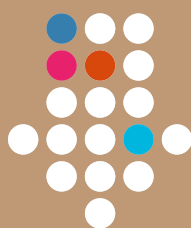


DEMAIN QUE FAITES-VOUS ?

**CATALOGUE DE FORMATION
À DESTINATION DES SAISONNIERS**

[2018-2019]



IFETH
*Institut de Formation
des Établissements
Touristiques et Hôteliers*

IFETH

UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT...

**ÉVOLUEZ DANS VOS
RESPONSABILITÉS**

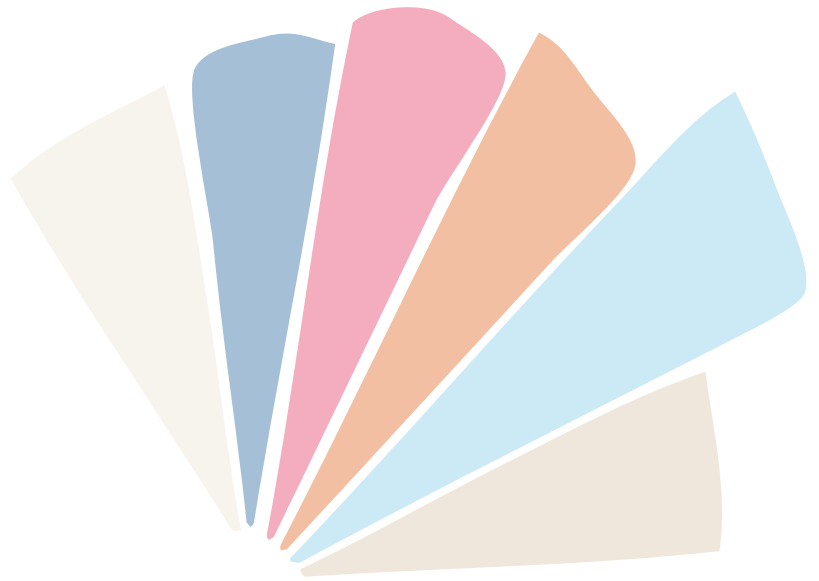
APPRENEZ UN MÉTIER

MUSCLEZ VOS ATOUTS

**RENFORCEZ VOTRE
DIMENSION NUMÉRIQUE**

WWW.IFETH.COM

L'ÉDITO



Être salarié saisonnier, c'est être salarié à part entière, c'est donc bénéficier de droits pour accéder à la formation professionnelle et ainsi pouvoir améliorer ses compétences, en acquérir de nouvelles, obtenir des qualifications supplémentaires, afin de s'adapter ou de se réorienter.

L'univers des établissements d'accueil touristique évolue rapidement, les pratiques et les organisations se transforment et le numérique occupe une place désormais incontournable. C'est le moment de profiter des intersaisons pour se former.

À l'IFETH nous avons bien compris et intégré les particularités de la saisonnalité et les attentes des saisonniers. Nous proposons des solutions formation concrètes, modernes, durables, respectant le rythme des saisons d'emploi. Celles-ci couvrent la plupart des métiers et des responsabilités des établissements d'accueil touristique.

Quand on vit les saisons, il n'est pas toujours facile de connaître ses droits à la formation et encore moins de s'organiser pour en bénéficier. À l'IFETH, nos experts sont à votre disposition pour vous éclairer sur les dispositifs de financement disponibles mais aussi vous accompagner pas à pas dans vos démarches et dans le montage de votre dossier.

Notre mission, répondre à vos besoins d'évolution de carrières et de visibilité dans votre vie professionnelle et personnelle.

En parcourant ce catalogue, vous constaterez qu'il y a certainement une formation qui vous concerne. Vous y avez sûrement accès quel que soit votre statut. Avant, pendant ou après votre saison.

