cem

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Saint-Barthélemy

CENTRE DE FORMATION 2023

ÉDITO

Depuis sa création, le Centre de Formation de la CEM a à cœur de développer son offre de formation en concordance avec les besoins et les attentes des entreprises du territoire.
C'est pourquoi, chaque année, l'étendue de notre catalogue ne cesse de croître. Nous sommes heureux de vous présenter une cinquantaine de nouvelles formations pour l'année 2023.

Les agents du service restent en permanence à l'écoute des chefs d'entreprises et de la Collectivité afin de développer avec eux les formations utiles et nécessaires au développement des compétences de chacun.

Nous espérons que vous serez séduits par la découverte de nos nouvelles propositions.

Benvinda De Jesus Pereira Fonseca
Présidente de la Commission Formation

GRÂCE AUX FORMATIONS CEM

- GAGNEZ EN EFFICACITÉ
- ÉLARGISSEZ VOTRE OFFRE DE PRESTATION
- RENTREZ EN CONFORMITÉ AVEC LES RÉGLEMENTATIONS
- FIDÉLISEZ VOS COLLABORATEURS
- DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES ET CELLES DE VOS SALARIÉS
- RÉORIENTEZ VOTRE CARRIÈRE PROFESSIONNELLE

DES FORMATIONS EN PRÉSENTIEL ET ADAPTÉES

La CEM propose un large choix de formations, toutes adaptées aux particularités de Saint-Barthélemy, en présentiel

DU SUR-MESURE !

Parce que vos besoins sont uniques, la CEM vous propose également des formations personnalisées adaptées à vos besoins. Nous construisons ensemble votre solution de formation.

Crée en 2010, le Centre de Formation de la CEM vous accompagne sur l'ensemble de votre parcours professionnel. Véritable investissement pour développer votre entreprise, la formation est la clé pour renforcer vos compétences, vous adapter aux évolutions techniques et proposer un service toujours meilleur. Les formations de la CEM sont adaptées à notre environnement insulaire. Que vous soyez créateurs d'entreprises, salariés, en reconversion professionnelle, ou simplement soucieux de développer votre entreprise ou vos compétences, vous trouverez la formation qui accompagnera votre projet.

En 2022, la CEM a eu la chance de former 682 stagiaires durant 1 162 heures.

DES FORMATIONS EN VISIO CONFÉRENCE DANS UNE SALLE ÉQUIPÉE

La CEM est équipée d'une salle pouvant accueillir des formations en visio conférences. Le formateur est à distance mais les participants sont tous présents ensemble pour créer la cohésion de groupe toujours essentielle à une formation dynamique !

98,4 %
DE TAUX DE SATISFACTION

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

En 2021, la CEM a été certifiée Qualiopi. Ce dispositif d'État vous assure une qualité du centre et permet de reconnaitre le travail de développement effectué depuis plusieurs années. Le centre de formation travaille continuellement pour apporter une qualité constante.

FINANCER SA FORMATION

LE FINANCEMENT DE LA FORMATION DÉPEND DU STATUT DU STAGIAIRE. DANS CHAQUE CAS, IL EXISTE UN OU PLUSIEURS SYSTÈMES PERMETTANT DE FINANCER VOS ACTIONS DE FORMATION.

POUR LES SALARIÉS DU PRIVÉ :

Une des missions de l'Opérateur de Compétence (OPCO) est de permettre aux très petites et petites entreprises d'avoir accès à la formation professionnelle.

Depuis 2021, AKTO est le seul OPCO compétent sur Saint-Barthélemy. Pour en bénéficier, l'employeur doit être à jour de sa cotisation annuelle à la formation continue (cotisation sociale obligatoire).

CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE :

Entreprise de – 11 salariés : 40 € par heure et par stagiaire dans la limite de 3 000 € par an.

Entreprise de 11 à 49 salariés : 40 € par heure et par stagiaire dans la limite de 5 000 € par an.

Entreprise de + 50 salariés : non éligible

POUR LES INDÉPENDANTS OU CONJOINTS COLLABORATEURS :

En contrepartie de la contribution à la formation professionnelle (CFP) à laquelle vous êtes soumis, et que vous payez dans vos cotisations sociales à la CPS, vous pouvez bénéficier, sous conditions, du financement total ou partiel de vos formations grâce au Fonds d'Assurance Formation (FAF).

Il en existe plusieurs, par secteur d'activité :

- FAFCEA pour les entreprises artisanales
- FIFPL pour les professions libérales
- FAF-PM pour les professions libérales médicales
- AFDAS pour les artistes auteurs
- VIVEA pour les exploitants agricoles
- OCAPIAT pour les professionnels de la pêche
- AGEFICE pour les entreprises commerciales, industrielles et de services

Le montant du financement des coûts de formation dépend du code NAF de chaque activité et des thèmes de formation retenus par les représentants de la profession.

Pour connaitre les conditions de prise en charge financière de chaque FAF, rendez-vous sur leur site Internet respectif.

CPF

Le Compte personnel de formation (CPF) permet à toute personne active, dès son entrée sur le marché du travail et jusqu'à la date à laquelle elle fait valoir l'ensemble de ses droits à la retraite, d'acquérir des droits à la formation, mobilisables tout au long de sa vie professionnelle. Il s'adresse à toute personne de 16 ans et plus.

Depuis le 1er janvier 2019, chaque actif (hors agents publics) dispose d'un Compte personnel de formation (CPF) crédité en euros et non plus en heures.

LES SALARIÉS

Depuis 2020, les salariés ayant effectué une durée de travail supérieure ou égale à la moitié de la durée légale ou conventionnelle du travail sur l'ensemble de l'année 2019 ont acquis 500 euros par an pour se former (plafonné à 5 000 euros).

LES TRAVAILLEURS INDÉPENDANTS

Le Compte personnel de formation (CPF) est alimenté à hauteur de 500 euros par année de travail, dans la limite d'un plafond de 5 000 euros au titre des activités professionnelles accomplies en 2019. Pour 2018, le compte a été alimenté à hauteur de 360 euros au titre de 2018 (24 heures X 15 €). Lorsque le travailleur indépendant n'a pas exercé son activité au titre d'une année entière, ses droits CPF sont calculés au prorata du temps d'exercice de l'activité au cours de l'année.
Pour bénéficier d'une alimentation de son compte, le travailleur indépendant doit être à jour du paiement de la contribution à la formation professionnelle (CFP).

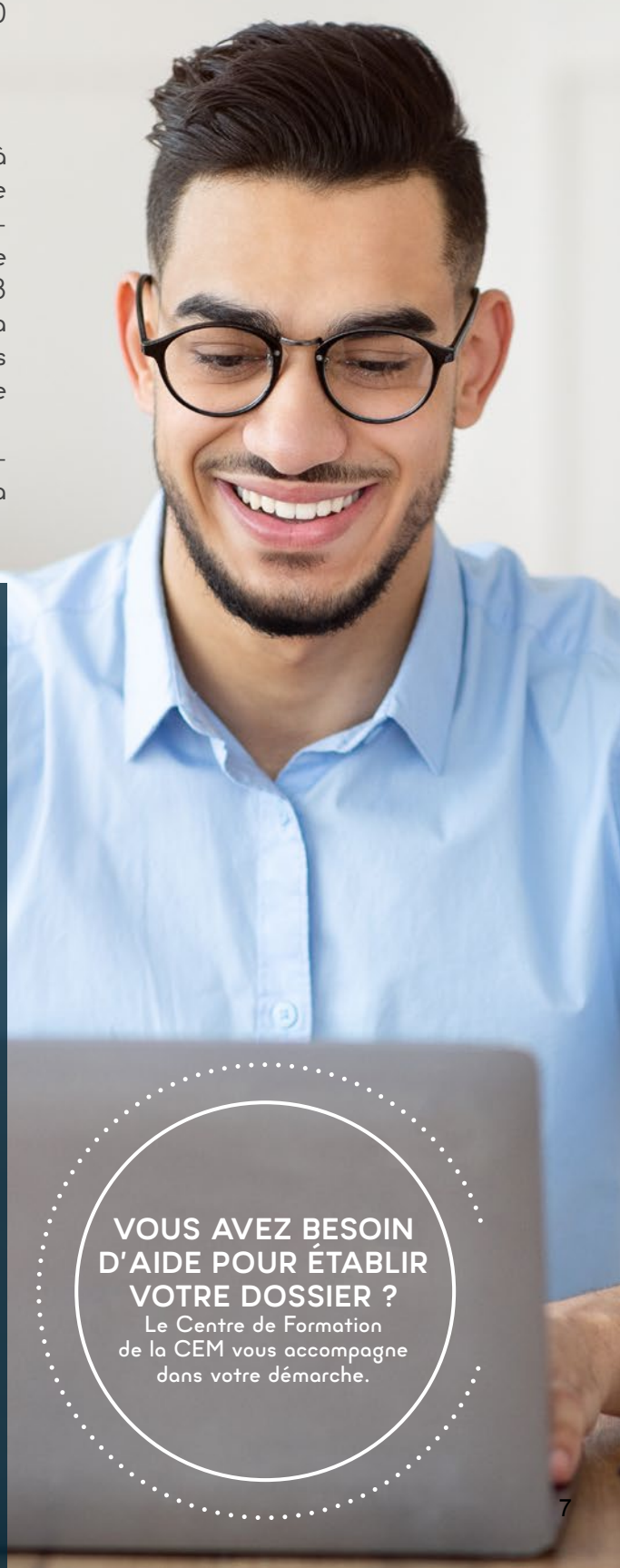
POUR QUELLES FORMATIONS ?

