

	Code Module	Modules	Durée	
			en jours	en heures
<b>ACCUEIL</b>	ACC0	L'accueil en hôtellerie restauration	1	7
	ACC2	Accueillir un client dans un restaurant ou bar	1	7
<b>ANGLAIS</b>	ANG1	Anglais niveau 1	1 à 10	7 à 70
<b>COMMUNICATION</b>	COM1	L'image de soi : améliorer son image	1	7
	COM2	Optimiser sa communication	1	7
	COM3	Gérer les conflits	1	7
<b>CUISINE</b>	CUI3.2/20	Connaissance des produits alimentaires : le service des fromages au restaurant	1	7
	CUI3.15/20	Connaissance des produits alimentaires : les glaces, les	1	7
<b>DROIT</b>	DRO1	Le contrat de travail, instruction civique	1	7
	DRO2	La convention collective de l'hôtellerie-restauration	1	7
<b>ENVIRONNEMENT</b>	ENV1	Sensibilisation à l'Eco environnement	1	7
<b>HYGIENE</b>	HYG1	Utiliser efficacement les produits de nettoyage	2	14
	HYG2	Le matériel de nettoyage et sa petite maintenance	1	7
	HYG5	Guide des bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie restauration / RABC	1	7
<b>LES LABELS</b>	LAB1	Les labels hôteliers face au classement par les étoiles - comprendre le fonctionnement et la législation	2	14
<b>MANAGEMENT</b>	MAN2	Gestion de conflit entre collaborateurs	1	7
	MAN3	Gérer son temps de travail	1	7
<b>PETITS-DEJEUNERS</b>	PDJ1	Mettre en place le service petit déjeuner	1	7
<b>PRODUITS</b>	PDT1	Connaissance des vins	3	21
	PDT2	Connaissance des cocktails et alcools forts	1	7
<b>QUALITE</b>	QUA1	Appréhender les bases de la qualité	1	7
<b>SECURITE</b>	SEC1	Les risques incendie	1	7
	SEC3	Prévention des risques liés à l'activité physique (ergonomie)	1	7
	SEC4	Le secourisme au travail	2	14
	SEC5	Prévention, sécurité et santé	2	14
<b>SERVICE</b>	SER2	Mise en place en service restauration	2	14
	SER3	Effectuer la prise de commande	2	14
	SER4	Assurer la liaison avec le service en cuisine	1	7
	SER5	Assurer le service des clients en restauration	3	21
	SER6	Assurer le départ des clients en restauration		
<b>TECHNIQUE DE NETTOYAGE</b>	TEC5	Utiliser les techniques d'entretien des sols	1	7
<b>TECHNIQUE DE VENTE</b>	TECHV	Techniques de vente appliquées à l'hôtellerie-restauration	1	7

41 quater rue de Matignon 64100 BOUCAU

Tel : 05.59.55.27.83 – Fax : 05.59.59.28.24

E-mail : [commercial@ifpc-formation.com](mailto:commercial@ifpc-formation.com) / [www.ifpc-formation.com](http://www.ifpc-formation.com)

« Il faut être enthousiaste de son métier pour y exceller » Diderot



<b>TOURISME</b>	TOU1	Développer sa culture hôtelière et touristique	2	14
-----------------	------	--	---	----

Le contenu de la formation est établi en fonction des acquis du stagiaire et des résultats de ses tests de positionnement. Ainsi nous construisons un plan de formation sur mesure pour un parcours réellement individualisé.