Frédéric Martorell Miro, Fondateur-Directeur de l'IFETH

**Pour concrétiser votre projet,
n'hésitez pas à nous contacter !**

- Formations certifiantes et rémunérées
- Programmation ajustée à la saisonnalité
- Accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation

L'IFETH

EN BREF

L'IFETH, organisme de formation qualifié, propose en complicité avec les employeurs des établissements touristiques et hôteliers, des solutions formation concrètes, modernes et connectées.

Les formations développées couvrent la plupart des métiers du secteur, des qualifications initiales jusqu'au plus haut niveau.

Notre priorité est de mettre l'accent sur les compétences transversales pour faciliter les transitions professionnelles dans un monde du travail chaque jour plus impacté par la révolution numérique.

POINTS CLEFS

- ⇒ Un organisme de formation certifié, agréé et reconnu pour la qualité de ses actions
- ⇒ Des formations adaptées aux réalités du terrain
- ⇒ Des formateurs expérimentés qui conjuguent l'expertise du terrain et celle de la formation professionnelle
- ⇒ Une pédagogie innovante, évolutive et connectée au service de la progression individuelle et l'intelligence collective
- ⇒ Le e-campus, un ensemble d'outils digitaux pour faciliter les apprentissages et le travail collaboratif
- ⇒ Des situations d'apprentissage rendant compte des réalités de l'entreprise et facilitant l'acquisition de savoirs faire opérationnels et les repères professionnels
- ⇒ Des réseaux très actifs d'employeurs partenaires et d'anciens stagiaires
- ⇒ Une programmation compatible avec les exigences de la saisonnalité
- ⇒ Un accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation

"La formation est un droit, accessible à tous"

SOMMAIRE

ÉVOLUEZ DANS VOS RESPONSABILITÉS

- Responsable de Service d'un Établissement Touristique
 - Option* Encadrement - Production - Qualité p. 8
 - Option* Gestion d'Exploitation p. 9
 - Option* Gestion de la Restauration p. 10
- Responsable de restauration p. 11
- Chef/Second de cuisine p. 12
- Gouvernante en hôtellerie p. 13
- Responsable d'animation p. 14
- Responsable d'animation Expert p. 15
- Responsable d'Établissement Touristique (RET) p. 16

APPRENEZ UN MÉTIER

- Commis de cuisine p. 18
- Cuisinier p. 19
- Serveur p. 20
- Barman p. 21
- Réceptionniste p. 22
- Animateur p. 23

MUSCLEZ VOS ATOUTS

- Anglais p. 25
- Informatique - Bureautique (Word - Excel) p. 25
- Écrits professionnels p. 26
- Sauveteur Secouriste du Travail p. 26

RENFORCEZ VOTRE DIMENSION NUMÉRIQUE

- Les Compétences numériques fondamentales p. 28
- e-réputation & identité numérique p. 28
- La communication sur les réseaux sociaux p. 29
- La relation client à l'heure du digital p. 29
- Webmarketing et e-communication p. 30
- Les bases du webmastering p. 30
- Création et refonte d'un site web p. 31
- Prospection commerciale et réseaux sociaux p. 31
- Référencement naturel & payant p. 32
- Conception de capsules vidéo p. 32

ACCOMPAGNEMENT & MODE D'EMPLOI p. 33



**ÉVOLUEZ
DANS VOS RESPONSABILITÉS**

Responsable de Service d'un Établissement Touristique

Option : Encadrement - Production/Qualité



MODULES

- > Management / Gestion des Ressources Humaines
- > Production / Qualité

OBJECTIFS

- > Diriger le service d'un établissement touristique et hôtelier
- > Organiser, animer et gérer une équipe de personnel permanent et saisonnier
- > Manager les ressources humaines
- > Assurer la gestion prévisionnelle des personnels
- > Recruter le personnel
- > Mettre en place, piloter et contrôler les prestations de service dans le souci de la satisfaction clientèle
- > Assurer le contrôle qualité des prestations
- > Respecter et faire respecter les réglementations en vigueur, avoir le souci constant de la sécurité

VOTRE PROFIL

- > Vous avez effectué plusieurs saisons au sein d'un établissement touristique et hôtelier
- > Vous êtes reconnu pour vos compétences techniques dans votre secteur
- > Vous souhaitez accéder à la responsabilité d'un service ou sécuriser votre poste de responsable de service