Toutes les formations ne sont pas finançables par le CPF. Elles sont éligibles uniquement dans les cas suivants :

- Une certification professionnelle enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) ou au Répertoire Spécifique (RS)
- Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience (VAE)
- Le bilan de compétences ;
- Les actions de formation dispensées aux créateurs ou repreneurs d'entreprises mentionnées ayant pour objet de réaliser leur projet de création ou de reprise d'entreprise et pérenniser l'activité de celle-ci ;
- La préparation de l'épreuve théorique du Code de la route et de l'épreuve pratique du permis de conduire des véhicules du groupe léger (permis B) et du groupe lourd.

Retrouvez toutes les informations sur le site du gouvernement : Compte personnel de formation (CPF) - Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion (travail-emploi.gouv.fr)

Certaines de nos formations sont accessibles sur le CPF, profitez-en !



VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE POUR ÉTABLIR VOTRE DOSSIER ?
Le Centre de Formation de la CEM vous accompagne dans votre démarche.

NOTRE OFFRE DE FORMATION

PRÉVENTION - SECOURISME - P.12

- Sauveteur Secouriste du Travail (SST) initiale et recyclage (MAC)
- Système de Sécurité Incendie (SSI)
- Equipier de Premier Intervention (EPI) initiale
- Premier Secours en Equipe (PSE) - niveau 1
- Prévention et Secours Civiques (PSC) - niveau 1
- Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP)
- Les Gestes qui Sauvent (GQS)
- Papa et maman face à l'urgence - secours pédiatriques
- Parcours sécurité
- Gestes , postures et ergonomie

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME - P.16

- Hygiène alimentaire HACCP - HARC
- La mise en place du plan de maitrise sanitaire (PMS)
- Permis d'exploitation
- Formation réduite à la sécurité des spectacles
- Hygiène en blanchisserie selon la méthode RABC
- Permis de former pour l'accueil des apprentis, stagiaires, contrats pros.
- Développement du sens commercial en hôtellerie-restauration
- Qualité d'accueil et de service
- Gestion des réclamations et des clients délicats
- Journée d'intégration des saisonniers
- Accueillir du public en situation de handicap
- Préparation à un controle d'hygiène alimentaire

BÂTIMENT - CONSTRUCTION - P.20

- Conduite d'engins en sécurité - Engin de Chantier
- Conduite d'engins en sécurité - Gerbeur
- Conduite d'engins en sécurité - Plateforme Élévatrice Mobile de Personnel (PEMP)
- Conduite d'engins en sécurité - Chariot Élévateur
- Conduite d'engins en sécurité - Camion Grue
- Travaux en hauteur - port du harnais
- Montage, démontage, vérification et utilisation d'un échafaudage fixe ou mobile
- Préparation à l'habilitation électrique pour les opérations d'ordres électriques - formation initiale et recyclage
- Préparation à l'habilitation électrique pour les opérations d'ordres non électriques - formation initiale et recyclage
- Habilitation électrique photovoltaïque
- Autorisation d'intervention à proximité des réseaux (AIPR) (encadrant et opérateur)
- QUALIPV
- Conception para cyclonique des maisons individuelles
- Construction para cyclonique des maisons individuelles
- Fluides frigorigènes

IMMOBILIER - P.24

- Les baux commerciaux
- Le RGPD et la procédure TRACFIN
- La déontologie des professionnels de l'immobilier et lutte contre les discriminations
- La location saisonnière
- La sécurisation des honoraires de l'agent immobilier
- Les associations syndicales de propriétaires
- La Vente en État Futur d'Achèvement (VEFA)
- Le régime de la copropriété
- Le référencement web d'une agence immobilière
- Développer un discours cohérent pour faciliter la rentrée de mandats
- Les fondamentaux de la Société Civile Immobilière (SCI)
- Le process contractuel en transaction immobilière
- Les fondamentaux de la relation client
- Réussir ses états des lieux
- Les plus-values immobilières
- La procédure tracfin en immobilier
- L'impact du droit des successions
- L'expertise compromis
- Les ventes spéciales
- Le bail civil
- Manager son équipe en agence immobilière
- Préparer son rendez-vous acquéreur et la transmission de l'offre
- Préparer son rendez-vous vendeur et traiter les objections
- L'évaluation du fonds de commerce
- Les SAS immobilières à Saint-Barthélemy

DROIT SOCIAL - GESTION - P.30

- Entreprendre – les fondamentaux de la gestion
- Droit du travail : actualité et réglementation - CHR
- Gérer la paie - CHR
- Les fondamentaux de la comptabilité et de l'analyse financière
- Le Yield management – niveau 1
- Le Yield management – niveau 2
- Gestion dans l'hôtellerie
- Actualité du droit de l'entreprise
- L'évolution processuelle des déclarations des entreprises
- Les statuts de l'entrepreneur et sa responsabilité
- Les opérations de restructuration
- Exercer le pouvoir disciplinaire
- La rémunération
- La rupture du contrat de travail
- Le comité social et économique de 11 à 49 salariés
- Le contrat de travail
- Le règlement intérieur
- Le temps de travail
- Recruter et fidéliser
- Se mettre en conformité au regard du code du travail

BUREAUTIQUE - INTERNET - P.36

- Débuter sur Word
- Se perfectionner sur Word
- Débuter sur Excel
- Se perfectionner sur Excel
- Initiation Internet et messageries
- Apprendre et mettre en œuvre les bonnes pratiques en marketing digital
- Le digital : développer du chiffre d'affaires grâce à ses clients
- Photographie
- Les techniques publicitaires et marketing sur Internet
- Comment créer son site internet ?

LANGUES - P.38

- Français langue étrangère (FLE)
- Anglais professionnel
- Cours de langues en visioconférence : anglais, espagnol, italien, mandarin, portugais, langue des signes...

BILAN DE COMPÉTENCE - P.39

- Réalisation d'un bilan de compétence (format 24h)

MARIN - PÊCHEUR - P.40

- Hygiène Alimentaire à bord des navires de pêche
- Médical 1
- Certificat Restreint d'Opérateur (CRO)
- Certificat de Formation de Base à la Sécurité (CFBS)
- Brevet d'Aptitude à la Conduite de Petits Navires (BACPN)

MANAGEMENT - P.42

- Entretien professionnel
- Fonction manager
- Suivi et renforcement pratique – perfectionner ses techniques de management
- Gérer les situations conflictuelles au travail
- Comment recruter, motiver et fidéliser ses salariés
- Le Management des établissements à distance en multisites
- Management d'équipe
- Formation des membres du CSE
- Déléguer pour responsabiliser
- Le stress : Le démystifier, le comprendre et l'accueillir
- Donner et recevoir du feedback
- Traiter les objections et prévenir les conflits

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES - P.46

- Technique de Housekeeping – femme de chambre
- Formation employé(e) de ménage
- Gouvernantes
- La maitrise de la technique de nettoyage des vitres
- Accueillir et vendre les prestations de l'hôtel
- Comprendre les codes culturels des clients
- Luxe et professionnalisme
- Gestion des plaintes et des conflits

ENVIRONNEMENT - P.48

- Certificat phytosanitaire (Certiphyto) – catégorie décideur
- Certificat phytosanitaire (Certiphyto) – catégorie opérateur
- Certificat pour l'utilisation et la distribution des biocides (Certibiocide)
- La gestion des déchets et le recyclage alimentaire
- Le développement durable
- Mettre en place la démarche écoresponsable dans son entreprise

