



opca alim



vivea

fajh



Afdas

Forco

fongecif rhône-alpes

Uniformalion



**OFFRE TERRITORIALE
DE FORMATIONS COURTES COLLECTIVES
INTER OPCA 2014**

Mieux répondre aux attentes des clients, Grand Projet La Caverne du Pont d'Arc

Inscription auprès de Christel REBAUD
04 75 36 34 32
creibaud@mdef-ardechemeridionale.fr

Edito



Les formations proposées dans ce livret s'inscrivent dans le cadre du Grand Projet La Caverne du Pont d'Arc. Pour construire cette offre, l'Université Territoriale d'Entreprises a travaillé avec les principaux Organismes Paritaires Collecteurs Agréés (OPCA) dont les entreprises adhérentes sont susceptibles d'être "impactées" par le Grand Projet La Caverne du Pont d'Arc. Ces formations courtes, de 1 à 5 jours, sont proposées à proximité des entreprises sur l'ensemble du territoire de l'Ardèche méridionale. Elles s'adressent principalement aux salariés, qu'ils soient permanents ou saisonniers. Avoir du personnel formé, des compétences mises à jour, représente un gain pour l'entreprise et le salarié...

Les OPCA prennent en charge tout ou partie des coûts de formation, alors plus d'hésitation !

Sommaire

03 > 04

Permettre à l'internaute un repérage et un usage facile des services en ligne afin d'entraîner l'acte d'achat

05 > 12

Accueillir avec attention

13 > 15

Communiquer avec la clientèle étrangère

16 > 19

Apporter de la satisfaction aux clients... à travers celle du personnel

20 > 24

Proposer de bien manger et de découvrir des produits locaux

25 > 27

Proposer des baignades en toute sécurité

28 > 33

Pouvoir renseigner sur son activité et les alentours



Permettre à l'internaute un repérage
et un usage facile des services en ligne
afin d'entraîner l'acte d'achat



Permettre à l'internaute un repérage
et un usage facile des services en ligne
afin d'entraîner l'acte d'achat

Développer sa présence sur internet en tant qu'acteur du tourisme

Durée : 3 jours

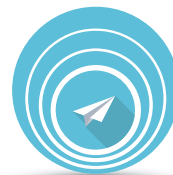
Date : Jeudi 20 mars, Jeudi 10 avril, Jeudi 24 avril

Lieu : Pôle de Services - Vallon Pont d'Arc

Organisme : CCI Formation

Intervention : Cyb@ardeche sur un programme
de formation de l'Agence de Développement
Touristique de l'Ardèche

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 170 € TTC



OBJECTIF

Mettre en place, gérer et animer la présence
d'une structure touristique sur internet



Public

Toute personne souhaitant acquérir des compétences
pour gérer la présence d'une entreprise sur le web.



Contenu pédagogique

Faciliter le parcours du client sur internet.
Vendre en ligne sa prestation.
La mobilité.
Gérer sa e-réputation.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Accueillir avec attention

Hébergement

Communication-vente



Hébergement

Améliorer les savoir-être et savoir-faire en salle et accueillir la clientèle étrangère

Prise en charge possible
Voir p. 34

Durée : 2 jours

Date : Lundi 16 juin et mardi 17 juin

Lieu : lycée hôtelier - Largentière

Organisme : GRETA Vivarais Provence

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 175 € TTC



Public

Serveur/se souhaitant améliorer sa relation clientèle en bar-restaurant.



Contenu pédagogique

Le client et ses attentes. Les spécificités des différents types de restaurant.

L'argumentation commerciale et la prise de commande en fonction de la typologie du restaurant.

La gestion de la commande.

Comment gérer l'attente ou les impatiences de la clientèle ?

La relation client pendant le service.

L'encaissement et la prise de congé de la clientèle.

La fidélisation de la clientèle.

Recevoir et servir la clientèle étrangère en anglais.

Typologie de la clientèle étrangère.

Notions d'hygiène, de propreté, de qualité.

Les typologies d'hébergement et leurs spécificités.

Connaissance des produits, organisation du travail, prévention des risques.



OBJECTIF

Améliorer sa qualité d'accueil et de service par rapport à la clientèle, notamment la clientèle étrangère.

Acquérir le vocabulaire anglais du service en bar-restaurant.



