

Plan de formation continue proposé par Salah Chakor, Expert Assermenté et Consultant en
Gestion Hôtelière, Tourisme et Formation

**VALORISER LE POTENTIEL DE SON ENTREPRISE C'EST MAINTENIR LA QUALITE DE SES
PRODUITS ET SES PRESTATIONS PAR LA MISE A NIVEAU DES CLIENTS INTERNES EN VUE
DE SATISFAIRE CES CLIENTS EXTERNES**

AJUSTEMENT DES SAVOIRS A TRAVERS DES FORMATIONS

Toute entreprise qui souhaite évoluer et maintenir sa place sur le marché et accroître sa compétitive, est appelée à renforcer sa compétitive son potentiel technique par l'ajustement des savoirs ou des savoirs faire de ses collaborateurs. Ce qui ne peut passer que par la formation continue, outil principal d'actualisation des rôles professionnels et de compétences dans les postes de travail.

POURQUOI LES MULTINATIONALES MANITEINNENT TOUJOURS LE CAP ?

ces entreprises ont intégré dans leur stratégies et dans leurs budget ce processus de formation et de perfectionnement des collaborateurs, qu'elles considèrent comme un important investissement immédiat, et un moyen incontournable pour pérenniser l'entreprise et lui permettre une longue vie, ce qui, par conséquent, répond aux attentes des consommateurs.

Notre but est de vous accompagner dans l'évolution de votre entreprise et de mettre vos collaborateurs sur les nouvelles procédures de travail afin de maintenir votre clientèle et d'en attirer une nouvelle.

Proposition de plan de formation continue				
Modules de formation	Nbre d'heures de formation	Nbre de jours	Nbre de participants	Collaborateurs Cible
Développement personnel et professionnel	6	1	12 max	Tous les collaborateurs
Gestion du Stress	4	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Savoir être et paraître, règles de bonnes manières, savoir vivre	6	1	12 max	Hébergement, restauration
Technique et processus d'accueil hôtelier, standards d'excellence	6	1	12 max	Hébergement
Les techniques de communication	3	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Les techniques de qualité au service	4	1/2	12 max	Tous les Collaborateurs
Technique d'hébergement (service de réception et étages)	6	1	12 max	Hébergement
Technique de service au restaurant (prise en charge du client, service de table, relations avec les autres services)	6	1	12 max	Restaurant –bar room service
Gestion du temps	4	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Force de vente	8	2 j, 1/2	12 max	Cadres marketing commerce
Gestion des réclamations	3	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Techniques et gestion de la cuisine : calcul des couts, organisation du service, sécurité et règles d'hygiène- HCCP	12	2	12 max	La cuisine
Total Général	68	13.5	-	

Taux indemnité jour : DH/Jour
Taux horaire : Heure

Salah Chakor, Expert assermenté en
Gestion Hôtelière et Tourisme et en
Formation