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL - P.50

- Manager, prévenir les risques psychosociaux dans vos équipes
- Savoir gérer son stress au travail
- Nouveaux modes alimentaires
- Bien manger au travail

CERTIFICATION – DIPLÔME - P.52

- Certificat de qualification professionnelle - Barman
- Certificat de qualification professionnelle - Commis de cuisine
- Certificat de qualification professionnelle - Serveur
- Certificat de qualification professionnelle - Réceptionniste
- Bachelor – Responsable opérationnel d'activité en CHR
- Certificat de capacité professionnelle conducteur de taxi initiale
- Formation continue obligatoire des conducteurs de taxi
- Certificat de capacité professionnelle en transport léger de marchandises avec des véhicules au PTAC de moins de 3.5 T

PRÉVENTION - SECOURISME

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST) FORMATION INITIALE OU RECYCLAGE (MAC)

- Être acteur de la prévention du risque Professionnel
- Maîtriser les gestes élémentaires de premiers secours et de protection d'une victime
- Savoir agir de manière efficace face à une situation d'urgence

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours ou 7h
soit 1 jour pour un recyclage

SYSTÈME DE SÉCURITÉ INCENDIE (SSI)

- Maîtriser les exigences légales d'une installation
- Comprendre le fonctionnement d'une installation et les procédures d'exploitation, de contrôle et de maintenance
- Être capable d'interpréter les données affichées sur la centrale incendie
- Connaître la conduite à tenir en cas de détection incendie
- Être capable d'exploiter le centralisateur de mise en sécurité incendie et effectuer les commandes manuelles
- Adapter sa stratégie d'évacuation en fonction de la programmation du SSI

Présentiel (intra entreprise)

4 HEURES
soit ½ jour

ÉQUIPIER DE PREMIER INTERVENTION (EPI)

- Connaitre les missions et attributions des Équipiers de Première Intervention (EPI)
- Adopter un comportement efficace et adapté face à un départ de feu ou à un incendie
- Savoir utiliser les moyens de premiers secours (alarme, extincteur...)

Présentiel

4 HEURES
soit ½ jour

PREMIER SECOURS EN ÉQUIPE (PSE)

- Organiser une protection pour éviter le sur-accident
- Établir un premier bilan de l'état de la victime et de ses fonctions vitales
- Transmettre une alerte aux services de secours
- Éviter l'aggravation de l'état de la victime en pratiquant les gestes appropriés

Présentiel

35 HEURES
soit 5 jours

PRÉVENTION ET SECOURS CIVIQUES (PSC) NIVEAU 1

- Organiser une protection pour éviter le sur-accident
- Établir un premier bilan de l'état de la victime et de ses fonctions vitales
- Transmettre une alerte aux services de secours
- Éviter l'aggravation de l'état de la victime en pratiquant les gestes appropriés

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS (DUERP)

- Rédiger le document unique d'évaluation des risques professionnels
- Définir un plan de prévention
- Appliquer une démarche évaluation des risques professionnels au sein de l'entreprise
- Appliquer des méthodes et outils pour l'élaboration ou l'amélioration du document unique
- Évaluer l'efficacité des actions

Présentiel

Durée variable

PRÉVENTION - SECOURISME

LES GESTES QUI SAUVENT (GQS)

- Apprendre les gestes essentiels de secourisme sur un format court

Présentiel

4 HEURES
soit ½ jour

PAPA ET MAMAN FACE À L'URGENCE - SECOURS PÉDIATRIQUES

- Protéger, alerter ou faire alerter
- Secourir et accueillir les secours

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

PARCOURS SÉCURITÉ

- Former ses équipes au secours
- Adopter une posture de prévention dans l'entreprise
- Être capable d'exécuter correctement les gestes de secours destinés à protéger la victime et les témoins
- Alerter les secours d'urgence adaptés
- Empêcher l'aggravation de la victime et préserver son intégrité physique en attendant l'arrivée des secours spécialisés
- Savoir organiser l'évacuation et un intervenir sur un incendie

Présentiel

17 HEURES 30
soit 2 jours ½

21 HEURES
soit 3 jours

GESTES, POSTURES ET ERGONOMIES

- Acquérir les bases afin d'identifier les maladies professionnelles dites Troubles Musculosquelettiques (TMS)
- Analyser des situations afin de diminuer les risques d'accidents ou de maladies liés à l'activité professionnelle
- Adapter son action et son activité aux techniques de manutention et/ou à son poste de travail

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

HÔTELLERIE - RESTAURATION TOURISME

HYGIÈNE ALIMENTAIRE HACCP - HARRC

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

- Analyser les dangers et maîtriser les risques de contaminations microbiennes
- Connaitre les principes de la méthode HACCP-HARRC
- Mettre en place et appliquer la méthode HACCP/HARRC en cohérence avec la démarche Qualité et le Plan Sanitaire.

LA MISE EN PLACE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire propre à l'établissement
- Identifier les risques pour la sécurité et pour la qualité de vos aliments
- Evaluer le niveau de formation et de sensibilisation des employés
- Evaluer le niveau de mise en œuvre des procédures, des contrôles et du système documentaire
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs

PERMIS D'EXPLOITATION

Présentiel
ou Distanciel

20 HEURES

- Connaitre ses droits et obligations à l'égard des clients, des administrations, des salariés, du voisinage...
- Connaitre les infractions à la législation et les sanctions encourues
- Éviter toute mise en cause de sa responsabilité civile ou pénale
- Éviter toute fermeture administrative ou judiciaire de l'établissement, tout retrait de licence
- Être sensibilisé aux problématiques de prévention et de lutte contre l'alcoolisme, la drogue, le tabac, le bruit notamment
- Être un chef d'entreprise responsable à l'égard de ses clients
- Être un chef d'entreprise averti et rigoureux

PRÉPARATION A UN CONTRÔLE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Identifier les points forts et les points faibles de votre système d'hygiène alimentaire
- Vérifier le système mis en place
- Former/informer son personnel

Présentiel

7 HEURES
soit 1 journée

HYGIÈNE EN BLANCHISSERIE SELON LA MÉTHODE RABC

- Connaître les normes RABC en vue de les appliquer
- Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge adaptées à la situation de l'établissement
- Mettre en place une méthodologie basée sur la diminution des risques infectieux

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

PERMIS DE FORMER POUR L'ACCUEIL DES APPRENTIS, STAGIAIRES, CONTRATS PROS

- Renforcer les compétences des tuteurs et maîtres d'apprentissage du secteur H.C.R.D dans l'accueil, l'accompagnement et le suivi d'un salarié en alternance (contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) en privilégiant les échanges réguliers avec les centres de formation

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

FORMATION RÉDUITE À LA SÉCURITÉ DES SPECTACLES

- Connaître le cadre juridique général relatif à l'organisation de spectacles vivants et le champ des responsabilités civiles et pénales inhérentes à cette activité
- Savoir appliquer ou faire appliquer la réglementation incendie des établissements recevant du public spécifique aux lieux de spectacle ne pouvant accueillir plus de 200 personnes au titre du public
- Savoir prendre en compte les problèmes inhérents à la présence du public
- Connaître les principales règles du code du travail et les principes généraux de prévention en matière de santé et sécurité au travail
- Savoir analyser les incidents et accidents du travail et tout autre risque relatif à la santé des personnes

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

HÔTELLERIE – RESTAURATION TOURISME

QUALITÉ D'ACCUEIL ET DE SERVICE

Présentiel

18 HEURES
soit 3 jours

- Assurer une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes
- Correspondre aux standards 5 étoiles (et plus) et à l'identité de l'établissement. Adapter son accueil à chaque client (one to one)
- Créer un climat de bien-être dès l'arrivée du client
- Répondre à ses attentes pendant toute la durée du séjour
- Anticiper les attentes du client et s'enquérir de sa satisfaction
- Apporter les connaissances nécessaires à la maîtrise des services proposés, rendre capable de mettre en application ces connaissances. Soigner sa prise de congé pour donner au client l'envie de revenir

DÉVELOPPEMENT DU SENS COMMERCIAL EN HÔTELLERIE – RESTAURATION

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

- Sensibiliser le personnel sur l'importance de la qualité des services proposés et sur les enjeux du sens commercial
- Sensibiliser aux techniques de vente à chacune des étapes de la relation client et savoir mettre en avant les produits et services de l'établissement.
- Développer une motivation à apporter une qualité de service totale à chaque client, y compris les clients difficiles