Hébergement

Optimiser sa pratique d'entretien
des chambres d'hôtel ou chambres d'hôte

Durée : 2 jours

Date : Mardi 3 et mercredi 4 juin

Lieu : Lycée hôtelier - Largentière

Organisme : GRETA Vivarais Provence

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 195 € TTC



Comment gérer l'attente ou les impatiences de la clientèle ?
La relation client pendant le service.
L'encaissement et la prise de congé de la clientèle.
La fidélisation de la clientèle.
Recevoir et servir la clientèle étrangère en anglais.
Typologie de la clientèle étrangère.
Notions d'hygiène, de propreté, de qualité.
Les typologies d'hébergement et leurs spécificités.
Connaissance des produits, organisation du travail, prévention des risques.



Public

Toute personne devant intervenir sur l'entretien de chambres.



Contenu pédagogique

Le client et ses attentes. Les spécificités des différents types de restaurant.

L'argumentation commerciale et la prise de commande en fonction de la typologie du restaurant.

La gestion de la commande.



OBJECTIF

Acquérir les techniques de base ou renforcer sa pratique dans l'entretien des chambres individuelles ou collectives.

Etre capable d'assurer l'entretien des espaces communs.

Savoir gérer dans un délai court l'entretien de ces espaces en toute sécurité.

Comprendre et anticiper les attentes du client.

Prise en charge possible
Voir p. 34

Hébergement

Entretien des espaces de vie : gîtes, bungalows, chalets

Durée : 2 jours

Date : Mercredi 15 et jeudi 16 avril

Lieu : Domaine de Chaussy - Lagorce

Organisme : GRETA Vivarais Provence

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 195 € TTC



Public

Toute personne devant intervenir sur l'entretien des gîtes, bungalows ou chalets.



Contenu pédagogique

Notions d'hygiène, de propreté, de qualité.
Les typologies d'hébergement et leurs spécificités.
Connaissance des produits, organisation du travail, prévention des risques.



OBJECTIF

Acquérir les techniques de base ou renforcer sa pratique dans l'entretien des gîtes, bungalows ou chalets.
Etre capable d'assurer l'entretien des espaces communs.
Savoir gérer dans un délai court l'entretien de ces espaces en toute sécurité.
Comprendre et anticiper les attentes du client.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Communication-vente

Mieux communiquer avec la clientèle

Durée : 2 jours

Date : Mardi 25 et mercredi 26 mars

Lieu : Locaux AMESUD - Rosières

Date : Mardi 22 et mercredi 23 avril

Lieu : Pôle de Services - Vallon Pont d'Arc

Date : Mercredi 8 et jeudi 9 octobre

Lieu : Pôle de services - Aubenas

Organisme : MBC Formation

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 127 € TTC



Public

Tout salarié désireux d'accroître sa dimension relationnelle, voire commerciale, dans son contact avec un client.



Contenu pédagogique

Devenir acteur de la relation client.
Mieux se connaître pour valoriser sa relation avec le client.
Maîtriser les fondamentaux de la communication interpersonnelle.
Intégrer l'importance de l'image dans sa relation avec les clients.
Se mettre à la place du client.
Proposer sa solution de façon positive et convaincante.
Satisfaire et fidéliser ses clients.



OBJECTIF

Mettre le client au cœur de son quotidien.
Gérer efficacement la relation avec un client.
Contribuer à la fidélisation du client par une communication de qualité.



Prise en charge possible
Voir p. 34

Communication-vente

Mieux répondre à l'insatisfaction des clients

Durée : 1 jour

Date : Jeudi 17 avril

Lieu : Pépinière l'Espéridou -
La Chapelle sous Aubenas

Date : Lundi 19 mai

Lieu : Pôle de Services - Vallon Pont d'Arc

Organisme : MBC Formation

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 127 € TTC



Public

Toute personne amenée à gérer l'insatisfaction client en face à face, par téléphone ou par écrit.



Contenu pédagogique

Saisir chaque insatisfaction client comme

Prise en charge possible
Voir p. 34

une opportunité pour le fidéliser.
Adopter les attitudes adaptées pour gérer
l'insatisfaction client.
Participer à l'amélioration de la satisfaction client.



