

LISTE DES FORMATIONS

Administration

THEME	DESCRIPTION	DURÉE	TARIF HT
Leadership	Vise à développer les compétences nécessaires pour inspirer, motiver et guider efficacement une équipe vers la réalisation d'objectifs communs, elle couvre des aspects tels que la communication efficace, la prise de décision, la résolution des problèmes, contribuant ainsi à former des leaders capables d'influencer positivement leur environnement professionnel	3 jours	35000 DZD / PERSONNE
Code de travail	Fournit une connaissance approfondie des lois et réglementations algériennes de travail.	1 jour	15 000DZD / PERSONNE
Gestion des conflits	Vise à prévenir et résoudre des conflits au sein d'une équipe ou d'une organisation. Elle aborde des techniques de communication, de médiation et de négociation, ainsi que des stratégies pour promouvoir un climat de travail collaboratif. L'objectif est de doter les participants d'outils pratiques pour gérer les divergences de manière constructive et favoriser des relations professionnelles harmonieuses.	2 jours	35000 DZD / PERSONNE

Pâtisserie

THEME	DESCRIPTION	DUREE	TARIF HT
Pâtisserie pour débutants	Amateur de pâtisserie ou pâtissiers en devenir ; Osez faire vos premiers pas avec notre Chef Instructeur qui reprendra avec vous les règles de base des recettes de grands classiques de la pâtisserie.	7 jours	70 000.00 DZD / PERSONNE
Maitrise du Chocolat	Le chef met à votre disposition son savoir de maître chocolatier et vous aidera à acquérir et maîtriser l'art du travail du chocolat dans le respect de la tradition et la minutie de la technique, Il mettra en œuvre toutes les techniques de travail du chocolat et réalisera de nombreux bonbons chocolat et petites gourmandises savoureuses et créatives.	4 jours	120 000.00 DZD / PERSONNE
Glaces et Sorbets	Une initiation à la technologie de la glace vous est proposée par cet atelier, apprenez les bases essentielles de la création de glaces et des sorbets, développez les recettes pour améliorer la conservation et les textures de vos réalisations.	4 jours	120 000.00 DZD / PERSONNE
Desserts à l'assiette	Ce stage permet la réalisation d'une large palette de desserts classiques revisités, de maîtriser des techniques et des goûts, et réussir un dressage tout en finesse pour une présentation originale et contemporain.	4 jours	120 000.00 DZD / PERSONNE
Viennoiseries	Création de plusieurs viennoiseries originales et revisitées, un réel travail autour du goût, de la présentation et de la personnalisation des pièces afin de diversifier votre offre.	3 jours	80 000.00 DZD / PERSONNE

Cuisine

THEME	DESCRIPTION	DUREE	TARIF HT
Cuisine de Brasserie (Bistronomique)	S'inspirant de la cuisine inventive des classiques du bistrot, cette formation combinera avec une vision moderne, richesse et simplicité de réalisation. Elle permet l'élaboration de mets complets à base de produits de saison, disponibles au marché et facilement déclinables.	5 jours	100 000.00 DZD / PERSONNE
Cuisine Gastronomique	La gastronomie est un art, à vous de le mettre en lumière, Animé par l'envie de donner à tous la possibilité d'accéder au savoir-faire très spécifique de la haute gastronomie, Notre chef saura transmettre avec passion son expérience et sa créativité afin que vous puissiez apprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés.	5 jours	150 000.00 DZD / PERSONNE
Finger food, Cocktail et vérines salées + Technique de dressage de buffet	Etoffe votre offre de recettes cocktails en développant de nouvelles techniques de fabrication et de présentation, des pièces uniques à déguster sur le pouce, cette formation vous propose à un travail autour du goût, de la texture et de l'esthétique.	4 jours	80 000.00 DZD / PERSONNE
Cuisine Italienne	Mettez l'Italie dans votre assiette, le chef partage avec vous une sélection de recettes pour s'approprier les grands classiques de la cuisine traditionnelle italienne, Cette formation est destinée à un public de professionnels mais aussi d'amateurs.	3 jours	70 000.00 DZD / PERSONNE
Cuisine sous vide	Novatrice et audacieuse, la méthode de cuisson sous vide permet de sublimer toutes les saveurs, préserver les textures et maintenir l'aspect original du produit, Apprenez les règles essentielles à respecter afin de maîtriser le protocole très strict de la méthode de préparation, mise sous vide et cuisson à basse température.	3 jours	55 000.00 DZD / PERSONNE
Cuisine de la mer	Déclinez de différentes façons les recettes de plats de poissons et de fruits de mer qui bordent notre beau littoral. Apprenez à l'améliorer gustativement, à réussir la cuisson et à le marier aux saveurs qui lui correspondent. Ce stage vous apportera des conseils et des connaissances essentielles pour cuisiner les produits de la mer avec une grande qualité.	3 jours	150 000.00 DZD / PERSONNE
Maîtrise des cuissons	Stage adressé aux carnivores avertis, apprenez à faire sauter, rôti, griller, confire et braiser vos viandes, notre chef vous donne tous ses secrets et astuces pour pouvoir imaginer des recettes selon les pièces de viande abordées.	5 jours	100 000.00 DZD / PERSONNE
Dressage et finition	Maîtriser les techniques professionnelles permettant de réaliser des dressages de qualité et d'assurer une harmonie globale tant sur la disposition que sur la mise en valeur des produits.	3 jours	70 000.00 DZD / PERSONNE