GESTION DES RÉCLAMATIONS ET DES CLIENTS DÉLICATS

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

- Comprendre la logique de la réclamation.
- Développer des compétences relationnelles de la clientèle spécifique au métier
- Transformer les situations difficiles en actions positives et en opportunités pour le client

ACCUEILLIR DU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

Présentiel

7 HEURES
soit 1 journée

- Identifier et distinguer les grands types de handicap et les difficultés inhérentes aux différentes déficiences.
- Faire évoluer ses représentations du handicap et dépasser ses éventuelles inquiétudes.
- S'adapter et avoir le bon comportement vis-à-vis de situations inhabituelles, complexes ou potentiellement conflictuelles liées à l'accueil d'une personne en situation de handicap.
- Développer des pratiques et posture adaptées pour un accueil optimal et une meilleure prise en compte des besoins et attentes des personnes en situation de handicap.
- Passer de la prise en charge de personnes en situation de handicap à la prise en compte des besoins de tous

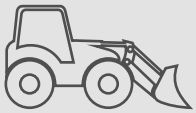
JOURNÉE D'INTÉGRATION DES SAISONNIERS

Présentiel

5 HEURES
soit 1/2 journée

- Faciliter l'intégrations des nouveaux arrivants dans l'environnement de Saint-Barthélemy
- Maitriser l'ensemble des particularités et contraintes du territoire
- Diffuser une information fiable et claire par les organismes officiels

BÂTIMENT - CONSTRUCTION



CONDUITE D'ENGINS EN SÉCURITÉ DE CHANTIER

- Mettre en pratique les consignes de sécurité.
- Manipuler en sécurité un engin de chantier
- Appliquer les consignes de sécurité en entreprise et sur la voie publique dans un temps imparti
- Examiner l'engin et ses équipements et mettre en pratique la maintenance de premier niveau
- Communiquer les anomalies et difficultés rencontrées dans l'exercice de ses fonctions

Présentiel

14 HEURES de formation et 7h d'examen soit 3 jours

CONDUITE D'ENGINS EN SÉCURITÉ GERBEUR

- Être capable d'utiliser en sécurité et d'entretenir les moyens de manutentions électriques à conducteur accompagnant de type gerbeurs.

Présentiel

14 HEURES de formation et 7h d'examen soit 3 jours

CONDUITE D'ENGINS EN SÉCURITÉ PLATEFORME ÉLÉVATRICE MOBILE DE PERSONNEL (PEMP)

- Être capable de conduire en sécurité et d'entretenir (maintenance de premier niveau) une plate-forme élévatrice mobile de personne (P.E.M.P.).

Présentiel

14 HEURES de formation et 7h d'examen soit 3 jours

CONDUITE D'ENGINS EN SÉCURITÉ CHARIOT ÉLÉVATEUR

- Maîtriser la conduite d'un chariot élévateur en porte à faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg
- Réaliser les opérations de chargement de véhicules, de stockage et déstockage, de transfert de charges
- Appliquer les consignes de sécurité en entreprise et sur la voie publique, en respectant une marge de productivité
- Assurer la maintenance de premier niveau du chariot élévateur et de ses équipements
- Rendre compte des anomalies et difficultés rencontrées dans l'exercice de ses fonctions

Présentiel

14 HEURES de formation et 7h d'examen soit 3 jours

CONDUITE D'ENGINS EN SÉCURITÉ CAMION GRUE

- Conduire en sécurité et entretenir (maintenance de premier niveau) les grues de chargement de véhicules.

Présentiel

14 HEURES de formation et 7h d'examen soit 3 jours

TRAVAUX EN HAUTEUR – PORT DU HARNAIS

- Appliquer les règles générales de sécurité lors de travaux en hauteur.
- Evaluer les risques de chute de hauteur sur différents postes de travail et choisir les moyens de protection appropriés.
- Utiliser dans les meilleures conditions, un harnais lors de travaux en hauteur.
- Vérifier et entretenir son harnais de sécurité et ses systèmes antichute

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours

FLUIDES FRIGORIGÈNES

- Acquérir des connaissances réglementaires
- Savoir exécuter en sécurité la manipulation des fluides frigorigènes
- Préparer au test théorique et pratique du certificat d'aptitude Catégorie I et sa validation

Présentiel

32 HEURES soit 4 jours

BÂTIMENT - CONSTRUCTION

PRÉPARATION À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE POUR LES OPÉRATIONS D'ORDRES ÉLECTRIQUES FORMATION INITIALE ET RECYCLAGE

- Assurer la sécurité des personnes contre les dangers d'origine électrique lorsque l'on effectue des opérations sur ou au contact d'ouvrages électriques
- Rendre les stagiaires capables de respecter les prescriptions de sécurité définies par la NF C18-510

Présentiel

21 HEURES soit 3 jours ou 14h soit 2 jours pour le recyclage

PRÉPARATION À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE POUR LES OPÉRATIONS D'ORDRES NON ÉLECTRIQUES FORMATION INITIALE ET RECYCLAGE

- Assurer la sécurité des personnes contre les dangers d'origine électrique lorsque l'on effectue des opérations sur ou au contact d'ouvrages électriques
- Rendre les stagiaires capables de respecter les prescriptions de sécurité définies par la NF C18-510

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours ou 7h soit 1 jour pour le recyclage

AUTORISATION D'INTERVENTION À PROXIMITÉ DES RÉSEAUX (AIPR) (ENCADRANT ET OPÉRATEUR)

- Identifier et éviter les risques d'endommagement et les conséquences qui pourraient en résulter pour la sécurité des personnes et des biens, pour la protection de l'environnement et pour la continuité de fonctionnement de ces ouvrages
- Rapprocher le contenu réglementaire de la réforme DT-DICT des exigences de l'examen AIPR
- Renforcer la prise en compte des mesures techniques liées au décret anti-endommagement dans son projet de travaux

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

HABILITATION ELECTRIQUE PHOTOVOLTAÏQUE

- Acquérir des connaissances réglementaires
- Savoir exécuter en sécurité des opérations d'ordre électrique sur les installations et équipements photovoltaïques.
- Obtenir son titre d'habilitation électrique

Présentiel

14 HEURES de formation soit 2 jours

MONTAGE, DÉMONTAGE, VÉRIFICATION ET UTILISATION D'UN ÉCHAFAUDAGE FIXE OU MOBILE

- Monter et démonter un échafaudage fixe et roulant conformément à la notice du fabricant
- Réaliser la vérification à la mise en service et la vérification journalière d'un échafaudage fixe et roulant
- Utiliser un échafaudage fixe et roulant en sécurité

Présentiel

14 HEURES de formation soit 2 jours

CONSTRUCTION PARA CYCLONIQUE DES MAISONS INDIVIDUELLES

- Comprendre les effets et conséquences des cyclones sur le bâti
- S'approprier le principe de la protection para-cyclonique
- Participer à la construction d'une maison individuelle en y intégrant les éléments de la prévention para-cyclonique

Présentiel

14 HEURES de formation soit 2 jours

CONCEPTION PARA CYCLONIQUE DES MAISONS INDIVIDUELLES

- Comprendre les effets et conséquences des cyclones sur le bâti
- Connaître l'avancée des règlementations à la construction para-cyclonique
- Prévenir les conséquences des phénomènes cycloniques dans la conception des maisons individuelles

Présentiel

21 HEURES de formation soit 3 jours

QUALIPV

- Acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'installation d'un système solaire photovoltaïque raccordée au réseau
- Estimer la faisabilité du projet en fonction de l'implantation du lieu
- Choisir un système adapté et répondant aux besoins du client
- Réaliser l'installation dans les règles de l'art

Présentiel

21 HEURES de formation soit 3 jours

IMMOBILIER

LES BAUX COMMERCIAUX

- Connaître la réglementation du bail commercial
- Sécuriser la rédaction des baux commerciaux
- Anticiper les changements susceptibles d'intervenir en cours d'exécution du bail
- Préparer la fin du bail

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LE RGPD ET LA PROCÉDURE TRACFIN

- Identifier et mettre en application les nouvelles règles du RGPD
- Comprendre les enjeux du RGPD
- Mettre en application les mesures TRACFIN
- Prévenir le contrôle de la DGCCRF

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LA DÉONTOLOGIE DES PROFESSIONNELS DE L'IMMOBILIER ET LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS

