

Formez vos équipes. Souvent sans que cela vous coûte un centime.

Hôtels • Restaurants • Cafés • Bars

Catalogue formations 2026

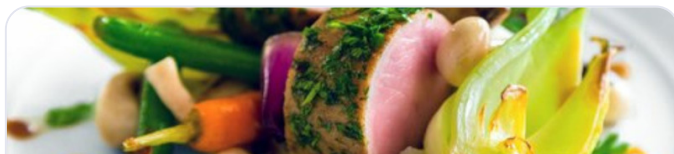
Financement jusqu'à 100 %

Formateur dans votre établissement



Trouvez votre formation en 10 secondes

Repérez votre univers, puis cochez vos formations sur le bon de demande en fin de catalogue. Le reste, c'est nous.



Restaurant & café

Cuisine, bar, salle, management, digital, hygiène.



Hôtel — hébergement & étages

Propreté, contrôle chambre, petit déjeuner, enchantement client.



Traiteur & réception

Réalisations traiteur, buffets, pièces cocktail.



Restauration rapide

Vente au comptoir, gestion des incivilités, permis d'exploitation.

COMMENT ÇA MARCHE



2 / an

formations prises en charge



2 à 12

salariés par session



Chez vous

le formateur se déplace



Romain

(Aktiveo) monte votre dossier AKTO

Prise en charge à 100 % — les 2 conditions

Vos formations sont financées **intégralement** dès lors que : vous relevez de la **convention collective HCR** et vous formez **au moins 2 salariés** (jusqu'à 12 par session).

ON S'ADAPTE À VOTRE SERVICE, SANS LE FREINER

Exemple — Bar (Bartending, 2 j)

Matin : formation de vos serveurs/serveuses, puis mise en place. Midi : service réel avec application des recommandations, le formateur observe. Après-midi : débrief et formation sur-mesure. Le lendemain, on approfondit.

Exemple — Cuisine

Matin : mise en place, recettes et préparations avec le formateur. Midi : service. Après-midi : formation et perfectionnement. Même rythme le lendemain — sur votre organisation réelle, sans bloquer le service.

Vos formations obligatoires

Deux formations conditionnent l'ouverture et l'exploitation de votre établissement. Nous vous orientons vers l'organisme et le financement adaptés.

Permis d'exploitation

Obligatoire pour ouvrir ou reprendre un établissement avec licence de débit de boissons. Formation initiale (3 jours) + recyclage périodique, en présentiel ou en visio.

Présentiel : 650 € initial · 330 € recyclage

Visio : 576 € initial · 324 € recyclage

Financements : salarié branche HCR possible · travailleur non salarié via AGEFICE ou FAFCEA · ou autofinancement. Organismes : CCI Formation Haute-Loire / Aktiveo Formation.

Hygiène alimentaire

Au moins une personne formée par établissement pour ouvrir et exploiter (décret n° 2011-731). 14 h sur 2 jours, délivrant l'attestation exigée.

460 € TTC · CCI Formation Haute-Loire

Sessions CCI complètes : l'UMIH 43 peut ouvrir une nouvelle session dès 8 pré-inscrits.

Pour aller plus loin : formez toute l'équipe sur site (GBPH, option PMS) — finançable jusqu'à 100 % selon votre OPCO (voir « Hygiène & sécurité »).

Un doute sur vos obligations (PVBAN, SST, incendie ERP...) ?

On fait le point

Jusqu'à 2 formations par an prises en charge à 100 % en intra. Présentiel ou visio · groupes de 2 à 12 salariés.

MANAGEMENT & ENCADREMENT D'ÉQUIPE



Management opérationnel en restauration / hôtellerie

Organiser, motiver, déléguer et faire grandir son équipe.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h



Accueil et relation client : gérer les conflits

Réagir face à une tension en préservant l'image de l'établissement.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

7 h



Permis de former — initial

Indispensable pour encadrer un apprenti ou un alternant.

Présentiel · **Finançable AKTO**

14 h



Permis de former — recyclage

Rester habilité à former ses alternants.

Présentiel · **Finançable AKTO**

7 h

HYGIÈNE, SÉCURITÉ & SANTÉ AU TRAVAIL



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (équipe) **À LA UNE**

Sécuriser les pratiques de toute l'équipe au quotidien. Idéale avant la saison pour former vos nouveaux collaborateurs.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h



Mettre en place le PMS — Plan de Maîtrise Sanitaire

Bâtir son PMS, prêt à présenter en cas de contrôle.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

21 h



Gestes et postures

Préserver la santé des équipes, réduire les accidents.

Présentiel · **Finançable AKTO**

7 h



Accueillir un client en situation de handicap

Accueillir chacun dignement et être en conformité.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

7 h

Bartending — le métier de barman

FORMATION COMPLÈTE



La plus complète : rôle du barman, spiritueux, techniques de service et de vente, boissons variées aux standards internationaux. De quoi professionnaliser tout votre bar.

