

Lundi 9 septembre 2024 de 08h30 à 16h30, à Pully, chez GastroVaud.

SPECIALISTE MAINTENANCE INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Cette formation permet aux établissements de former un « responsable des installations électriques » qui bénéficiera des connaissances techniques et réglementaires. La formation sera validée par une attestation.

Le but est d'acquérir la connaissance des dangers liés aux installations électriques et ainsi réduire les risques d'accident.

Le cours s'adresse au personnel d'entretien, au personnel de maintenance et aux responsables de bâtiments.

Il portera sur les dangers de l'électricité, les premiers secours et comportement en cas d'accident, la législation, la base de l'électrotechnique, la mesure de tension, courant, isolement, l'attitude en cas de déclenchement, le remplacement de prises, d'interrupteurs, les panneaux d'information et d'interdiction.

Vous serez ainsi conscient des risques liés à l'utilisation d'installations électriques et disposerez des connaissances nécessaires à l'obtention de la qualification de « personne instruite » au sein de votre entreprise.

Le cours est donné par Manuel Rodrigues de l'entreprise Securelec SA, partenaire Bronze de l'ARH.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 6 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : roumier@hotellerieromande.ch

Le cours dure un jour.

Le cours aura lieu le 15 mai 2024, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.