Food & Beverage

THEME	DESCRIPTION	DUREE	TARIF HT
Service Brasserie	Maîtrisez les bases du service en brasserie, assurez une prestation de qualité en toutes circonstances et répondez avec efficacité aux attentes de vos clients.	4 jours	50 000.00 DZD / PERSONNE
Service gastronomique	L'excellence du service à table est essentielle pour assurer le succès de votre établissement, ce programme de formation vous permettra de perfectionner vos pratiques et approches envers une clientèle exigeante en adoptant les attitudes et les gestes appropriés à un service professionnel et adapté à des restaurants étoilés.	4 jours	50 000.00 DZD / PERSONNE
Service Banquet	Apprenez à assurer la gestion de différents types d'évènements, le service en banquet et restauration collective et les prestations de traiteur.	3 jours	35 000.00 DZD / PERSONNE
Art de la table	Dresser une table avec goût et créativité en apprenant les différentes mises en place, règles de bienséance et savoir-faire en décoration.	3 jours	70 000.00 DZD / PERSONNE
Méthodologie du chef de rang	Maîtrisez les fondamentaux du service en restauration, apprenez gérer une équipe et organiser rigoureusement votre travail.	3 jours	40 000.00 DZD / PERSONNE
Méthodologie du maître d'hôtel (responsable de salle)	Un programme de formation complet qui vous permettra de monter en compétences managériales, de dynamiser et améliorer vos prestations en gestion de salle et rentabilité de l'établissement.	3 jours	55 000.00 DZD / PERSONNE

Hébergement et Accueil

THEME	DESCRIPTION	DUREE	TARIF HT
Méthodologie de la réception et de la réservation	Maîtriser les opérations quotidiennes de la réception et de la réservation, valoriser l'image de l'hôtel en assurant un accueil professionnel de qualité.	5 jours	100 000.00 DZD / PERSONNE
Relation client et client VIP	Développer vos compétences relationnelles, créer un rapport de confiance et de fidélisation et ainsi posséder un outil indispensable pour assurer la satisfaction des clients.	4 jours	110 000.00 DZD / PERSONNE
E réputation	La réputation en ligne est de plus en plus prise en compte et a un impact sur le comportement des clients, apprenez à bâtir une stratégie de présence, d'influence et à gérer au mieux votre image.	3 jours	40 000.00 DZD / PERSONNE

