



**ACTION DE FORMATION COLLECTIVE SALARIE(E)S**

Le FAFIH EST et le Centre de Formation Continue du GMHR,  
Vous proposent

Afin d'Améliorer l'accès à la Formation Continue dans les entreprises de moins de 50 salariés,  
5 Actions de Formation Inter Entreprise

**\*\* CES FORMATIONS FINANCEES PAR LE FAFIH - EST \*\***

Entièrement prises en charge

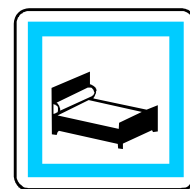
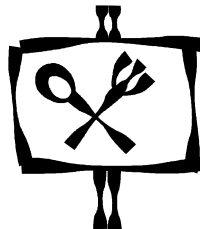
S'adressent à Titre Individuel, **A tout Salarié**, Professionnel de l'Hôtellerie Restauration  
**En poste dans une Entreprise de Moins de 50 Salariés**

\*\*\*

Thèmes	Lieux	Durée
<b>L' HACCP Appliqué à la Restauration</b> <b>Traçabilité - Auto Contrôle</b> - Connaître, Appliquer les grands principes de la Méthode HACCP ... - Adapter la Méthode à son Etablissement : Documents ...	COLMAR MULHOUSE	1 Jour
<b>Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène</b> <b>Référentiel - Affichage</b> - Connaître et Mettre en Service le Guide des Bonnes Pratiques... - Maîtriser et Respecter la Qualité sanitaire et son Application...	COLMAR MULHOUSE	1 Jour
<b>Prévention des Risques Professionnels en CHR</b> - Sensibiliser le Personnel Aux risques professionnels ... - Connaître les règles de protection générale et leur mise en application ...	COLMAR	1 Jour
<b>Préparer l'Entretien Individuel Professionnel</b> - Connaître les enjeux et les étapes de l'entretien ... - Se préparer pour l'entretien, Développer sa capacité d'écoute ...	COLMAR	1 Jour
<b>L'Accueil et la Vente Au Restaurant</b> - Maîtriser les Techniques d'Accueil et de Vente ... - Valoriser le Service pour mieux satisfaire son Client...	COLMAR	2 Jours

**\*\*\* A TITRE EXCEPTIONNEL \*\*\***

\* Le FAFIH participe Aux Frais Annexes de Formation A l'issue d'une formation AFC \*



Le Centre de Formation du GMHR

**Conseille, Accueille et Forme les Professionnels de l'Hôtellerie Restauration**  
**Pourquoi pas vous ?**