VOTRE FORMATION



DURÉE

350 heures
de formation



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
accessibles aux
saisonniers



CALENDRIER

2 sessions par an :
octobre et avril

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Responsable d'Établissement Touristique (RET) niveau III

- CCP - Manager les ressources humaines d'un établissement touristique
- CCP - Piloter la production des services d'un établissement touristique

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Responsable de Service d'un Établissement Touristique

Option : Gestion d'exploitation



MODULES

- Gestion budgétaire et d'exploitation

OBJECTIFS

- Reprendre les fondamentaux de calculs économiques et mathématiques
- Intégrer les enjeux de la gestion et de la comptabilité pour l'entreprise
- Construire et gérer le budget de fonctionnement et d'investissement
- Rendre compte des résultats dans le cadre d'objectifs négociés et sur la base des moyens dévolus

VOTRE PROFIL

- Vous avez effectué plusieurs saisons au sein d'un établissement touristique et hôtelier
- Vous êtes reconnu pour vos compétences techniques dans votre secteur
- Vous souhaitez accéder à la responsabilité d'un service ou sécuriser votre poste de responsable de service

VOTRE FORMATION



DURÉE

350 heures
de formation



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
accessibles aux
saisonniers



CALENDRIER

2 sessions par an :
octobre et avril

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Responsable d'Établissement Touristique (RET) niveau III

- CCP - Gérer des budgets de fonctionnement et d'investissements d'un établissement touristique

Score IFETH

- Reconnaissance propre à l'IFETH
- Sur 1000 points
- Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Responsable de Service d'un Établissement Touristique

Option : Gestion de la restauration



MODULES

- Gestion budgétaire et d'exploitation en restauration

OBJECTIFS

- Construire un budget prévisionnel et le respecter
- Assurer et contrôler la bonne gestion des stocks
- Gérer les commandes
- Gérer et contrôler les principaux indicateurs de gestion

VOTRE PROFIL

- Vous avez effectué plusieurs saisons au sein d'un établissement touristique et hôtelier
- Vous êtes reconnu pour vos compétences techniques dans votre secteur
- Vous souhaitez accéder à la responsabilité d'un service ou sécuriser votre poste de responsable de service

VOTRE FORMATION



DURÉE

350 heures
de formation



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
accessibles aux
saisonniers



CALENDRIER

2 sessions par an :
octobre et avril

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Gérant en Restauration Collective (GRC) niveau III

- CCP - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Score IFETH

- Reconnaissance propre à l'IFETH
- Sur 1000 points
- Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation.



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Responsable de Restauration



MODULES

- > Production/Qualité
- > Gestion d'exploitation
- > Management / Gestion des Ressources Humaines

OBJECTIFS

- > Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire
- > Contrôler les plans de menus
- > Prévoir les personnels et les moyens nécessaires à la mise en oeuvre des prestations
- > Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale
- > Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure
- > Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure
- > Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
- > Encadrer et accompagner le personnel de son service

VOTRE PROFIL

- > Vous avez occupé un poste d'économiste ou d'encadrement en cuisine ou en salle
- > Vous souhaitez développer votre projet dans le secteur de la restauration

VOTRE FORMATION



DURÉE

1022 heures en moyenne
dont 245 heures en
entreprise



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Titre professionnel

de Gérant/Gérante en Restauration Collective (GRC) niveau III

- CCP - Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation
- CCP - Gérer le personnel en restauration collective
- CCP - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Chef/Second de Cuisine



MODULES

- > Organisation et Gestion d'une cuisine collective
- > Procédés de fabrication et Pilotage de prestations

OBJECTIFS

- > Déterminer des besoins en matière première et passer des commandes
- > Organiser rationnellement la production des repas
- > Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
- > Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en oeuvre et la distribution
- > Manager une équipe de cuisine en restauration collective
- > Mettre en valeur une prestation culinaire
- > Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