OBJECTIF

Comprendre les enjeux de la situation de réclamation.
Savoir entendre le mécontentement en découvrant le langage des émotions.
Renforcer son assurance et sa maîtrise de soi en face à face et au téléphone.
Favoriser la coopération pour négocier une solution gagnant-gagnant.
Être garant de la satisfaction client et de sa fidélisation.



Communication-vente

Techniques d'accueil physique et téléphonique

Durée : 1 jour

Date : Mardi 8 avril

Lieu : Pôle de services - Aubenas

Date : Mardi 10 juin

Lieu : Collège Léonce Vieljeux - Les Vans

Organisme : CCI Formation

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 150 € TTC



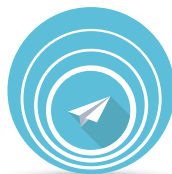
Public

Toute personne souhaitant réviser les techniques d'accueil.



Contenu pédagogique

Les conditions d'un accueil réussi.
Gérer la relation téléphonique entrante et sortante.



OBJECTIF

Se positionner dans la posture d'accueil.
Mobiliser des outils et techniques pour affiner l'accueil, l'adapter à son public et à sa personnalité.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Communication-vente

Techniques d'accueil physique et téléphonique en anglais

Durée : 1 jour

Date : Jeudi 24 avril

Lieu : Pôle de Services - Aubenas

Date : Mardi 24 juin

Lieu : Collège Léonce Vieljeux - Les Vans

Organisme : CCI Formation

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 150 € TTC



OBJECTIF

Apprendre les phrases types d'accueil en anglais afin de pouvoir renseigner efficacement la clientèle étrangère.



Public

Toute personne souhaitant réviser les techniques d'accueil en anglais.



Contenu pédagogique

Les bases de la langue.
Les conditions d'un accueil réussi.
Gérer la relation téléphonique entrante et sortante.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Communiquer avec la clientèle étrangère

Langues



Anglais, allemand, néerlandais, italien, espagnol, français langue étrangère

Catalogue CCI

<http://formation.ardeche.cci.fr/cat-2-formation-cat-2-langues-etrangeres>

Organisme : CCI Formation



Public

Tout public

Anglais, allemand, espagnol, italien,

Programme en ligne d'entraînement aux langues étrangères appliquées au tourisme

<http://formation.rhonealpes-tourisme.com/weblingua-programme-en-ligne-dentrainement-aux-langues-etrangeres-appliquees-au-tourisme/>

Proposition de : Rhône-Alpes Tourisme.

Programme offert gracieusement aux professionnels du tourisme



Public

Professionnels du Tourisme



Stage d'anglais en immersion

Durée : 1 semaine

Date : 1 semaine entre février et novembre 2014

Lieu : Au choix : Saint-Raphaël-Boulouris, Le Vaudreuil.

Proposition de : FAFIH, OPCA de l'industrie
hôtelière <http://www.fafih.com>



Public

Tout professionnel de l'hôtellerie restauration quelque
soit son statut – ancienneté secteur 2 ans.

Allemand, anglais commercial, chinois mandarin, espagnol, français, italien, japonais, néerlandais, russe

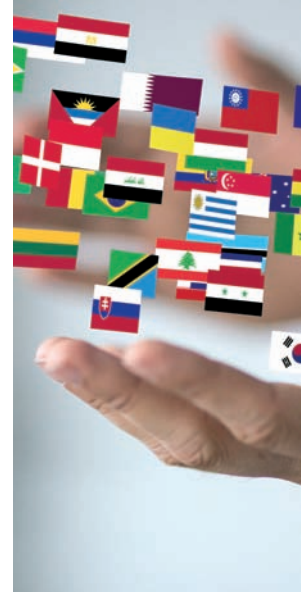
Proposition de : FORCO, OPCA du commerce
et de la distribution - <http://portailformations.forco.org>



Public

Salarié d'entreprise adhérente
FORCO.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Apporter de la satisfaction aux clients...
à travers celle du personnel



Gestion d'une équipe de salariés saisonniers

Durée : 3 jours

Date : Mardi 22 avril, mercredi 23 avril
et jeudi 5 juin

Lieu : Locaux AMESUD - Rosières

Organisme : Cronoconcept

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA** : 246 € TTC



Public

Tout responsable d'équipe :
dirigeant ou encadrement intermédiaire.