Présentiel · **Finançable AKTO**

14 h

Ventes additionnelles en salle & réception

À LA UNE



Développer le réflexe de la vente additionnelle pour augmenter le panier moyen, sans jamais forcer.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Techniques cocktail

STAR



Lancer une carte de cocktails et de mocktails pour booster vos ventes en soirée et au moment de l'apéritif.

Présentiel · **Finançable AKTO**

14 h

Barista

STAR



Développer une offre café de qualité (latte art, boissons chaudes et froides) pour augmenter votre chiffre d'affaires de l'après-midi.

Présentiel · **Finançable AKTO**

14 h

Accords mets et vins

STAR



Mieux conseiller vos clients pour augmenter votre chiffre d'affaires sur la vente de vin et valoriser votre carte.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Biérologie & cidrologie



Connaître bières et cidres pour mieux les conseiller et les vendre.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Connaître les spiritueux pour mieux les vendre



Maîtriser l'univers des spiritueux : histoire, dégustation, vente.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Règles et protocoles de la mise en place au service



Maîtriser la mise en place et les techniques de service en salle.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Accueillir son client et vendre — démarche qualité



Prendre en charge le client de la porte à la table et fidéliser.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Une formation vous intéresse ?

Cochez-la en fin de catalogue

FONDAMENTAUX & TECHNIQUES



Les bases et perfectionnement en cuisine STAR

Sur mesure, du novice au confirmé : le formateur s'adapte à votre carte.
Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h

Techniques & créativité culinaire STAR

Créer de nouvelles présentations d'entrées, plats et desserts.
Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h

Techniques de dressage à l'assiette

Sublimer ses assiettes : volumes, couleurs, contenants.
Présentiel · **Finançable AKTO**

7 h

ENTRÉES, PLATS & TENDANCES



Les entrées tendances et créations

Développer une démarche créative et équilibrer une entrée.
Présentiel · **Finançable AKTO**

14 h

La cuisine bistronomique

Allier gastronomie et simplicité à un prix abordable.
Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h

La cuisine du monde

Épices, influences mondiales et cuisine fusion.
Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h

Cuisson sous vide et basse température

Une cuisson régulière, savoureuse et maîtrisée côté coûts.
Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h

SNACKING & OFFRE RAPIDE



Snacking

Sandwichs, burgers, tapas et bouchées : une offre créative et efficace.
Présentiel · **Finançable AKTO** (convention restauration traditionnelle)

21 h

Techniques pizzas et crêpes

Pizzas, crêpes et galettes : du matériel aux recettes, et créer sa carte.
Présentiel · **Finançable AKTO** (convention restauration traditionnelle)

21 h

PÂTISSERIE & BOULANGERIE



La pâtisserie STAR

Maîtriser les techniques simples et les textures des desserts.

Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h



Les desserts de restaurant et tendances

Se réinventer à partir des bases pâtisseries.

Présentiel · **Finançable AKTO**

14 h



Pains et viennoiseries

Pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson : la boulange maison.

Présentiel · **Finançable AKTO**

21 h

GESTION & QUALITÉ EN CUISINE



Rentabilité : gestion des stocks et des ratios

Reprendre la main sur ses coûts : stocks, ratios, marges.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h



Anti-gaspillage alimentaire et gestion des déchets

Passer d'un coût à un bénéfice : viser le zéro déchet.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h



Cartes et menus : concevoir une carte attractive

Une carte lisible, rentable et conforme à la réglementation.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

7 h



Cuisine bien-être : sensibilisation nutritionnelle

Intégrer l'équilibre alimentaire à ses menus.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Vous ne savez pas laquelle choisir ?

Contactez l'UMIH 43

Femmes et valets de chambre, gouvernant(e)s, équipes du petit déjeuner : propreté, qualité de service et satisfaction client. Même financement que la restauration (2 formations/an à 100 %).

Techniques professionnelles des employés d'étages À LA UNE



Gestes, postures et techniques pour gagner en qualité et efficacité. Idéale avant la saison pour former vos nouveaux collaborateurs.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Contrôle et auto-contrôle d'une chambre



Contrôler vite et bien, appliquer les standards, tracer la qualité.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

7 h

Enchantement client



Créer une expérience client qui fidélise et différencie.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

7 h

Valoriser et développer le service du petit déjeuner



Satisfaire le client au petit déjeuner et optimiser le chiffre d'affaires.

Présentiel ou visio · **Finançable AKTO**

14 h

Une formation vous intéresse ?

Cochez-la en fin de catalogue

Traiteur & réception

Pour développer ou professionnaliser votre activité traiteur : production, buffets et pièces de réception, dans le respect des règles d'hygiène.



Réalisations spécifiques à l'activité traiteur

Réaliser des plats traiteur, dresser un buffet et des pièces cocktail pour une réception.

Présentiel · **Finançable AKTO** · HACCP, chaîne du froid, dressage

21 h

Au programme : fiches techniques, bonnes pratiques d'hygiène en prestation traiteur (HACCP, chaîne du froid, transport), pièces cocktail et bouchées, dressage des plats et du buffet.

Un projet de réception ou de développement traiteur ?