VOTRE PROFIL

- > Vous avez occupé un poste d'encadrement de restaurant/cuisine
- > Vous avez une expérience en qualité de chef/second de cuisine, chef de partie
- > Vous avez des aptitudes à écouter, comprendre et animer une équipe pour atteindre des objectifs

VOTRE FORMATION



DURÉE

903 heures en moyenne dont 245 heures en entreprise



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Titre professionnel

de Responsable de Cuisine en Restauration Collective (RCRC) niveau IV

- CCP - Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective
- CCP - Mettre en oeuvre les procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

Gouvernante en Hôtellerie



MODULES

- > Organisation et Planification du service des étages
- > Qualité et Encadrement

OBJECTIFS

- > Planifier, répartir et clôturer la production du service des étages
- > Assurer l'interface avec les clients et les services de l'établissement
- > Prévoir pour son secteur le linge, les matériels, les produits et les consommables
- > Accueillir et intégrer les collaborateurs dans son service
- > Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service de l'établissement
- > Animer et former le personnel de son secteur

VOTRE PROFIL

- > Vous avez occupé un poste au service des étages pendant plusieurs saisons
- > Vous souhaitez évoluer dans vos responsabilités ou sécuriser votre poste
- > Vous avez des aptitudes à écouter, comprendre et animer une équipe pour atteindre des objectifs

VOTRE FORMATION



DURÉE

833 heures en moyenne
dont 245 heures en
entreprise



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs dis-
ponibles accessibles aux
saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Titre professionnel

de Gouvernante/Gouvernant en Hôtellerie niveau IV

- CCP - Organiser et planifier le travail de ses équipes au service des étages
- CCP - Contrôler la qualité de la production de service des étages et animer les équipes de son secteur

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Responsable d'Animation



MODULES

- > Pilotage de la prestation animation

OBJECTIFS

- > Mettre en place, piloter et contrôler les prestations de service dans le souci de la satisfaction clientèle
- > Assurer le contrôle qualité des prestations

VOTRE PROFIL

- > Vous avez occupé un poste d'animateur pendant plusieurs saisons
- > Vous souhaitez évoluer dans vos responsabilités
- > Vous projetez d'occuper un poste de second dans une grande équipe ou de responsable d'animation d'une petite structure

VOTRE FORMATION



DURÉE

210 heures
de formation



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



CALENDRIER

2 sessions par an :
octobre et avril

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Responsable d'Établissement Touristique (RET) niveau III

- CCP - Piloter la production des services d'un établissement touristique

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Responsable d'Animation EXPERT



MODULES

- > Management/Gestion des ressources humaines
- > Pilotage de la prestation animation

OBJECTIFS

- > Organiser, animer et gérer du personnel permanent et saisonnier
- > Manager les ressources humaines
- > Assurer la gestion prévisionnelle des personnels
- > Recruter le personnel
- > Diriger le service d'un établissement touristique et hôtelier
- > Mettre en place, piloter et contrôler les prestations de service dans le souci de la satisfaction clientèle
- > Assurer le contrôle qualité des prestations
- > Respecter et faire respecter la réglementation en vigueur, avoir le souci constant de la sécurité

VOTRE PROFIL

- > Vous avez occupé un poste à responsabilité au service animation pendant plusieurs saisons
- > Vous souhaitez évoluer dans vos responsabilités ou sécuriser votre poste
- > Vous avez des aptitudes à écouter, comprendre et animer une équipe pour atteindre des objectifs

VOTRE FORMATION



DURÉE

350 heures
de formation



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

2 sessions par an :
octobre et avril

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Responsable d'Établissement Touristique (RET) niveau III

- CCP - Manager les ressources humaines d'un établissement touristique
- CCP - Piloter la production des services d'un établissement touristique

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

Responsable d'Établissement Touristique



MODULES

- > Marketing/Commercialisation
- > Gestion d'exploitation
- > Management / Gestion des Ressources Humaines
- > Production / Qualité

