

offres d'emploi
Zoom
métiers
inspiration

formation
découverte
opportunités

/ Hôtellerie, Restauration
en Occitanie

du 12 au 28 mai 2021



CATALOGUE DE FORMATIONS

Hôtellerie – Accueil & Service d'étage



Aude (11)

PURPLE CAMPUS CARCASSONNE

CARCASSONNE

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Techniques de réception

2 minimum, 8 maximum

Accueillir et commercialiser en anglais et espagnol | Environnement professionnel | Logiciel hôtelier |
Techniques de vente : promouvoir et commercialiser | Techniques de bar, restaurant et petit-déjeuner |
Communication écrite, notes de service, bureautique (courriers, mails).

70h, temps plein

du 25/05/2021 au 06/06/2021 **ou** du 31/05/2021 au 13/06/2021 **ou** du 07/06/2021 au 20/06/2021



Gard (30)

GRETA-CFA DU GARD

NÎMES

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Gestes techniques pour l'entretien des chambres et espaces communs et services

12 minimum, 14 maximum

Accueil/positionnement/intégration stagiaires | Pratique professionnelle | Gestes techniques pour l'entretien des chambres et espaces communs | Service petit déjeuner

46,5h, temps partiel

du 25/05/2021 au 08/06/2021



Haute-Garonne (31)

CATALYSE SAS FORMA

TOULOUSE

Nom de la formation :	Gestes métiers et automatismes du quotidien : conflits et nouveaux modes de consommations
Effectif de la formation :	5 minimum, 20 maximum
Contenu de formation :	LUNDI : Accueil, point sur la situation individuelle, remise à jour du cv et protocole sanitaire COVID en restauration MARDI : TP Métiers, reprendre les gestes métiers du quotidien, les automatismes métiers MERCREDI : gestion des clients, des conflits et les nouvelles consommations JEUDI : TP METIERS VENDREDI : TP METIERS
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	du 17/05/2021 au 21/05/2021 du 24/05/2021 au 28/05/2021 du 31/05/2021 au 04/06/2021 du 07/06/2021 au 11/06/2021 du 14/06/2021 au 18/06/2021 du 21/06/2021 au 25/06/2021
Nom de la formation :	Gestes métiers et automatismes du quotidien : les attentes des clients.
Effectif de la formation :	5 minimum, 20 maximum
Contenu de formation :	LUNDI : Accueil, point sur la situation individuelle, remise à jour du cv et protocole sanitaire COVID en restauration MARDI : TP Métiers, reprendre les gestes métiers du quotidien, les automatismes métiers MERCREDI : Rappel Ergonomie et les attentes des clients JEUDI : TP METIERS VENDREDI : TP METIERS
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	du 17/05/2021 au 21/05/2021 du 24/05/2021 au 28/05/2021 du 31/05/2021 au 04/06/2021 du 07/06/2021 au 11/06/2021 du 14/06/2021 au 18/06/2021 du 21/06/2021 au 25/06/2021

HÔTELLERIE

ACCUEIL & SERVICE D'ÉTAGE



Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Gestes métiers et automatismes du quotidien Attentes des clients et entraînement linguistique.

5 minimum, 20 maximum

LUNDI : Accueil, point sur la situation individuelle, remise à jour du cv et protocole sanitaire COVID en restauration | MARDI : TP Métiers, reprendre les gestes métiers du quotidien, les automatismes métiers | MERCREDI : Les techniques d'accueil, les attentes du client et entraînement linguistique | JEUDI : accueil et commercialisation | VENDREDI : TP METIERS

35h, temps plein

du 17/05/2021 au 21/05/2021 | du 24/05/2021 au 28/05/2021 | du 31/05/2021 au 04/06/2021 | du 07/06/2021 au 11/06/2021 | du 14/06/2021 au 18/06/2021 | du 21/06/2021 au 25/06/2021



Hérault (34)