Contactez l'UMIH 43

Vente au comptoir, relation client, permis d'exploitation : 4 formations courtes prises en charge à 100 % par AKTO pour les établissements relevant de la convention restauration rapide.

Financées à 100 % (convention restauration rapide)

AKTO prend en charge **100 % des coûts pédagogiques** des 4 formations repérées ci-dessous. L'UMIH 43 vérifie votre éligibilité et **Romain, d'Aktiveo**, monte le dossier.

RELATION CLIENT & VENTE



Prévenir et gérer les conflits et incivilités

Désamorcer les tensions avec la clientèle et en équipe.

100 % AKTO · présentiel ou visio

7 h



Faire face aux situations imprévues et incivilités clients

Garder son sang-froid et réagir juste dans les moments difficiles.

100 % AKTO · présentiel ou visio

7 h



Accompagner et développer la vente **À LA UNE**

Les bons réflexes pour augmenter le panier moyen au comptoir.

100 % AKTO · présentiel ou visio

7 h



Permis d'exploitation

Maîtriser la réglementation des débits de boissons.

100 % AKTO · présentiel

présentiel

Vous cherchez une formation **Snacking** ou **Techniques pizzas & crêpes** ? Ces formations de production existent bien, mais leur prise en charge relève de la **convention restauration traditionnelle** : retrouvez-les dans la partie Cuisine. On vérifie ensemble votre éligibilité.

Une formation vous intéresse ?

Cochez-la en fin de catalogue

Je prépare mon plan de formation

Cochez. Envoyez. L'UMIH 43 s'occupe du reste.

Restauration & hôtellerie — formations finançables	Je la veux
MANAGEMENT & ENCADREMENT	
Management opérationnel (14 h)	☐
Gérer les conflits et incivilités (7 h)	☐
Permis de former — initial (14 h)	☐
Permis de former — recyclage (7 h)	☐
HYGIÈNE, SÉCURITÉ & SANTÉ	
Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène — équipe (14 h)	☐
Mettre en place le PMS (21 h)	☐
Gestes et postures (7 h)	☐
Accueillir un client en situation de handicap (7 h)	☐
DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL & DIGITAL	
Communication digitale / CA avec Internet (14 h)	☐
Événementiel : créer et promouvoir un event (14 h)	☐
Yield management (14 h)	☐
BAR & SERVICE	
Bartending — le métier de barman (14 h)	☐
Techniques cocktail (14 h)	☐
Barista (14 h)	☐
Accords mets et vins (14 h)	☐
Biérogologie & cidrologie (14 h)	☐
Connaître les spiritueux (14 h)	☐
Règles et protocoles de la mise en place au service (14 h)	☐
Accueillir son client et vendre (14 h)	☐
Ventes additionnelles en salle & réception (14 h)	☐

Je prépare mon plan de formation

Cochez. Envoyez. L'UMIH 43 s'occupe du reste.

Cuisine & hôtellerie	Je la veux
CUISINE	
Les bases et perfectionnement en cuisine (21 h)	☐
Techniques & créativité culinaire (21 h)	☐
Techniques de dressage à l'assiette (7 h)	☐
Les entrées tendances et créations (14 h)	☐
La cuisine bistronomique (21 h)	☐
La cuisine du monde (21 h)	☐
Cuisson sous vide et basse température (21 h)	☐
La pâtisserie (21 h)	☐
Les desserts de restaurant et tendances (14 h)	☐
Pains et viennoiseries (21 h)	☐
Rentabilité : stocks et ratios (14 h)	☐
Anti-gaspillage et gestion des déchets (14 h)	☐
Cartes et menus (7 h)	☐
Cuisine bien-être : sensibilisation nutritionnelle (14 h)	☐
Snacking (21 h)	☐
Techniques pizzas et crêpes (21 h)	☐
HÔTELLERIE · TRAITEUR	
Contrôle et auto-contrôle d'une chambre (7 h)	☐
Enchantement client (7 h)	☐
Techniques professionnelles des employés d'étages (14 h)	☐
Valoriser le service du petit déjeuner (14 h)	☐
Réalisations spécifiques traiteur (21 h)	☐

Je prépare mon plan de formation

Cochez. Envoyez. L'UMIH 43 s'occupe du reste.

Restauration rapide — 5610C	Je la veux
Prévenir et gérer les conflits et incivilités (7 h) — 100 % AKTO	☐
Faire face aux imprévus et incivilités clients (7 h) — 100 % AKTO	☐
Accompagner et développer la vente (7 h) — 100 % AKTO	☐
Permis d'exploitation — 100 % AKTO	☐

Mes coordonnées & mes créneaux souhaités

Établissement

Code NAF (5610A / 5610C...)

Nom et prénom

Nombre de salariés

Téléphone

E-mail

Plusieurs créneaux de dates souhaités

Organisons vos formations

Renvoyez cette page : l'UMIH 43 vérifie votre éligibilité, cale les dates avec Aktiveo et Romain monte votre dossier AKTO.

Organiser mes formations →

UMIH 43 · www.umih43.com · contact@umih43.com