OBJECTIFS

- > Fixer les objectifs marketing de l'offre de prestations d'un établissement touristique
- > Optimiser le chiffre d'affaires
- > Optimiser l'action commerciale et la distribution de l'offre y compris sur internet
- > Assurer la gestion financière de l'établissement
- > Établir et suivre un programme de maintenance et d'investissements
- > Assurer la gestion prévisionnelle des personnels
- > Recruter le personnel
- > Gérer et animer le personnel
- > Mettre en place et assurer la production des services de l'établissement
- > Assurer le contrôle qualité des prestations

VOTRE PROFIL

- > Vous avez occupé un poste de responsable de service pendant plusieurs saisons
- > Vous avez une expérience positive du management au sens large
- > Vous avez des aptitudes à écouter, comprendre et animer une équipe pour atteindre des objectifs

VOTRE FORMATION



DURÉE

1575 heures en moyenne dont 245 heures en entreprise



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Titre professionnel

de Responsable d'Établissement Touristique (RET) niveau III

- CCP - Mettre en marché l'offre de produits et de services d'un établissement touristique
- CCP - Gérer des budgets de fonctionnement et d'investissements d'un établissement touristique
- CCP - Manager les ressources humaines d'un établissement touristique
- CCP - Piloter la production des services d'un établissement touristique

Score IFETH

- > Reconnaissance propre à l'IFETH
- > Sur 1000 points
- > Établi en fonction du niveau de performance des productions réalisées dans le cadre du parcours de formation



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site



**APPRENEZ
UN MÉTIER**

Commis de cuisine



MODULES

- > Réception et stockage des denrées alimentaires
- > Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- > Réalisation de cuissons et remises en température
- > Fabrication de pâtisserie
- > Dressage et envoi des plats
- > Organisation et planification de l'activité
- > Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

OBJECTIFS

- > Préparer, dresser et envoyer des plats simples
- > Réceptionner et stocker les denrées
- > Cuire et remettre en température
- > Fabriquer des pâtisseries et entremets
- > Organiser et planifier son activité
- > Entretien son poste de travail

VOTRE PROFIL

- > Vous souhaitez intégrer le secteur de la cuisine
- > Vous souhaitez vous professionnaliser dans ce secteur

VOTRE FORMATION



DURÉE

294 heures de formation en moyenne en alternance avec l'employeur



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Qualification Professionnelle de l'Industrie Hôtelière (CQP-IH)

de Commis de cuisine



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

Cuisinier - Cuisinière



MODULES

- > Préparation, cuisson et dressage des hors d'œuvre et entrées chaudes
- > Préparation, cuisson des plats au poste chaud
- > Réalisation d'une production culinaire de masse
- > Élaboration de pâtisseries et d'entremets

OBJECTIFS

- > Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées
- > Assurer la distribution en liaison froide et chaude
- > Réaliser la cuisson des hors-d'oeuvre et des entrées
- > Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
- > Assembler et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées
- > Réaliser les cuissons au poste chaud
- > Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de "masse"
- > Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud
- > Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"
- > Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant
- > Assemblée et dresser des desserts de restaurant

VOTRE PROFIL

- > Vous avez une expérience significative dans le domaine de la cuisine
- > Vous souhaitez évoluer dans le secteur de la restauration et particulièrement dans la cuisine

VOTRE FORMATION



DURÉE

De 140 à 560 heures en fonction des objectifs et de votre profil



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



CALENDRIER

2 sessions par an : octobre et avril

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Cuisinier(ère) niveau V

- CCP - Préparer, cuire et dresser des hors d'oeuvre et des entrées chaudes
- CCP - Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
- CCP - Préparer et cuire des plats au poste chaud
- CCP - Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

Serveur - serveuse



MODULES

- > Travaux préalables au service
- > Accueil et conseil client
- > Service en restauration
- > Hygiène, prévention, réglementation

OBJECTIFS

- > Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- > Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- > Mettre en place les différents types de buffet
- > Accueillir la clientèle en français et en anglais
- > Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- > Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service
- > Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- > Préparer et vérifier une addition et l'encaisser
- > Respecter les règles d'hygiène

