



FORMATION

Société SoluRest Global
2 Route de Vienne | 69007 LYON

Tél. 06 87 10 98 42
m.donato@solurest.com

RCS LYON 804 207 611
TVA Intracommunautaire FR 45 804207611

CATALOGUE DE FORMATION



Organisme enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes.



Les formations sont des instants privilégiés dans la vie professionnelle de vos collaborateurs.

Elles leur permettent d'acquérir ou de développer un savoir-faire, des méthodes ou des expertises. Nos formateurs s'adaptent au contexte et aux spécificités de votre établissement pour valoriser la qualité de votre prestation en encourageant vos équipes dans leur volonté d'apprentissage ou de perfectionnement.

C'est l'occasion pour eux de :

- Consolider, mettre à jour ou développer leurs connaissances,
- Renforcer leur savoir-faire et acquérir de nouvelles compétences.

Nous intervenons en établissements de santé autour de 8 thématiques liées à l'ensemble des besoins de votre Restauration, de votre Hôtellerie et de votre Lingerie. Notre volonté est d'enrichir le savoir-faire de vos équipes au service de votre clientèle. Nous débutons nos formations par une évaluation des stagiaires pour connaître leur niveau initial et fixer des objectifs respectueux des rythmes et niveaux de chacun. Nos programmes et supports pédagogiques sont modulables pour faciliter la progression de vos collaborateurs stagiaires.

Nous utilisons aussi des méthodologies variées en lien avec chaque thématique de façon à répondre de manière optimale aux attentes et aux objectifs des stagiaires.

Nous avons à cœur de susciter leur intérêt pour capitaliser au maximum le programme de formation sélectionné. Nos formations s'organisent selon un mode participatif et collaboratif qui favorise l'esprit d'équipe et la mise en situation immédiate. Il y a une interaction permanente entre le formateur et ses stagiaires grâce à des séquences de démonstration et de mise en application pratique durant toute la durée de la formation.

Après la formation, nous organisons également un suivi des stagiaires sur une période de 1 à 3 mois.

Notre offre de formation n'est pas exhaustive. Nous pouvons l'adapter à votre contexte et mettre en place, à votre demande, des modules spécifiques pour répondre aux besoins particuliers de votre Restauration, Hôtellerie & Lingerie. N'hésitez pas à nous en faire part lors de notre prise de contact.

Toutes nos formations se déroulent **en intra** c'est à dire au sein même de votre établissement, dans vos locaux. Nous favorisons ces formations qui permettent une mise en situation réelle dans le contexte du site. Organisées sous la méthode formation-action, elles dynamisent davantage les stagiaires et permettent d'accélérer l'assimilation des modules.

- Comment financer votre formation | Page 4
- La Formation Intra entreprise | Page 5
- Nos Formation sur mesure | Page 6
- Nos engagements | Page 7
- Nos modules de formation | Page 8
- Nos programmes pédagogiques | Page 10



Se renseigner sur nos formations ?
Besoin d'orientation ?
Contactez notre Responsable formation
06.87.10.98.42.

Comment financer votre formation

Chaque salarié(e) ou employeur d'une entreprise française ou demandeur d'emploi a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de sa formation continue liée à son métier. Le montant de la prise en charge est variable.

Vous êtes employeur

Quel que soit l'effectif de votre entreprise, vous consacrez, chaque année, un montant minimum de contribution au titre de la formation. Pour favoriser votre formation et celle de vos salariés, il existe différentes aides de financement.

Pour les SALARIÉS : le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'OPCO auquel l'activité de votre entreprise est rattachée. Il suffit d'effectuer une demande de prise en charge de l'action de formation auprès de votre opérateur de compétences.

Pour toutes informations sur votre OPCO, veuillez-vous connecter sur le site du ministère dédié :

<https://travail-emploi.gouv.fr/ministere/acteurs/partenaires/opco#Liste-des-operateurs-de-competences-OPCO>

Pour les NON-SALARIÉS : profession libérale, commerçant, artisan : vous pouvez bénéficier, en tant que chef d'entreprise ou autre, selon les conditions fixées par votre fonds d'assurance formation tel que AGEFICE - FAFCEA, du financement de votre formation.