- Identifier les nouvelles règles du code de déontologie
- Assurer son devoir de conseil dans le cadre d'une intermédiation
- Prévenir l'infraction de discrimination en immobilier

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LA LOCATION SAISONNIÈRE

- Maîtriser le cadre légal du mandat de location
- Identifier et prévenir les risques liés à la location saisonnière
- Sécuriser la rédaction du contrat de bail

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LA SÉCURISATION DES HONORAIRES DE L'AGENT IMMOBILIER

- Maîtriser les dispositions de la loi Hoguet et de la loi Alur
- Sécuriser la prise de mandat
- Identifier et savoir faire respecter les clauses d'un mandat
- Appréhender le risque d'une vente directe propriétaire (PAP)

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LES ASSOCIATIONS SYNDICALES DE PROPRIÉTAIRES

- Connaître les spécificités juridiques des associations syndicales de propriétaires et des unions de syndicats et en maîtriser les règles de fonctionnement
- Identifier les relations entre ces entités et les copropriétés

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LA VENTE EN ÉTAT FUTUR D'ACHÈVEMENT (VEFA)

- Respecter les règles de la vente d'immeuble à construire
- Assurer son devoir de conseil en tant qu'intermédiaire dans le neuf
- Présenter une vente en l'état futur d'achèvement (VEFA)

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LE RÉGIME DE LA COPROPRIÉTÉ

- Maîtriser les nouvelles règles relatives à la copropriété
- Connaître les nouvelles obligations du syndic de copropriété
- Sécuriser et assurer la bonne gestion de la copropriété

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

IMMOBILIER

LES PLUS-VALUES IMMOBILIÈRES

- Connaître les règles générales des plus-values immobilières
- Maîtriser le retracement de la plus-value
- Calculer la plus-value
- Définir le montant dont sera redevable le contribuable dans le cadre d'une SCI

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LA PROCÉDURE TRACFIN EN IMMOBILIER

- Identifier et mettre en application les nouvelles règles du TRACFIN
- Comprendre les enjeux du TRACFIN
- Mettre en application les mesures TRACFIN
- Prévenir le contrôle de la DGCCRF

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

L'IMPACT DU DROIT DES SUCCESSIONS

- Connaître les régimes matrimoniaux et les droits spécifiques du conjoint survivant
- Maîtriser les règles de la dévolution successorale
- Améliorer son conseil auprès des clients

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

L'EXPERTISE COMPROMIS

- Maîtriser le cadre légal de la transaction immobilière
- Identifier et prévenir les risques liés à la vente immobilière
- Sécuriser la lecture des avant-contrats de la vente immobilière

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LES VENTES SPÉCIALES

- Comprendre le mécanisme de la vente moyennant paiement d'une rente viagère
- Maîtriser la règlementation applicable
- Conseiller et accompagner les parties dans la finalisation du contrat

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LE BAIL CIVIL

- Connaître le contenu du bail civil
- Identifier et prévenir les risques contentieux
- Optimiser la gestion des contentieux locatifs et les procédures d'expulsion

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

MANAGER SON ÉQUIPE EN AGENCE IMMOBILIÈRE

- Affirmer son leadership
- Savoir construire et développer les outils RH
- Savoir fixer des objectifs, définir un cadre de fonctionnement
- Savoir communiquer et susciter l'adhésion

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

PRÉPARER SON RENDEZ-VOUS ACQUÉREUR ET LA TRANSMISSION DE L'OFFRE

- Connaître les conditions de mise en œuvre pour optimiser ses retours de visite
- Prendre des offres d'achat aux meilleures conditions de prix
- Améliorer son discours commercial, sa posture, sa voix, son écoute active

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

PRÉPARER SON RENDEZ-VOUS VENDEUR ET TRAITER LES OBJECTIONS

- Maîtriser la traitement des principales objections
- Savoir pratiquer l'écoute active et le questionnement
- Répondre et argumenter efficacement aux objections vendeur
- Enrichir sa répartie commerciale

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

IMMOBILIER

LE RÉFÉRENCEMENT WEB D'UNE AGENCE IMMOBILIÈRE

- Maîtriser les notions liées au référencement de son site Internet
- Améliorer son référencement
- Identifier les techniques de référencement naturel pour développer sa visibilité

Présentiel

10 HEURES soit 1 ½ jour

DÉVELOPPER UN DISCOURS COHÉRENT POUR FACILITER LA RENTRÉE DE MANDATS

- S'entraîner à la prospection et aux techniques de vente
- Gagner en efficacité et en performance dans la rentrée de mandats
- Augmenter sa confiance en soi par une meilleure connaissance client

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

LES FONDAMENTAUX DE LA SOCIÉTÉ CIVILE IMMOBILIÈRE (SCI)

- Sécuriser la création de la SCI
- Examiner le déroulé de la vie d'une SCI
- Identifier les différents projets patrimoniaux auxquels répond la SCI
- Cerner les règles juridiques et fiscales applicables aux SCI

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

LE PROCESS CONTRACTUEL EN TRANSACTION IMMOBILIÈRE

- Respecter les règles du démarchage à domicile
- Sécuriser la prise de mandats
- Travailler avec un mandat de recherche
- Sécuriser son offre d'achat et la rédaction des avant-contrats de vente immobilière

Présentiel

Durée variable

LES FONDAMENTAUX DE LA RELATION CLIENT

- Appréhender le cadre légal de la transaction immobilière
- Sécuriser les avant-contrats de la vente immobilière
- Maîtriser et améliorer les techniques de relation client

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

RÉUSSIR SES ÉTATS DES LIEUX

- Définir le cadre juridique et la règlementation de l'état des lieux
- Appliquer une méthodologie pratique
- Maîtriser la rédaction d'un état des lieux d'entrée et de sortie
- Anticiper et désamorcer les conflits et contestations

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

L'ÉVALUATION DU FONDS DE COMMERCE

- Comprendre la notion de fonds de commerce
- Appréhender l'opération de cession dans ses dimensions juridiques, sociales et fiscales
- Maîtriser les différentes techniques d'évaluation d'un fonds de commerce

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

LES SAS IMMOBILIERES À SAINT-BARTHÉLEMY

- Comprendre le fonctionnement d'une SAS immobilière
- Maitriser la fiscalité d'une SAS immobilière
- Connaitre les avantages et les inconvénients d'une SAS immobilière

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

DROIT SOCIAL - GESTION

ENTREPRENDRE - LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION

Présentiel

21 HEURES soit 3 jours

- Comprendre les enjeux entrepreneuriaux sur les 3 niveaux (personnel, professionnel et le marché)
- Avoir une vision claire de son projet, pouvoir choisir son statut juridique et comprendre les enjeux
- Développer les réflexes et l'attitude de l'entrepreneur

DROIT DU TRAVAIL - ACTUALITÉ ET RÉGLEMENTATION - CHR

En distanciel

14 HEURES soit 2 jours

- Acquérir et mettre en pratique les règles de base en droit du travail, tout en maîtrisant au mieux les principales dispositions de la Convention Collective Nationale des Cafés, Hôtels, Restaurants
- Connaître la législation relative au droit du travail et les différentes clauses du contrat de travail
- Optimiser son rôle et son pouvoir de dirigeant en imposant des règles et une discipline au sein de l'entreprise
- Gérer au mieux la suspension et/ou la rupture du contrat de travail

LES FONDAMENTAUX DE LA COMPTABILITÉ ET DE L'ANALYSE FINANCIÈRE

En distanciel

14 HEURES soit 2 jours

- Appréhender les fondamentaux de la comptabilité générale
- Comprendre la logique du compte de résultat et du bilan
- Gérer sa trésorerie
- Réaliser un diagnostic financier
- Interpréter les principaux ratios
- Évaluer la santé financière de l'entreprise à la lecture de ses documents comptables

GÉRER LA PAIE - CHR

- Établir un bulletin de paie en tenant compte des spécificités du secteur CHRD
- Mieux gérer les fins de contrat
- Mieux conseiller leurs clients exploitants

En distanciel

7 HEURES
soit 1 jour

LE YIELD MANAGEMENT - NIVEAU 1

- Connaître la notion des 4B
- Identifier la bonne prestation pour le bon client, au bon moment et au bon prix.
- Réfléchir, travailler et s'adapter, notamment avec une capacité d'hôtel limitée
- Réussir le pari de la vente en ligne
- Augmenter son CA et son prix moyen