VOTRE PROFIL

- > Vous avez effectué une ou plusieurs saisons dans le secteur de la restauration
- > Vous souhaitez vous professionnaliser dans ce secteur et particulièrement dans le service en salle

VOTRE FORMATION



DURÉE

De 140 à 560 heures en fonction des objectifs et de votre profil



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Serveur - Serveuse en restauration niveau V

- CCP - Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- CCP - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais
- CCP - Réaliser le service en restauration



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

Barman - Barmaid



MODULES

- > Approvisionnement et mise en place
- > Service et vente
- > Prévention, Sécurité et Santé
- > Accueil et animation
- > Production

OBJECTIFS

- > Réaliser les opérations nécessaires au service du bar
- > Assurer l'entretien et le nettoyage des espaces bar
- > Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- > Assurer l'approvisionnement et le réapprovisionnement des espaces de distribution
- > Accueillir et conseiller le client
- > Prendre les commandes et assurer les encaissements
- > Concevoir et actualiser les supports de vente
- > Détecter les comportements à risques, agir et diffuser les documents de prévention

VOTRE PROFIL

- > Vous avez une expérience significative dans le secteur du bar
- > Vous souhaitez vous professionnaliser

VOTRE FORMATION



DURÉE

294 heures de formation en moyenne en alternance avec l'employeur



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Qualification Professionnelle de l'Industrie Hôtelière (CQP-IH)

de Barman - Barmaid monde de la nuit



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

Réceptionniste



MODULES

- > Opérations relatives au séjour des clients
- > Contrôle et suivi d'activité

OBJECTIFS

- > Accueillir les clients au service de la réception
- > Répondre aux demandes de réservations de prestations hôtelières
- > Procéder aux opérations d'arrivée et de départ des clients
- > Conseiller les clients dans l'organisation de leur séjour
- > Vendre les prestations de l'établissement
- > Clôturer l'activité du service de la réception
- > Contribuer à la transmission et à la mise à jour d'informations relatives à l'activité du service de la réception

VOTRE PROFIL

- > Vous avez effectué une ou plusieurs saisons au service accueil-hébergement d'un établissement
- > Vous souhaitez vous professionnaliser au poste de réceptionniste

VOTRE FORMATION



DURÉE

De 140 à 560 heures en fonction des objectifs et de votre profil



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Certificat de Compétences Professionnelles (CCP)

du titre professionnel de Réceptionniste niveau IV

- CCP - Assurer au service de la réception les opérations relatives au séjour des clients
- CCP - Contrôler et suivre l'activité du service de la réception



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

Animateur - Animatrice



MODULES

- > Organisation, coordination et promotion
- > Animation

OBJECTIFS

- > Participer à la conception d'animations loisirs et du programme d'activités pour différents publics
- > Animer des activités de loisirs en journée pour tous types de public
- > Coordonner des activités de loisirs proposées aux vacanciers
- > Animer des soirées spectacles à destination de tous types de publics
- > Promouvoir des activités de loisirs auprès des vacanciers
- > Installer et exploiter le matériel nécessaire aux activités de loisirs et aux spectacles

VOTRE PROFIL

- > Vous avez une expérience significative dans l'animation
- > Vous souhaitez vous professionnaliser dans le secteur de l'animation

VOTRE FORMATION



DURÉE

630 heures
de formation en moyenne



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Nous consulter

CERTIFICATION ET RECONNAISSANCE

Titre professionnel

d'Animateur-Animatrice d'activités Touristiques et de Loisirs (AATL) niveau IV

- CCP - Contribuer à l'organisation d'activités de loisirs dans un établissement touristique
- CCP - Animer et co-animer des activités de loisirs dans un établissement touristique



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site



**MUSCLEZ
VOS ATOUTS**

MUSCLEZ VOS ATOUTS

ANGLAIS

 Tous publics
Tous niveaux

► Test de positionnement réalisé en amont de la formation pour définir le niveau



DURÉE

Parcours court 70 heures
Parcours long 140 heures



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

► Améliorer votre compréhension orale et écrite et atteindre un seuil d'autonomie en anglais