Contenu pédagogique

Spécificité des saisonniers.
Attentes employé et employeur.
Se faire entendre comme manager.
Prendre une équipe en main : poser ses attentes,
s'accorder sur les règles de fonctionnement

Les trois niveaux de recadrage.
Les points de mi-saison et fin de saison.
Fidéliser les saisonniers.



OBJECTIF

Acquérir les outils de management essentiels
pour mettre en place et animer une équipe
de saisonniers performante.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Le Management intermédiaire : place, rôle, fonction

Durée : 3 jours

Date : Mardi 4 novembre, mercredi 5 novembre
et mardi 2 décembre

Lieu : Pôle de Services - Aubenas

Organisme : Cronoconcept

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA** : 246 € TTC

de motivation dans son équipe.
Savoir diagnostiquer et résoudre un problème
de performance.
Utiliser et utiliser les outils de reporting appropriés.



Public

Encadrement intermédiaire.



Contenu pédagogique

Connaitre les rôles et responsabilités du manager
intermédiaire.
Savoir déléguer avec le bon niveau d'autonomie.
Mettre en place des conditions optimales



OBJECTIF

Permettre aux managers de proximité d'appréhender
leur rôle et d'acquérir des outils de management
simples et performants.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Formation tuteurs

Durée : 2 jours

Date : Jeudi 10 avril et vendredi 11 avril

Lieu : Pôle de Services - Aubenas

Organisme : CCI Formation

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 200 € TTC



Public

Tuteur en entreprise.



Contenu pédagogique

Rôle et mission du tuteur spécificités de la phase d'accueil et d'intégration, l'accompagnement au poste de travail et la mise en place du suivi, l'évaluation.



OBJECTIF

Intégrer une nouvelle recrue (salarié, stagiaire) dans sa nouvelle fonction.
Organiser l'accompagnement au poste de travail et la mise en place du suivi.
Evaluer la progression professionnelle de la personne.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Proposer de bien manger
et de découvrir des produits locaux



Bonnes pratiques d'hygiène Formations collectives FAFIH

Durée : 2 jours

Date : Lundi 7 avril et lundi 14 avril
Lundi 13 et mardi 14 octobre

Lieu : Locaux CCI - Aubenas

Date : Lundi 24 et mardi 25 novembre

Lieu : Locaux CCI - Privas

Proposition de : FAFIH, OPCA de l'industrie
hôtelière

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 105 € TTC



Public

Toute personne manipulant des denrées alimentaires
ou responsable d'établissement de restauration.



Contenu pédagogique

Connaissances de base en hygiène alimentaire.

Les fondamentaux de la réglementation.
Le plan de maîtrise sanitaire.



OBJECTIF

Identifier les grands principes de la réglementation
en relation avec la restauration commerciale.
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
en restauration commerciale.
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
en restauration commerciale :
utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

**Prise en charge possible
Voir p. 34**



Le perfectionnement à l'hygiène Formations collectives FAFIH

Durée : 1 jour

Date : Mardi 22 avril

Lieu : Locaux CCI - Aubenas

Date : Lundi 1^{er} décembre

Lieu : Locaux CCI - Privas

Proposition de : FAFIH, OPCA de l'industrie hôtelière.

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 105 € TTC



Public

Tout personnel manipulant les denrées alimentaires
Pré-requis du public.

Personnes ayant déjà suivi une formation de base
en hygiène alimentaire

Prise en charge possible
Voir p. 34



Contenu pédagogique

Rappels généraux sur l'hygiène.
La prévention des principales sources
de contaminations.
Développement et mise en œuvre du plan
de nettoyage des locaux et du matériel.



OBJECTIF

Se perfectionner dans la maîtrise des règles
d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration.



Cuisine du terroir

Durée : 2 jours

Date : Jeudi 12 et vendredi 13 juin

Lieu : Lycée hôtelier - Largentière

Organisme : GRETA Vivarais Provence

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 195 € TTC



Public

Tout public ayant une base de formation en cuisine.



Contenu pédagogique

Les participants réaliseront diverses recettes : savoir produire ou créer des mets, savoir préparer les produits du terroir en respectant leur qualité gustative savoir présenter les mets et en parler pour une meilleure commercialisation.