Housekeeping

THEME	DESCRIPTION	DUREE	TARIF HT
Principe de base en Housekeeping	Le département housekeeping ne se limite pas seulement au nettoyage des chambres. C'est un des départements les plus important dans un hôtel jouant un rôle essentiel dans l'expérience clientèle. Dans ce cours vous allez apprendre les différents rôles et missions du département housekeeping, quels sont les produits et équipements à utiliser, comment préparer le chariot ainsi que les procédures de base de nettoyage et de service client.	4 jours	80 000.00 DZD / PERSONNE
Méthodologie du Housekeeping	La chambre est le produit principal qu'un hôtel propose. La responsabilité du département housekeeping est d'en faire un lieu propre, sain et confortable pour offrir au client une expérience mémorable. Dans ce cours vous allez apprendre les procédures de base à appliquer. Comment entrer dans une chambre, faire le lit de manière professionnelle, nettoyer la salle de bain et la chambre et contrôler avant la remise à disposition au front office.	4 jours	100 000.00 DZD / PERSONNE
Réalisation de plan deep cleaning hébergement	La formation "Deep Cleaning en hébergement" est conçue pour enseigner des techniques de nettoyage en profondeur dans le secteur de l'hébergement, principalement dans l'industrie hôtelière. Cette formation a pour objectif de former les participants aux méthodes de nettoyage approfondi et de maintenance des espaces d'hébergement, Techniques de Nettoyage et inspection, Gestion des Produits Chimiques, Principes de l'Hygiène, Planification et Organisation, Gestion du Temps, détermination des fréquences de nettoyage par espace, plan quotidien, hebdomadaire, mensuel, trimestriel, semestriel et annuel, Service à la Clientèle, Gestion des objets trouvés, Communication en interne et externe, Préparation des chambres VIP, traitement bactériens et badbugs, Gestion des statues sur opéra et reporting En résumé, la formation vise à former les professionnels à maintenir des standards de propreté élevés dans le secteur de l'hébergement, en utilisant des techniques avancées et en comprenant les principes de l'hygiène et du service clientèle	5 jours	100 000.00 DZD / PERSONNE
Maladie contagieuse en hébergement	Maladie contagieuse en hébergement Connaissance des Maladies Contagieuses (exemple poux, punaises de lit, covid, légionellose, MST ... Prévention des Infections, Protocoles de Sécurité Alimentaire, Gestion des Cas Suspects, Plan d'Urgence Sanitaire, Communication et Sensibilisation En résumé, cette formation est de préparer le personnel à reconnaître, à prévenir et à gérer les maladies contagieuses dans un environnement d'hébergement. Cela contribue à protéger la santé des résidents, des clients et du personnel, tout en maintenant la réputation de l'établissement.	1 jours	15 000.00 DZD / PERSONNE
Décoration calendrier de noce et nuits noce	La formation en décoration de calendrier de noces et nuit de noce est conçue pour former des professionnels de l'hébergement à créer des ambiances romantiques et mémorables pour les couples mariés. L'objectif de la formation est de doter les participants des compétences nécessaires pour concevoir et mettre en place des décorations exceptionnelles pour les anniversaires de mariages et les nuits de noces. Elle vise à créer des expériences inoubliables pour les couples tout au long de leur période de noces en mettant l'accent sur la créativité, la planification et la gestion du budget. Planification et Créativité, Thématiques de Mariage, Sélection des Éléments de Décoration, Gestion du Budget, Coordination des Événements, Éclairage et Ambiance	3 jours	45 000.00 DZD / PERSONNE

Hygiène, Santé Et Sécurité Alimentaire

THEME	DESCRIPTION	DUREE	TARIF HT
Application des principes HACCP	Dédiée aux professionnels de la restauration commerciale (restaurants, pizzerias, crêperies, cafés, traiteurs...), cette formation vous permettre d'analyser les risques et d'appliquer les règles d'hygiènes (principes HACCP) de la réception du produit à leur présentation à la carte (élaboration des grandes familles de produits, entretien des locaux, conditions de conservation, présentation à la vente et gestion des excédents.	5 jours	60 000.00 DZD / PERSONNE
Steawarding	Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux, assurer le lavage manuel et automatique de la vaisselle, verrerie, batterie de cuisson, batterie de plonge, nettoyage des appareillages de cuisine, pâtisserie et boulangerie, faire le sol, les murs, les bennes à ordure, nettoyage, rangement dans les chambres froides et manutention à l'économat sec, Désinfection, rinçage et épluchage des légumes, Évacuation des poubelles des locaux vers le quai poubelles, Réceptionner et vérifier les denrées livrées, Manutentionner et ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié, Laver à la main, Nettoyer frigos, fours, équipements et matériel de la cuisine, Réceptionner et trier la vaisselle en entrée, Vérifier la propreté et trier en sortie, Faire tremper les matériels utilisés en production et en service, Trier les déchets, Transporter les déchets dans les conteneurs, Vérifier le bon état de fonctionnement de la machine, Nettoyer et ranger le poste de travail, Participer au nettoyage du matériel, Participer au nettoyage et au rangement des locaux.	4 jours	40 000.00 DZD / PERSONNE
Plan deep cleaning en cuisine et restauration	La formation "Deep Cleaning en restauration" est conçue pour enseigner des techniques avancées de nettoyage et de désinfection dans le secteur de la restauration. Cette formation vise à former les participants aux méthodes de nettoyage en profondeur spécifiques aux environnements de restauration, tels que les restaurants, les cuisines, les cantines, etc. Techniques de Nettoyage Avancées et inspection, Sécurité Alimentaire, Gestion des Produits Chimiques, Normes de Santé et de Sécurité, Planification du Nettoyage, Gestion des Déchets, Communication en interne et externe Gestion du Temps, détermination des fréquences de nettoyage par espace, plan quotidien, hebdomadaire, mensuel, trimestriel, semestriel et annuel En résumé, une formation de Deep Cleaning en restauration vise à enseigner des techniques avancées de nettoyage et de désinfection pour garantir un environnement propre et sûr dans les établissements de restauration.	5 jours	100.000 DZD / PERSONNE