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOEIC - TOEIC Bridge®

inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



INFORMATIQUE BUREAUTIQUE WORD - EXCEL

 Tous publics
Tous niveaux

► Test de positionnement réalisé en amont de la formation pour définir le niveau



DURÉE

De 21 à 70 heures*
* Durée modulable en fonction des niveaux et des objectifs visés



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

► Vous perfectionner dans la maîtrise des logiciels Word et/ou Excel

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOEIC - TOEIC Bridge®

inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES

MUSCLEZ VOS ATOUTS

ÉCRITS PROFESSIONNELS



Tous publics
Tous niveaux

► Test de positionnement réalisé en amont de la formation pour définir le niveau



DURÉE

De 35 à 140 heures - Durée modulable en fonction des niveaux et des objectifs visés



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

► Renforcer votre maîtrise de la langue française et améliorer vos qualités rédactionnelles

CERTIFICATION PROPOSÉE

Certificat VOLTAIRE®

inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL



Conformément au code du travail et aux articles L4121-11 et R4224-15/16, cette formation est obligatoire pour tous les employeurs ainsi que pour les salariés impliqués dans l'organisation des secours et la prévention des risques professionnels.



DURÉE

14 heures



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

► Acquérir les compétences nécessaires à la prévention des risques et maîtriser les gestes de premier secours

CERTIFICATION PROPOSÉE

Certificat S.S.T. Sauveteur.euse Secouriste du travail*

** inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)*



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES



**RENFORCEZ
VOTRE DIMENSION NUMÉRIQUE**

LES COMPÉTENCES NUMÉRIQUES FONDAMENTALES

 Tous publics
Tous niveaux


DURÉE

De 35 heures à 70 heures
Durée modulable en fonction
des objectifs visés



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an
pendant les périodes
d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Maîtriser les compétences numériques de base
- > Connaître vos droits et devoirs dans le monde numérique
- > Tirer profit des ressources et informations qu'offrent le web et les réseaux sociaux
- > Appréhender les usages du numérique dans le cadre professionnel

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

E-RÉPUTATION & IDENTITÉ NUMÉRIQUE

 Tous publics
Tous niveaux


DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an
pendant les périodes
d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Mesurer et gérer sa réputation en ligne
- > Organiser une veille efficace de sa e-reputation
- > Mettre en place un process de veille sur internet
- > Créer un journal de curation
- > Créer un plan d'action visant à amplifier sa e-réputation grâce au web social

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE


TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES

LA COMMUNICATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an
pendant les périodes
d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Repérer les principaux acteurs qui font internet
- > Appréhender l'impact des réseaux sociaux
- > Maîtriser les étapes d'une communication réussie sur les réseaux sociaux
- > Promouvoir son image ou sa marque

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

LA RELATION CLIENT À L'HEURE DU DIGITAL

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an
pendant les périodes
d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Auditer son chemin d'engagement client et le confronter aux best-practices
- > Identifier les outils et méthodes nécessaires à une bonne connaissance client
- > Maîtriser la construction d'un plan d'action optimisant le cycle de vie client
- > Maîtriser la construction d'un tableau de bord de suivi des KPI fidélisation

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES

WEBMARKETING ET E-COMMUNICATION

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre une campagne de publicité en ligne (sur les moteurs de recherche, des sites partenaires, les réseaux sociaux)
- Mettre en place des campagnes d'e-mailing d'acquisition ou de fidélisation performantes
- Mesurer les retours de campagnes (ROI)

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

LES BASES DU WEBMASTERING

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- Intervenir sur le code d'une page HTML pour résoudre un problème
- Créer une page en HTML5 et CSS3 à partir d'un éditeur de code y insérer du texte, des liens, des images, des vidéos
- Mettre en forme un article en HTML5 en respectant les règles d'optimisation pour les moteurs de recherche