PURPLE CAMPUS BÉZIERS

BÉZIERS

Nom de la formation :	Techniques de réception
Effectif de la formation :	6 minimum, 8 maximum
Contenu de formation :	Communication appliquée à la réception Accueillir et commercialiser en anglais Communication écrite : notes de service, courrier, mail... Communication interpersonnelle Techniques de vente : promouvoir et commercialiser une structure hôtelière Logiciel Hôtelier.
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	Juin 2021

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

MONTPELLIER

Nom de la formation :	Techniques de réception
Effectif de la formation :	6 minimum, 8 maximum
Contenu de formation :	Communication appliquée à la réception Accueillir et commercialiser en anglais Communication écrite : notes de service, courrier, mail... Communication interpersonnelle Techniques de vente : promouvoir et commercialiser une structure hôtelière Logiciel Hôtelier.
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	Juin 2021



GRETA-CFA MONTPELLIER LITTORAL

MONTPELLIER

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Gestion de l'accueil

10 minimum, 12 personnes

Savoir prendre en main un logiciel de réservation afin de pouvoir s'adapter à tout type de logiciels/Gérer les plannings | Proposer des services spéciaux (ventes annexes, services de location/voiture) | Facturer les clients.

Durée et rythme de formation :

83h, temps plein

Date de formation :

Juin 2021

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Remise à niveau gestes professionnels/ Entretien

12 personnes

Remise à niveau gestes professionnels/ Entretien des chambres, salles de bain et sanitaires des clients et usagers

Durée et rythme de formation :

84h, temps partiel

Date de formation :

Juin 2021

SÈTE

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Gestion de l'accueil

10 minimum, 12 personnes

Savoir prendre en main un logiciel de réservation afin de pouvoir s'adapter à tout type de logiciels/Gérer les plannings | Proposer des services spéciaux (ventes annexes, services de location/voiture) | Facturer les clients.

Durée et rythme de formation :

83h, temps plein

Date de formation :

Juin 2021



Lot (46)

GRETA MIDI PYRÉNÉES NORD

SOUILLAC

Nom de la formation :	Accueil/positionnement (point situation individuelle)
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Théorie métier Les gestes barrières et protocoles sanitaires en hôtellerie Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels Evaluation et Bilan
Durée et rythme de formation :	70h, temps partiel avec entrée périodique
Date de formation :	Juin 2021

FIGEAC

Nom de la formation :	Accueil/positionnement (point situation individuelle)
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Théorie métier Les gestes barrières et protocoles sanitaires en hôtellerie Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels Evaluation et Bilan
Durée et rythme de formation :	70h, temps partiel avec entrée périodique
Date de formation :	Juin 2021



Hautes-Pyrénées (65)

PURPLE CAMPUS TARBES

TARBES

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Accueil et Vente

8 minimum, 14 maximum

MA1 : Techniques de réception | MA2 : Techniques de vente : promouvoir et commercialiser une structure hôtelière - Gestion du séjour | MB4 : Facturation | MB7 : Logiciel hôtelier, Pratique de la polyvalence | MC1 : Techniques d'étage.

56h, temps plein

du 17/05/2021 au 27/05/2021 ou Du 31/05/2021 au 09/06/2021



Pyrénées-Orientales (66)

ACADEMIE LAX

PERPIGNAN

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Technique de réalisation de l'entretien

8 minimum, 16 maximum

Technique de réalisation de l'entretien des différents types d'hébergements et parties communes, protocoles de nettoyage

de 35h, temps plein

Mai – Juin 2021

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Service des petits-déjeuners

8 minimum, 16 maximum

Service des petits déjeuner et connaissances des produits, polyvalence hébergement-service

de 35h, temps plein

Mai – Juin 2021

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Accueil client

8 minimum, 16 maximum

Savoir participer à l'accueil client, savoir renseigner, diriger, informer...

de 35h, temps plein

Mai – Juin 2021