Vous êtes salarié(e)

OPCO : en accord avec votre employeur, que vous soyez en CDI, en CDD ou emploi saisonnier, vous bénéficiez de divers droits de formation. Les frais liés à votre formation pourront être financés par l'OPCO dont dépend votre entreprise.

LE CPF (Compte Personnel de Formation) : tous les salariés de droit privé sur la base d'un temps plein acquièrent des droits au titre de leur activité professionnelle. L'accès au compte personnel de formation repose sur l'initiative du salarié. Pour plus d'informations, nous vous invitons à vous rendre sur le site officiel :

<http://www.moncompteformation.gouv.fr/>



Le choix de la formation se décide souvent en fonction des objectifs définis par l'ensemble des acteurs de l'entreprise. La formation des salariés est un droit et toutes les entreprises sont dans l'obligation de proposer ou d'accepter de former leurs employés. La formation n'est pas une dépense mais un investissement sur le long terme, capable de faire accroître les performances de la société et donc d'améliorer sa croissance économique. Les formations peuvent être dispensées sous 2 formes différentes : formation INTER et formation INTRA. La société SoluRest Global a fait le choix de s'orienter vers la réalisation de formations INTRA au sein de ses établissements clients.

La Formation INTRA

La formation INTRA est réservée aux salarié(e)s d'une seule et même entreprise. L'organisme de formation s'intéresse et prend en compte les projets de la société, ses problématiques et ses enjeux particuliers de façon à adapter la formation et son contenu aux besoins réels des salariés stagiaires. Le formateur se déplace sur l'établissement pour dispenser la formation sur site. Les employés n'ont donc pas à changer d'environnement professionnel et cela renforce ainsi la synergie et la dynamique de l'équipe. En restant en contact avec leur quotidien, les salariés ont également plus de facilité à acquérir et assimiler de nouvelles connaissances ou compétences.

Au travers de cette formation, les salariés se basent, en effet, sur l'environnement et les outils de leur entreprise.

La formation INTRA est fédératrice et permet de renforcer la cohésion de groupe. Ce type de formation est très apprécié par les salariés car l'entreprise choisit elle-même ses dates et le rythme de ses formations.

Autre avantage : le prix est forfaitaire, ce qui peut être intéressant lorsque l'entreprise veut former une équipe entière. Les formations intra regroupent, de manière générale, entre 4 et 10 personnes.

NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE

Lors de nos formations, nous avons pour principe d'équilibrer et d'alterner l'acquisition de connaissances théoriques et la mise en pratique professionnelle.

Pour toutes les formations INTRA, les participants bénéficient également d'un suivi de la part du formateur pour s'assurer de la maîtrise des acquis.

Notre démarche a l'avantage d'atteindre plus facilement les objectifs opérationnels d'amélioration de compétences.



↳ **ECOUTER** et Comprendre vos besoins

Lors d'un entretien téléphonique ou d'un rendez-vous, nous étudierons ensemble votre projet de formation. Notre connaissance et notre expérience de vos contextes professionnels nous permettent une bonne compréhension de vos attentes et vous garantissent une plus grande efficacité.

↳ **CONCEVOIR** une proposition spécifique

Nous élaborons un projet d'action de formation complet qui détaille :

- Les objectifs de formation
- Les objectifs pédagogiques
- Le programme
- La durée
- Les pré requis du public
- Les méthodes et moyens pédagogiques
- Le dispositif d'évaluation prévu
- Le coût

Notre équipe, spécialiste de l'ingénierie de formation, vous proposera dans les meilleurs délais la solution formation pour la réussite de votre projet.