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES

CRÉATION ET REFONTE D'UN SITE WEB

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Situer son projet dans l'écosystème du web
- > Identifier les besoins, les objectifs et/ou les optimisations de son site internet
- > Conduire une création ou une refonte de site web en mode projet
- > Mesurer l'optimisation de son site

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

PROSPECTION COMMERCIALE ET RÉSEAUX SOCIAUX

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs disponibles accessibles aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an pendant les périodes d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Mettre en œuvre un process de veille sur internet
- > Créer un journal de curation
- > Mettre en œuvre un process d'amplification de sa e-réputation grâce au web social
- > Assurer le développement de son réseau sur LinkedIn
- > Mettre en place un tableau de bord de suivi

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



Télécharger la fiche formation détaillée sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES

RÉFÉRENCIEMENT NATUREL & PAYANT

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an
pendant les périodes
d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Identifier son champ sémantique et construire sa liste de mots clefs
- > Écrire un article optimisé pour les moteurs de recherche
- > Créer une campagne Google Adwords
- > Mesurer le trafic issu des moteurs de recherche

VALIDATION

Attestation de compétences

CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

CONCEPTION DE CAPSULES VIDÉO

 Tous publics
Tous niveaux



DURÉE

2 jours



FINANCEMENT

Plusieurs dispositifs
disponibles accessibles
aux saisonniers



DATES

Plusieurs sessions par an
pendant les périodes
d'intersaison. [Dates sur demande]

OBJECTIFS

- > Acquérir les bases de la réalisation (cadrage, lumière, son)
- > Construire le scénario d'une histoire (découpage par plan)
- > Maîtriser les techniques de montage rapide avec un outil en ligne
- > Utiliser les fonctions vidéo de son smartphone et identifier les accessoires indispensables

VALIDATION

Attestation de compétences

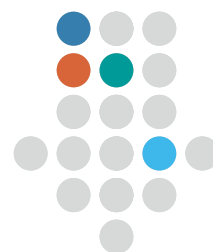
CERTIFICATION PROPOSÉE

TOSA DIGITAL® inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)



Télécharger la fiche
formation détaillée
sur notre site

POUR EN SAVOIR +, CONTACTEZ-NOUS AU 04.94.81.32.95 OU VIA LA FICHE CONTACT SUR IFETH.COM
L'IFETH VOUS ACCOMPAGNE DANS L'ADMINISTRATION DE VOTRE DOSSIER ET DANS VOS DÉMARCHES



NOTRE ACCOMPAGNEMENT

- > Nous vous accompagnons dans l'administration de votre dossier
- > Nous vous facilitons les démarches administratives d'accès à la formation

MODE D'EMPLOI BESOIN DE PRÉCISIONS

- > Rémunération ?
- > Administration du dossier ?
- > Démarches ?
- > Droits d'accès ?
- > Financement de votre formation ?
- > Déroulement ?
- > Conditions ?
- > Lieu de formation ?



**Nous avons des réponses,
Contactez-nous !**

Par téléphone : **04 94 81 32 95**
du lundi au vendredi de 9h à 17h30

Via notre site web **IFETH.COM**
*Remplissez la fiche contact, précisez votre demande
et nous vous recontactons dans les 24 heures*

NOS ENGAGEMENTS

- Faciliter l'accès aux emplois et aux carrières des établissements touristiques et hôteliers
- Favoriser la réussite de chacun dans son actuel ou futur métier
- Fidéliser les équipes, développer les compétences et les qualifications
- Développer les compétences transférables pour sécuriser les trajectoires professionnelles

IFETH

*Institut de Formation
des Établissements
Touristiques et Hôteliers*

WWW.IFETH.COM
CONTACT@IFETH.COM

Siège social

Boulevard John Fitzgerald KENNEDY
83520 - Roquebrune sur Argens

T. 04 94 81 32 95

Plateau technique de formation

Village Vacances "La Gaillarde"
RD 559 - 83380 LES ISSAMBRES

T. 04 94 56 32 93





IFETH
Institut de Formation
des Établissements
Touristiques et Hôtelières