OBJECTIF

Acquérir les techniques de transformation et de cuisine des produits du terroir afin de les mettre en valeur.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Connaissance des vins locaux

Durée : 1 jour

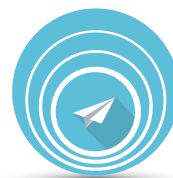
Date : Mardi 24 juin

Lieu : CFA - lanas

Organisme : CCI Formation

Intervention de 2000 vins d'Ardèche

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 195 € TTC



OBJECTIF

Connaître les spécificités des vins locaux, pouvoir proposer ces vins et les mettre en valeur.



Public

Serveur, salarié de l'hôtellerie-restauration.



Contenu pédagogique

Analyse des produits rencontrés, labels et spécificités locales, accord mets et vin.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Proposer des baignades en toute sécurité



Brevet de Surveillant de Baignade

Durée : 5 jours + examen

Date : Du lundi 10 au vendredi 14 mars
et examen le samedi 15 mars matin.

Lieu : Piscine La Perle d'Eau - Lablachère

Organisme : CREPS

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 75 € TTC



Public

Personne maîtrisant la natation - 200 m nage libre
en temps limité.



Contenu pédagogique

Acquérir les bases de premiers secours.
Savoir préparer et surveiller la baignade.
La réglementation. Prévenir les risques de noyade.
Porter assistance au noyé.



OBJECTIF

Préparation du diplôme de surveillant de baignade permettant d'encadrer la baignade dans le cadre des accueils collectifs de mineurs (centres de vacances et de loisirs). La préparation du diplôme PSC1 obligatoire pour passer le brevet de surveillant de baignade est incluse.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Maitriser la qualité sanitaire d'une eau de piscine et d'un espace bien-être

Durée : 2 jours

Date : Jeudi 22 et vendredi 23 mai

Lieu : Piscine La Perle d'Eau - Lablachère

Organisme : GRETA Vivarais Provence

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 225 € TTC



Public

Technicien devant intervenir sur l'entretien de piscine ou de spas.



Contenu pédagogique

La réglementation applicable aux piscines collectives et les différents seuils réglementaires. Identification des différents risques, vérification des paramètres. Préparation et injection de produits correcteurs. Traitement à l'ozone. Entretien du système hydraulique et filtration.



OBJECTIF

Maitriser les opérations permettant de garantir la qualité sanitaire de l'eau en piscine ou spa en respectant les règles de sécurité et d'hygiène.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Pouvoir

renseigner sur son activité
et les alentours

28

À votre
écoute



Savoir raconter une histoire pour mieux parler de son activité à sa clientèle

Durée : 1 jour

Date : Jeudi 19 juin

Lieu : Locaux AMESUD - Rosières

Date : Jeudi 13 novembre

Lieu : Château de Blou - Thueyts

Organisme : Groupement GRETA-CCI (EEP Thueyts). Intervention du GAL des Trois Sources.

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 195 € TTC



Public

Toute personne en relation avec le client.



Contenu pédagogique

Les bases de la prise de parole en public : gestion du temps, susciter l'intérêt du public,

établir un fil conducteur, les moyens mnémotechniques, choisir et adapter son niveau de langage, écueils à éviter, savoir porter sa voix.



OBJECTIF

Acquérir des techniques de narration pour mieux parler de son activité.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Mieux connaître le patrimoine bâti pour mieux renseigner

Durée : 1 jour

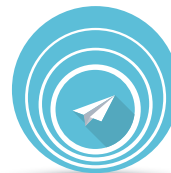
Date : Mardi 20 mai

Lieu : Salle de réunion du dojo
(route de Châteauneuf) - Viviers

Organisme : Groupement GRETA-CCI
(EEP Thueyts)

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 195 € TTC

l'Ardèche au moyen-âge, à la renaissance
et jusqu'au 19^{ème} siècle illustrée au travers
du patrimoine bâti de Viviers



OBJECTIF

Acquérir des repères chronologiques
et géographiques pour être capable de renseigner
sur le patrimoine bâti de l'Ardèche méridionale.



Public

Tout public en relation avec la clientèle
et susceptible d'orienter les personnes
sur des sites locaux.



Contenu pédagogique

Formation en salle et sur site : l'Ardèche romaine,

Prise en charge possible
Voir p. 34

Mieux connaître le patrimoine naturel pour mieux renseigner

Durée : 1 jour

Date : Jeudi 15 mai

Lieu : Bivouac de Gaud - Saint Remèze

Organisme : Groupement GRETA-CCI (EEP Thueyts). Intervention du Syndicat de Gestion des Gorges de l'Ardèche

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 195 € TTC



Public

Tout public en relation avec la clientèle et susceptible d'orienter les personnes sur des sites locaux.