↳ **VOUS ACCOMPAGNER** tout au long de la formation

En formation théorique en salle ou en formation pratique sur site, nos formateurs privilégient des méthodes pédagogiques variées et adaptées. L'expertise et le dynamisme de nos formateurs favorisent la participation et l'implication de vos stagiaires. Chaque participant bénéficie en fin de formation de la remise d'un livret stagiaire complet et détaillé reprenant les apports théoriques et les exercices pratiques.

L'évaluation des stagiaires au cours de la formation :

- L'évaluation orale et/ou écrite des acquis de formation du stagiaire.
- La pratique professionnelle immédiate des apports théoriques par la mise en situation réelle des stagiaires sur site.
- En fin de formation, une évaluation de fin de stage pour connaître le niveau de satisfaction des stagiaires sur la formation dispensée.

Vous recevez, en tant que Client, un bilan complet de l'action de formation de vos collaborateurs-stagiaires.

ADAPTABILITE

EXPERTISE

ACCOMPAGNEMENT

REACTIVITE

ECOUTE

1. Echanger et partager

La réussite de nos formations passe par la richesse des échanges, le partage des expériences et des expertises. Nos clients évoluent dans des secteurs d'activité en forte mutation.

2. Transmettre notre expertise et notre expérience

Le formateur accompagne le stagiaire tout au long de son processus d'apprentissage : en amont, à l'aide du questionnaire préalable, pendant la formation, et en aval, en répondant à ses interrogations, lors de son retour en entreprise.

3. Dimensionner des formations à taille humaine

Afin de respecter nos engagements pédagogiques, nous limitons les inscriptions à 10 participants au maximum et 2 au minimum.

4. Développer vos connaissances et vos compétences

Nos formations s'appuient sur un contenu technique théorique solide, mis à jour en fonction des évolutions normatives. Afin de faciliter l'acquisition de ces fondamentaux, un support pédagogique regroupant les éléments essentiels abordés est remis à chaque participant. Nous avons pour objectif de permettre à chacun de nos stagiaires de réussir dans ses missions au quotidien et de continuer à développer ses compétences.

5. Construire des formations opérationnelles et pratiques

La méthode alternant Apport théorique et Application pratique : exposés illustrés, études de cas, partage de pratiques, débats, mise en situation réelle...

6. Evaluation de l'action

- Auto-évaluation des savoir-faire acquis.
- E-évaluation des connaissances acquises.
- Évaluation à chaud de la satisfaction.

7. Mettre en place un calendrier souple et évolutif

Nous pouvons programmer de nouvelles sessions afin de répondre à des demandes supplémentaires.

LA PRISE EN CHARGE DE L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Diététique & Nutrition
- Les Allergènes – Maîtrise & Prévention
- Les Textures modifiées
- La Maladie Alzheimer – Les Manger mains
- La Dénutrition – Les Enrichis



LA PRISE EN CHARGE HÔTELIÈRE

- L'Accueil et le Service en salle
- Organisation et Service en chambre
- Hygiène des locaux | Bio Nettoyage
- La Fonction linge



LES BONNES PRATIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Les Technique de cuissons sous-vide
- Les Cuissons à basse température
- La Cuisine diététique
- La Liaison froide | La Liaison chaude
- La Mise en valeur de la prestation



LES BONNES PRATIQUES OPERATIONNELLES

- L'Hygiène et la Sécurité alimentaire
- Le Management
- Les Achats et le Gaspillage alimentaire
- La Gestion économique d'un restaurant
- Les Risques et la Sécurité au travail
- Les Risques liés à l'utilisation des produits lessiviels



FORMATIONS BUREAUTIQUES – PACK OFFICE

- Word | Initiation
- Excel | Initiation – Perfectionnement – Expert
- Power point | Initiation



AUTRES FORMATIONS

- Auditeur interne
- Formateur



Toutes nos formations peuvent être adaptées en fonction de vos besoins.

Pour toutes demandes de formations ou précisions, nous vous invitons à nous contacter au 06.87.10.98.42 ou par mail à l'adresse suivante :

formation@solurest.com