En distanciel

14 HEURES
soit 2 jours

LE YIELD MANAGEMENT - NIVEAU 2

- Connaître l'environnement Yield d'aujourd'hui
- Maîtriser les éléments du Pricing, du Rate management et des Forecast grâce à des outils précis
- Adapter à l'hôtellerie
- Explorer l'univers de l'e-distribution
- Augmenter son CA et son prix moyen

En distanciel

14 HEURES
soit 2 jours

ACTUALITÉ DU DROIT DE L'ENTREPRISE

- Dresser un panorama complet de l'actualité législative et jurisprudentielle en droit des sociétés
- En cerner les enjeux et les conséquences pratiques
- Développer ses connaissances en droit de l'entreprise
- Echanger avec les intervenants et ses pairs

Présentiel

21 HEURES
soit 3 jours

DROIT SOCIAL - GESTION

L'ÉVOLUTION PROCESSUELLE DES DECLARATIONS D'ENTREPRISES

- Intégrer le rôle et les missions du nouveau CFE
- Comprendre le fonctionnement du « guichet unique dématérialisé » en conséquence de la loi PACTE de 2019
- Découvrir le Registre National des Entreprises nouvellement créé

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

LES STATUTS DE L'ENTREPRENEUR ET SA RESPONSABILITÉ

- Comprendre le fonctionnement ainsi que les incidences sociales et fiscales des formes juridiques
- Être capable de choisir le meilleur statut juridique adapté au projet
- Identifier les organismes référents
- Comprendre la responsabilité civile et pénale pesant sur l'entrepreneur

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

LES OPÉRATIONS DE RESTRUCTURATION

- Comprendre et intégrer les modifications apportées aux opérations de restructurations par les textes récents (faculté d'opérer une fusion simplifiée entre sociétés civiles, sociétés sœurs...)
- Aborder les règles comptables et fiscales des opérations de restructuration
- Définir les modes de restructuration les mieux adaptés en fonction d'une situation donnée

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

LA RÉMUNERATION

· Appliquer le bon salaire et ses accessoires.

Présentiel

3H30
soit 1/2 journée

LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

· Rompre le contrat de travail en toute conformité et en limitant les risques de contentieux.

Présentiel

3H30
soit 1/2 journée

LE COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE DE 11 A 49 SALARIES

· Mettre en place un CSE

· Connaître ses moyens et ses attributions

Présentiel

3 HEURES 30
soit 1/2 journée

LE CONTRAT DE TRAVAIL

· Connaître les différents contrats utilisés.

Présentiel

3 HEURES 30
soit 1/2 journée

DROIT SOCIAL - GESTION

LE RÈGLEMENT INTÉRIEUR

- Mettre en place un règlement intérieur

Présentiel

3H30
soit 1/2 journée

LE TEMPS DE TRAVAIL

- Respecter et faire appliquer la législation sur le temps de travail.

Présentiel

3H30
soit 1/2 journée

RECRUTER ET FIDÉLISER

- Trouver les bons canaux de recrutement
- Déterminer les questions clés
- Définir le parcours d'intégration
- Fidéliser mon équipe

Présentiel

3H30
soit 1/2 journée

SE METTRE EN CONFORMITÉ AU REGARD DU CODE DU TRAVAIL

- Se mettre en conformité au regard du code du travail

Présentiel

3H30
soit 1/2 journée

EXERCER LE POUVOIR DISCIPLINAIRE

- Savoir sanctionner un agissement fautif

Présentiel

3H30
soit 1/2 jour

LA GESTION DANS L'HÔTELLERIE

- Mettre en place des tableaux de bord.
- Gérer les stocks, le budget et les fournisseurs

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

BUREAUTIQUE - INTERNET

DÉBUTER SUR WORD

- Acquérir les bases essentielles du logiciel Word (suite Microsoft Office).
- Savoir rédiger et écrire un courrier Word simple, notes et documents.
- Mettre en forme un document et l'imprimer.
- Apprendre à communique

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

SE PERFECTIONNER SUR WORD

- Organiser son travail dans Word pour concevoir rapidement tous types de documents.
- Gagner un temps précieux par la maîtrise des fonctionnalités avancées

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

DÉBUTER SUR EXCEL

- Acquérir les bases essentielles du logiciel Excel (suite Microsoft Office).
- Découvrir les potentialités du logiciel : créer des tableaux, des graphiques, des listes
- Réaliser des tableaux simples intégrant des calculs, les mettre en forme et les imprimer.
- Apprendre à communiquer des données et des chiffres efficacement grâce au logiciel

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

SE PERFECTIONNER SUR EXCEL

- Consolider vos compétences sur le logiciel Excel (suite Microsoft Office).
- Utiliser et lier plusieurs feuilles du même classeur ou lier des cellules de différentes feuilles et de différents classeurs.
- Créer des tableaux de synthèse (récapitulatifs).
- Apprendre à communiquer et à valoriser des données et des chiffres
- Exploiter et organiser les listes d'informations, en faire la synthèse, obtenir des statistiques.

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

PHOTOGRAPHIE

- Mieux comprendre les clés d'une photo réussie
- Mettre en valeur leurs produits...
- Optimiser leurs ventes
- Améliorer la qualité des visuels (cartes, menus, site internet)

En distanciel

7 HEURES
soit 1 jour

COMMENT CRÉER SON SITE INTERNET ?

- Créer un site WEB
- Concevoir les pages internet en appliquant une charte graphique
- Compléter et enrichir le site Web

En distanciel

21 HEURES
soit 3 jours

LE DIGITAL : DÉVELOPPER DU CHIFFRE D'AFFAIRES GRÂCE À SES CLIENTS

- Créer un lien avec leurs clients
- Faire créer du contenu à leurs clients (recommandation...)

En distanciel

21 HEURES
soit 3 jours

INITIATION INTERNET ET MESSAGERIES

- Personnaliser Outlook pour travailler efficacement
- Organiser et classer l'ensemble de ses correspondances
- Envoyer des mails avec l'ensemble des attributs possibles

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

APPRENDRE ET METTRE EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES EN MARKETING DIGITAL

- Acquérir les bases en marketing digital avec un vocabulaire simplifié
- Comprendre les notions élémentaires de Facebook et Instagram
- Découvrir les outils et méthodes pour gagner en efficacité sur la création des contenus
- Créer une stratégie de communication adaptée à l'entreprise
- Savoir comment développer sa visibilité professionnelle sur Internet

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

LANGUES

FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE (FLE)

- Utiliser la langue française avec souplesse et spontanéité
- Consolider ses compétences écrites et adaptées au monde de l'hospitalité
- Être capable de gérer différentes situations professionnelles à l'oral et à l'écrit

En distanciel

30 HEURES

ANGLAIS PROFESSIONNEL

- Maitriser le vocabulaire et les mots clés de bases
- Développer une maîtrise de structures grammaticales de base et introduire un langage professionnel
- Être capable de gérer différentes situations professionnelles à l'oral et à l'écrit

Présentiel

30 HEURES dans votre établissement

COURS DE LANGUE 15 LANGUES DISPONIBLES

- Maitriser le vocabulaire et les mots clés de bases
- Développer une maîtrise de structures grammaticales de base et introduire un langage professionnel
- Être capable de gérer différentes situations professionnelles à l'oral et à l'écrit

En distanciel

30 HEURES

BILAN DE COMPÉTENCE

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

RÉALISATION D'UN BILAN DE COMPÉTENCE (FORMAT 24H)

- Analyser ses compétences personnelles et professionnelles, ses aptitudes et ses motivations
- Définir son projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation
- Utiliser ses atouts comme un instrument de négociation pour un emploi, une formation ou une évolution de carrière
- Aider à une prise de décision à un moment de son parcours professionnel en bénéficiant d'un regard extérieur et neutre qui permet de prendre du recul
- Permettre de reprendre confiance en soi, en ses capacités pour déterminer un projet réaliste
- Aider à anticiper des changements dans l'entreprise ou sur le marché de l'emploi, et préparer la reconversion vers un autre métier, et entretenir une dynamique de motivation au travail

Présentiel

24 HEURES
nombre de jours variables

MARIN-PÊCHEUR

HYGIÈNE ALIMENTAIRE À BORD DES NAVIRES DE PÊCHE

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la pêche et la vente de produits de la mer.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène appliqués à la pêche et la vente de produits de la mer