Contenu pédagogique

Les caractéristiques géographiques et géologiques des Gorges de l'Ardèche. Les espèces faunistiques et floristiques les plus représentatives du territoire.

Les différents outils de protection et sites protégés en Ardèche méridionale.



OBJECTIF

Acquérir des repères géographiques, géologiques, faunistiques et floristiques pour pouvoir orienter une clientèle touristique vers des sites naturels.

Prise en charge possible
Voir p. 34



Mieux connaître la préhistoire pour mieux renseigner

Durée : 1 jour

Date : Mardi 17 juin

Lieu : Pôle de Services - Vallon Pont d'Arc

Organisme : Groupement GRETA-CCI
(EEP Thueyts). Intervention du Centre Européen
de Recherches Préhistoriques.

**Tarif par jour et par personne avant prise
en charge par l'OPCA :** 195 € TTC



Public

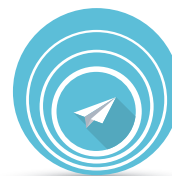
Tout public en relation avec la clientèle
et susceptible d'orienter les personnes
sur des sites locaux.



Contenu pédagogique

Connaître la préhistoire au travers de la Caverne
du Pont d'Arc.

Qu'est-ce que l'art paléolithique et pourquoi la
Caverne du Pont d'Arc est-elle exceptionnelle ?
Comprendre pourquoi la Caverne du Pont d'Arc
est un site majeur de l'histoire de l'Humanité.



OBJECTIF

Acquérir les bases nécessaires pour communiquer
sur les sites préhistoriques de l'Ardèche
et notamment sur l'art paléolithique et le lien entre
la Caverne du Pont d'Arc et les autres sites
préhistoriques.

Prise en charge possible
Voir p. 34

Mieux connaître le patrimoine gastronomique pour mieux renseigner

Durée : 1 jour

Date : Mercredi 11 juin et mardi 18 novembre

Lieu : CFA - Lanas

Organisme : Groupement GRETA-CCI (EEP Thueyts). Intervention d'Ardèche le goût.

Tarif par jour et par personne avant prise en charge par l'OPCA : 195 € TTC



Public

Salarié du commerce alimentaire, de la restauration, et de l'agriculture.



Contenu pédagogique

Les produits constitutifs du patrimoine ardéchois, le label "Goutez l'Ardèche", la marque "Produit du PNR des Monts d'Ardèche", autres AOP et AOC.



OBJECTIF

Connaître ou découvrir le patrimoine gastronomique ardéchois afin de mieux pouvoir en parler. Acquérir des bases pour identifier les produits d'origines locales, les labels associés et savoir quelles utilisations culinaires sont possibles.

Prise en charge possible
Voir p. 34





Renseignez-vous sur la prise en charge auprès de votre OPCA ou lors de votre inscription

Le rôle des OPCA est de collecter auprès des entreprises les fonds de la formation professionnelle continue et de financer la formation des salariés.

Les OPACIF sont chargés de collecter les contributions obligatoires des entreprises au titre du Congé Individuel de Formation et de gérer les financements des congés individuels de formation.

Les organismes proposant collectivement cette offre de formation sont :

- > AGEFOS : OPCA interprofessionnel et de l'hôtellerie de plein air, du thermalisme et bien d'autres branches
- > OPCALIM : OPCA des industries alimentaires, de la coopération agricole et de l'alimentation en détail
- > FAFSEA : OPCA et OPACIF des entreprises agricoles et des secteurs annexes
- > AFDAS : OPCA et OPACIF des employeurs de la Culture, Communication, Médias, Loisirs
- > FAFIH : OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs
- > FORCO : OPCA du Commerce et de la Distribution
- > UNIFORMATION : OPCA et OPACIF des entreprises de l'économie sociale (secteurs coopératif, mutualiste, associatif)...
- > VIVEA : Fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant
- > FONGECIF : OPACIF interprofessionnel

