

RestoVentis

Formation

Votre solution formation hôtellerie et
commerce



Mail : contact@restoventis.com

Tel : 06 46 11 23 67

Siège social :

11, rue des Pénitents gris

32200 GIMONT

Web : www.restoventis.com

RestoVentis Formation

Nous sommes un centre de formation "nouvelle génération". Après avoir été confrontés aux nombreuses difficultés de la formation professionnelle, nous avons décidé de créer un centre à taille humaine répondant aux impératifs de proximité, flexibilité, facilitation administrative et professionnalisme.

Plutôt que d'obliger nos apprenants à se déplacer loin pour suivre une formation, nous apportons la formation aux apprenants en louant des locaux adaptés dans leur zone géographique.

Notre équipe de formateurs, tous spécialisés dans leurs domaines de compétences, assure une liaison permanente entre le centre et les entreprises.

Nos plannings de formation s'adaptent systématiquement aux besoins des entreprises sans démarche contraignante.

Nous nous occupons de toutes les opérations administratives pour l'obtention des aides auxquelles nos partenaires ont droit.

Pourquoi un contrat de professionnalisation ?

Les contrats de professionnalisation permettent la préparation aux Diplômes de l'Education Nationale et constituent la meilleure réponse aux attentes et aux besoins des professionnels de l'hôtellerie-restauration

Quels diplômes ?

- CAP Service et Cuisine
- BP Service et Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Service et Cuisine
- Mentions Complémentaires (Pâtisserie, Sommellerie, Bar) (1an)

Quelles aides ?

- Prime exceptionnelle de 1500€ versée par le Fafih (jusque fin 2016)
- Prime de l'Etat de 500€/trimestre (si - 10 salariés)
- 2€/heure de formation reversés par notre centre
- Aide à la mission tutorale : 600€
- Allègement de charges "Loi Fillon"
- Non comptabilisation du contrat dans l'effectif de l'entreprise
- Salaire calculé selon un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du niveau d'études du salarié

Pourquoi une période de professionnalisation ?

La période de professionnalisation concerne les salariés déjà en entreprise. Elle leur permet d'acquérir une qualification supplémentaire en développant leurs acquis et une valorisation au sein de l'entreprise.

Nous n'interférerons jamais dans votre organisation interne et serons les facilitateurs de la formation de vos salariés.

Suivant vos besoins, nous vous proposerons la formation la plus adaptée en respectant vos désirs et vos contraintes.

Nos formations continues en CHRD

- Accords mets et vins
- Cocktails
- Commercialisation et ventes additionnelles
- Gestion des clients difficiles
- Attractivité des supports de vente
- Langues appliquées aux métiers
- HACCP
- Risques professionnels
- Document Unique

Nous vous proposerons des formations adaptées à vos besoins en fonction de votre établissement.

Planning et lieux des formations Hygiène

Jour	Lieu
Lundi	Auch et Montauban
Mardi	Auch et Montauban
Mercredi	Toulouse et Albi (ou Castres)
Jeudi	Toulouse et Albi (ou Castres)

Sous réserve d'un nombre minimal de participants.
Nous contacter pour tarifs et réservations.