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours

MÉDICAL 1 - SPÉCIALITÉ PÊCHE

Acquérir les connaissances médicales nécessaires pour assurer des soins médicaux et prendre immédiatement les mesures efficaces en cas d'accident ou de maladie à bord, et ce, pendant le temps nécessaire pour que le blessé ou le malade soit pris en charge par une structure de soins médicalisés

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours

CERTIFICAT RESTREINT D'OPÉRATEUR (CRO)

- Acquérir les compétences nécessaires à l'exploitation des stations de navire et des équipements radio de secours des embarcations de sauvetage.
- Devenir opérateur des radiocommunications à bord d'un navire exploité dans le cadre du SMDSM

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours

CERTIFICAT DE FORMATION DE BASE À LA SÉCURITÉ (CFBS)

- Réduire au minimum le risque d'incendie et être préparé à faire face à des situations d'urgence dues à un incendie
- Lutter contre les incendies et les éteindre
- Survivre en mer
  - Apporter les premiers soins médicaux
  - Assimiler les règles de sécurité

Présentiel

57 HEURES soit 9 jours

BREVET D'APTITUDE À LA CONDUITE DE PETITS NAVIRES – BACPN

Le brevet d'aptitude à la conduite de petits navires permet à son titulaire d'exercer les fonctions de capitaine ou matelot de navires à moteur de puissance propulsive inférieure à 160 kW et de longueur inférieure à 12 mètres effectuant :

- soit, une navigation à moins de 2 milles du point de départ ne transportant aucun passager,
- soit, une navigation cumulativement à moins de 6 milles du point de départ et moins de 2 milles d'un abri, et transportant au plus 12 passagers

Présentiel

110H30 soit 16 jours

MANAGEMENT

ENTRETIEN PROFESSIONNEL

· Maitriser les outils et la pédagogie nécessaires pour réaliser l'entretien annuel professionnel dans les meilleures conditions, afin qu'il réponde à l'objectif de définir le plan de formation individuel et collectif de l'entreprise

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

FONCTION MANAGER

· Connaître les besoins de mon équipe

· Mettre en place une stratégie d'objectifs

En distanciel

14 HEURES
soit 2 jours

SUIVI ET RENFORCEMENT PRATIQUE : PERFECTIONNER SES TECHNIQUES DE MANAGEMENT

En distanciel

7 HEURES
soit 1 jour

· Pouvoir faire un bilan sur les actions de progrès

· Identifier les freins et/ou les obstacles rencontrés pour la mise en œuvre d'actions de progrès

· Pouvoir renforcer la pratique de méthodes et outils travaillés lors de la formation fonction manager

· Pouvoir revoir et affiner certaines acquisitions réalisées durant la 1ere session de formation

· Pouvoir traiter différentes et nouvelles situations de réalités managériales rencontrées lors de l'intersession

GÉRER LES SITUATIONS CONFLICTUELLES AU TRAVAIL

- Mieux se connaître en tant que communicant
- Gérer les conflits dans la relation duale
- Positiver la communication
- Gérer les conflits dans le groupe

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

COMMENT RECRUTER, MOTIVER ET FIDÉLISER SES SALARIÉS

- Maîtriser les différentes méthodes de recrutement
- Maîtriser l'ensemble du processus de recrutement
- Accueillir et d'accompagner un nouvel arrivant
- De connaître les dispositifs de gestion des compétences pour fidéliser les salariés

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

LE MANAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS À DISTANCE ET EN MULTI-SITES

- Pouvoir manager en proximité malgré la distance.
- Pouvoir considérer que la distance ne soit pas un handicap à la bonne gestion.
- Pouvoir disposer d'indicateurs de pilotage d'activité tangibles, permettant de garder la maîtrise du fonctionnement

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

MANAGEMENT D'ÉQUIPE

- Savoir préparer, communiquer, motiver autour d'objectifs, de directives.
- Savoir conduire réunions et entretiens avec efficacité.
- Savoir suivre et évaluer les performances des collaborateurs

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

MANAGEMENT

FORMATION DES MEMBRES DU CSE

- Identifier les moyens des membres du CSE pour exercer efficacement son mandat
- Respecter les aménagements applicables à cette nouvelle instance
- Maîtriser la transition entre les instances séparées et le nouveau CSE
- Identifier les attributions et les moyens du CSE en matière de santé-sécurité
- S'approprier son mandat pour faire du CSE et de la CSSCT des instances efficaces
- Participer activement à la démarche de prévention de l'entreprise

Présentiel

21 HEURES
soit 3 jours

DÉLÉGUER POUR RESPONSABILISER

- Mettre en place une délégation cadrée, claire et responsabilisante
- Développer l'autonomie et les compétences de son équipe
- S'adapter aux différents niveaux de maturité de chacun

En distanciel

3H30
soit 1/2 journée

LE STRESS : LE DÉMYSTIFIER, LE COMPRENDRE ET L'ACCUEILLIR

- Comprendre ce qu'est le stress
- Eclairer autrement les situations de stress en situation opérationnelle
- Apprendre quelques techniques de régulation du stress

En distanciel

3H30
soit 1/2 journée

DONNER ET RECEVOIR DU FEEDBACK

- Comprendre la nécessité du besoin de reconnaissance de chacun et les différentes formes de reconnaissance
- Développer une énergie positive et nourrissante au sein du collectif
- Devenir une entreprise apprenante, qui suscite l'engagement des collaborateurs

En distanciel

3H30
soit 1/2 journée

TRAITER LES OBJECTIONS ET PRÉVENIR LES CONFLITS

- Apprendre à écouter pour :
- Désamorcer les tensions
- Mieux comprendre son collaborateur et l'aider dans la recherche de solutions
- Aborder les conflits de manière constructive
- Défendre son point de vue de manière assertive et accepter le point de vue de l'autre

En distanciel

3H30
soit 1/2 journée

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

TECHNIQUES DE HOUSEKEEPING – FEMME DE CHAMBRE

- Connaitre le rôle et les missions de la femme de chambre
- Développer les différentes techniques pour faire un lit
- Découvrir les différentes techniques de décoration de chambre
- Maitriser ces techniques lorsqu'elles sont adaptées à l'établissement
- Faire l'inventaire des règles de base d'hygiène et de sécurité liées à ce métier
- Vérifier l'utilisation des différents produits d'entretien de la profession.
- Utiliser les produits adaptés à l'établissement
- Adapter l'utilisation des produits à l'environnement
- Améliorer le contact client

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

FORMATION EMPLOYÉ(E) DE MÉNAGE

- Acquérir les techniques et bons reflexes
- Sensibiliser à la protection de l'environnement
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Utiliser des produits et matières adaptés

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

GOUVERNANTES

- Analyser une situation
- Adapter l'intervention d'un point de vue tactique et technique

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

COMPRENDRE LES CODES CULTURELS DES CLIENTS

- Intégrer les spécificités de la culture du client et adapter son comportement en identifiant les erreurs à ne pas commettre.
- Vendre efficacement et fidéliser votre clientèle selon sa nationalité

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

ACCUEILLIR ET VENDRE LES PRESTATIONS DE L'HÔTEL

- Connaître les profils comportementaux des clients
- Accueillir et vendre par téléphone
- Gérer les situations difficiles en face à face
- Comprendre l'impact de son image et la valoriser

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

LA MAÎTRISE DE LA TECHNIQUE DE NETTOYAGE DES VITRES

- Adapter le produit au bon support et au type de salissure
- Prendre en compte dans l'exécution de la tâche les contraintes liées au site
- Effectuer de manière autonome le nettoyage des surfaces vitrées
- Appliquer et maîtriser la méthode de nettoyage adaptée aux lavages des vitres avec les produits et techniques appropriées

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

LUXE ET PROFESSIONNALISME

- Soigner une image commerciale et de marque
- Monter en gamme : en qualité de service et en compétence
- Comprendre les différentes attentes des clients
- Adapter son comportement en fonction des personnalités
- Maîtriser l'accueil haut de gamme
- Prendre en compte les différences liées aux nationalités de la clientèle
- Réussir à faire rêver le client

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

GESTION DES PLAINTES ET DES CONFLITS

- Découvrir les profils comportementaux du client.
- Gérer les situations difficiles en face à face.
- Acquérir les techniques pour anticiper et désamorcer les situations difficiles selon les nationalités