Formation - Durée	Lieu-Date
Développer sa présence sur internet en tant qu'acteur du tourisme - 3 jours	Pôle de Services Vallon Pont d'Arc - Jeudi 20 mars Jeudi 10 avril Jeudi 24 avril
Améliorer les savoir-être et savoir-faire en salle et accueillir la clientèle étrangère - 2 jours	Lycée hôtelier Largentière - Lundi 16 juin Mardi 17 juin
Optimiser sa pratique d'entretien des chambres d'hôtel ou chambres d'hôte - 2 jours	Lycée Hôtelier Largentière - Mardi 3 et mercredi 4 juin
Entretien des espaces de vie : gites, bungalows, chalets - 2 jours	Domaine de Chaussy Lagorce - Mercredi 15 et jeudi 16 avril
Mieux communiquer avec la clientèle - 2 jours	Locaux AMESUD Rosières - Mardi 25 et mercredi 26 mars
	Pôle de Services Vallon Pont d'Arc - Mardi 22 et mercredi 23 avril
	Pôle de Services Aubenas - Mercredi 8 et jeudi 9 octobre
Mieux répondre à l'insatisfaction des clients - 1 jour	Pépinière d'entreprises l'Espéridou, La Chapelle sous Aubenas - Jeudi 17 avril
	Pôle de Services Vallon Pont d'Arc - Lundi 19 mai 2014
Techniques d'accueil physique et téléphonique - 1 jour	Pôle de Services Aubenas - Mardi 8 avril
	Collège Léonce Vieljeux Les Vans - Mardi 10 juin
Techniques d'accueil physique et téléphonique en anglais - 1 jour	Pôle de Services Aubenas - Jeudi 24 avril
	Collège Léonce Vieljeux Les Vans - Mardi 24 juin
Gestion d'une équipe de salariés saisonniers - 3 jours	Locaux AMESUD Rosières - Mardi 22 avril, mercredi 23 avril et jeudi 5 juin
Le management intermédiaire : place, rôle, fonction - 3 jours	Pôle de Services Aubenas - Mardi 4 novembre, mercredi 5 novembre et mardi 2 décembre
Formation tuteurs - 2 jours	Locaux CCI Aubenas - Jeudi 10 avril et vendredi 11 avril
Bonnes pratiques d'hygiène - 2 jours	Locaux CCI Aubenas - Lundi 7 avril et lundi 14 avril
	Locaux CCI Aubenas - Lundi 13 et mardi 14 octobre
	Locaux CCI Privas - Lundi 24 et mardi 25 novembre
Le perfectionnement à l'hygiène - 1 jour	Locaux CCI Aubenas - Mardi 22 avril
	Locaux CCI Privas - Lundi 1 ^{er} décembre 2014
Cuisine du terroir - 2 jours	Lycée hôtelier Largentière - Jeudi 12 et vendredi 13 juin
Connaissance des vins locaux - 1 jour	CFA Lanas - Mardi 24 juin
Brevet de Surveillant de Baignade - 5 jours + examen	Piscine La Perle d'Eau Lablachère - Du lundi 10 au vendredi 14 mars 2014 et examen le samedi 15 mars matin
Maitriser la qualité sanitaire d'une eau de piscine et d'un espace bien-être - 2 jours	Piscine La Perle d'Eau Lablachère - Jeudi 22 et vendredi 23 mai
Savoir raconter une histoire pour mieux parler de son activité à sa clientèle - 1 jour	Locaux AMESUD Rosières - Jeudi 19 juin
	Château de Blou Thueyts - Jeudi 13 novembre
Mieux connaître le patrimoine bâti pour mieux renseigner - 1 jour	Salle du Dojo Viviers - Mardi 20 mai
Mieux connaître le patrimoine naturel pour mieux renseigner - 1 jour	Bivouac de Gaud St Remèze - Jeudi 15 mai
Mieux connaître la préhistoire pour mieux renseigner - 1 jour	Pôle de Services Vallon Pont d'Arc - Mardi 17 juin
Mieux connaître le patrimoine gastronomique pour mieux renseigner - 1 jour	CFA Lanas - Mercredi 11 juin
	CFA Lanas - Mardi 18 novembre



Rédaction : Université Territoriale d'Entreprises
Création : Apidée
Crédit photos : Fotolia.com
Février 2014



OFFRE TERRITORIALE DE FORMATIONS COURTES COLLECTIVES INTER OPCA 2014

Inscription auprès de Christel REBAUD
04 75 36 34 32
creibaud@mdef-ardechemeridionale.fr