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

ENVIRONNEMENT

CERTIFICAT PHYTOSANITAIRE (CERTIPHYTO) - DÉCIDEUR

Présentiel

21 HEURES soit 3 jours

- Obtenir le certificat individuel professionnel attestant de l'acquisition par le titulaire de connaissances appropriées pour exercer l'activité liée à « l'utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques - décideur en entreprise non soumise à agrément »
- Connaître la réglementation
- Prévenir les risques pour la santé
- Prévenir les risques pour l'environnement
- Evaluer les techniques alternatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

CERTIFICAT PHYTOSANITAIRE (CERTIPHYTO) - OPÉRATEUR

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours

- Obtenir le certificat individuel professionnel attestant de l'acquisition par le titulaire de connaissances appropriées pour utiliser les produits phytopharmaceutiques, suivant les consignes données.
- Connaître la réglementation
- Prévenir les risques pour la santé
- Prévenir les risques pour l'environnement
- Définir les stratégies visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

- Prendre en compte l'environnement dans la gestion de son établissement.
- Découvrir les bonnes pratiques environnementales pour éventuellement obtenir un Ecolabel

LA GESTION DES DÉCHETS ET LE RECYCLAGE ALIMENTAIRE

Présentiel

14 HEURES soit 2 jours

- Connaître la provenance de ses déchets alimentaires, du gaspillage alimentaire et des coûts associés
- Identifier les actions de réduction des déchets et de réduction de coûts
- Mettre en place un plan de mesure, de suivi et de communication autour de ce projet de réduction de coûts et de déchets

CERTIFICAT POUR L'UTILISATION ET LA DISTRIBUTION DE CERTAINS PRODUITS BIOCIDES (CERTIBIOCIDE)

Présentiel

21 HEURES soit 3 jours

- Obtenir le Certificat Individuel Professionnel attestant de l'acquisition des connaissances appropriées pour utiliser ou distribuer certains types de produits biocides
- Maîtriser la réglementation en vigueur pour les produits biocides
- Connaître les règles essentielles liées à la protection de l'opérateur (prévention des risques) et la protection de l'environnement
- S'approprier la procédure menant au diagnostic avant l'intervention
- Connaître les méthodes alternatives à l'usage de produits biocides (les produits rodenticides, les désinfectants et les produits insecticides)
- Assurer la gestion des déchets liés aux activités précitées

METTRE EN PLACE LA DEMARCHE ÉCO RESPONSABLE DANS SON ENTREPRISE

Présentiel

7 HEURES soit 1 jour

- Prendre en compte l'environnement dans la gestion de son établissement
- Découvrir les bonnes pratiques environnementales pour éventuellement obtenir un écolabel
- Acquérir les bases théoriques et s'approprier les outils pour conduire une démarche de développement durable
- Savoir engager toute l'entreprise dans une démarche éco responsable

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

MANAGER, PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX DANS VOS ÉQUIPES

- Comprendre les manifestations des risques psychosociaux dans le travail et leur diversité
- Prendre conscience des enjeux liés à la prévention des risques psychosociaux
- S'inscrire dans leur rôle de préventeur pour faire évoluer l'organisation et les comportements

Présentiel

14 HEURES
soit 2 jours

SAVOIR GÉRER SON STRESS AU TRAVAIL

- Comprendre les mécanismes du stress
- Identifier les symptômes physiques, émotionnels et comportementaux
- Repérer les agents de stress psychosocial au travail
- Savoir garder un stress positif

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

NOUVEAUX MODES ALIMENTAIRES

- Identifier les grands principes des modes alimentaires spécifiques
- Appréhender les techniques culinaires adaptées à ces alimentations
- Mettre en œuvre des recettes adaptées

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

BIEN MANGER AU TRAVAIL

- Connaître les grands principes de la nutrition
- Identifier les besoins nutritionnels du déjeuner
- Savoir composer des repas équilibrés en mangeant à l'extérieur

Présentiel

7 HEURES
soit 1 jour

CERTIFICATION – DIPLÔME

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE – BARMAN

- L'approvisionnement et la mise en place d'un bar
- L'accueil et l'animation d'un point de vente
- La production des cocktails
- Le service et la vente
- La prévention, la sécurité et la santé

Présentiel

25 HEURES soit 6 mois

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE – COMMIS DE CUISINE

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

Présentiel

150 et 200 HEURES

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE – SERVEUR

- Dresser les tables
- Prendre les commandes
- Servir les clients
- Encaisser le règlement des clients et débarrasser

Présentiel

Environ 6 MOIS

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE – RÉCEPTIONNISTE

- Accueillir, renseigner et conseiller la clientèle
- Proposer et vendre les produits
- Enregistrer les réservations
- Encaisser les facturations de séjour
- Contribuer à la qualité d'accueil et de séjour

Présentiel

Environ 9 MOIS

BACHELOR – RESPONSABLE OPÉRATIONNEL D'ACTIVITÉ EN CHR

Présentiel

315 HEURES

- Assurer l'accueil de la clientèle
- Participer à la gestion et à la commercialisation de l'établissement ainsi qu'à l'encadrement du personnel
- Dans les restaurants, superviser le travail de la cuisine et de la salle et, ponctuellement, effectuer le service en salle et / ou en cuisine
- Dans les hôtels, assurer la réception et ponctuellement, travailler dans les étages.

CERTIFICAT DE CAPACITÉ PROFESSIONNELLE CONDUCTEUR DE TAXI INITIALE

Présentiel

140 HEURES soit 30 MOIS

- Acquérir les connaissances et compétences nécessaires à l'exercice de la profession de conducteur de taxi
- Se préparer à l'examen d'accès à la profession

FORMATION CONTINUE OBLIGATOIRE DES CONDUCTEURS DE TAXI

Présentiel

14 HEURES soit 2 JOURS

- Mettre à jour les connaissances essentielles pour la pratique de l'activité de conducteur de taxi

CERTIFICAT DE CAPACITÉ PROFESSIONNELLE EN TRANSPORT LÉGER DE MARCHANDISES AVEC DES VÉHICULES AU PTAC DE MOINS DE 3.5 T

Présentiel

70 HEURES soit 10 JOURS

- Acquérir les connaissances de base en réglementation et en gestion pour l'exploitation d'entreprises afin d'exercer à Saint-Barthélemy l'activité de transporteur routier de marchandises avec des véhicules au PTAC ≤ 3,5 t.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

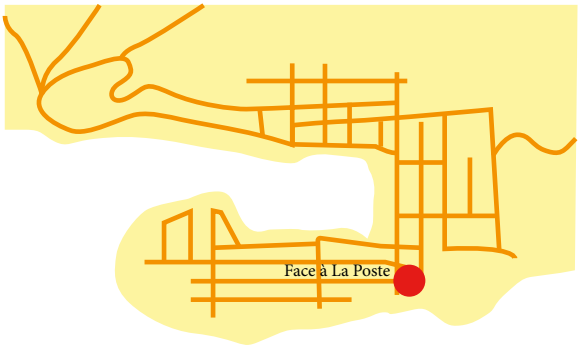
SI VOUS SOUHAITEZ VOUS INSCRIRE À UNE DE NOS FORMATIONS, NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER **LE BULLETIN D'INSCRIPTION.**

NOTRE CATALOGUE NE RÉPOND PAS À VOTRE BESOIN ?
Pas d'inquiétude, nous pouvons étudier précisément vos besoins, pour vous proposer une solution adaptée à vos souhaits.

Chaque année, nous avons pour objectif de développer notre offre de formation pour améliorer les prestations proposées sur Saint-Barthélemy. Grâce à vous, nous allons pouvoir étendre notre offre !

Grégory Guérot, en charge du Centre de Formation, et Virginie Allamelle, assistante au Centre de Formation et référente handicap, vous accompagneront pour mener à terme votre projet.

Pour connaitre les programmes détaillés, les dates, les lieux et les coûts pédagogiques de chaque formation, rendez-vous sur le site de la CEM, ou contactez votre Centre de Formation.



Chambre Economique Multiprofessionnelle
Etablissement Public Territorial
59 rue Samuel Fahlberg - Gustavia
97133 Saint-Barthélemy
Tél.: 0590 27 12 55

Salle de formation de la CEM : 10 Rue du Roi Oscar II (au-dessus de la Trésorerie), Gustavia

www.cemstbarth.com

E-mail: contact@cemstbarth.com

@CemStBarthOfficiel
@cemstbarth

Siret : 130 004 708 00025
N° déclaration d'activité : 95 970165497

59 Rue Samuel Fahlberg – Gustavia

+590 590 27 12 55

contact@cemstbarth.com

https://www.cemstbarth.com

@cemstbarth

@CemStBarthOfficiel