Thaïs Forma

CATALOGUE

ACTIONS DE FORMATION DE BRANCHE HCR

2023

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualiopi a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

DEPUIS 2014,

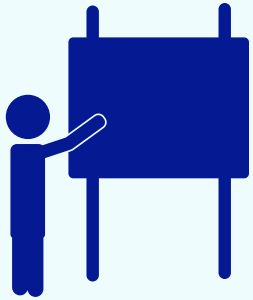
nous sommes acteurs de la formation professionnelle continue avec une offre adaptée aux dirigeants comme aux salariés.
Thaïs forma intervient sur l'ensemble du territoire national pour les formations à distance et essentiellement sur la région Occitanie pour les formations en présentiel. Nous accompagnons les professionnels dans leur développement, leur perfectionnement et la formation de leurs salariés.

THAIS FORMA EN 2023 C'EST EGALEMENT,

Une offre de formation retenue dans le cadre des actions de formation de branche pour les salariés des entreprises Hôtels-Cafés-Restaurants dans les régions Occitanie et Nouvelle-Aquitaine en présentiel et à distance pour les formations Hébergement et Gestion opérationnelle.

+ 1711

STAGIAIRES FORMES



+ 15

FORMATEURS CONSULTANTS

92 %

LE TAUX DE SATISFACTION*

*Indicateur de l'année 2021 mis à jour mars 2022

LA FORMATION EN
HOTELLERIE ET RESTAURATION

Présentiel: INTER-Entreprises* ou INTRA-Entreprise *

ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

L'essentiel du vin
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

L'essentiel du vin et sa commercialisation
21 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

Les accords mets et vins
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

Qualité de service et art de la table
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

Mixologie - l'art des cocktails
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

Barista - l'art du café
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

Biérologie - l'art de la bière
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

ART CULINAIRE

Approche nouvelle des desserts de restaurant
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

Les Viennoiseries - Traditionnelles et revisitées
14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

*Formation INTER-Entreprises: Formation qui regroupe des collaborateurs d'entreprises différentes
*Formation INTRA-Entreprise: Formation réalisée pour les collaborateurs d'une même entreprise

LA FORMATION EN
HOTELLERIE ET RESTAURATION

Présentiel: INTER-Entreprises* ou INTRA-Entreprise *

GESTION OPERATIONNELLE

Gestion économique du service restauration

14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

HEBERGEMENT

Yield Management

14 heures - Occitanie / Nouvelle-Aquitaine

*Formation INTER-Entreprises: Formation qui regroupe des collaborateurs d'entreprises différentes
*Formation INTRA-Entreprise: Formation réalisée pour les collaborateurs d'une même entreprise

Notre équipe pour ces actions de formation

Qu'ils soient formateurs et/ou consultants, les membres de l'équipe THAIS Forma ont tous été choisis en fonction de leurs expériences et de leurs parcours professionnels.

Georges

Maître Sommelier / Président des sommeliers du Languedoc-Roussilon et Vallée du Rhône sud Chef Sommelier + 25 ans d'expérience / Création du Site «Le Vin Selon Georges

Sylvain

Maitre sommelier / Finaliste du Concours Master of Port / Directeur & Chef Sommelier au Château La Pomarède * / Cogérant du Bistrot de Chamonix * / Chef Sommelier du restaurant L'Albert 1er ** / Chef Sommelier du restaurant Le Pirate * / Chef Sommelier du restaurant Marc Meneau * / Écrivain au Guide Fleurus des Vins**

Guillaume

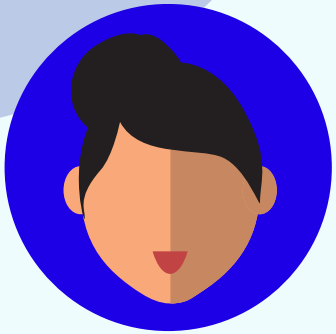
Chef Barman : Radisson Blu ** / Casino Barrière / Crowne Plaza **** Membre de l'Association des Barmen de France Conseiller de l'Enseignement Technologique Membre du Jury VAE: BP & MC Barman Membre UKBG (United Kingdom Bartender'Guild)**

Benjamin

Zythologue - Sommelier Bière / Membre de l'équipe de France de Sommellerie Bière DOEMENS - Participation au championnat du monde / Juge France Bière Challenge / Publications dans divers magazines spécialisés dans la bière

Notre équipe pour ces actions de formation

Qu'ils soient formateurs et/ou consultants, les membres de l'équipe THAIS Forma ont tous été choisis en fonction de leurs expériences et de leurs parcours professionnels.

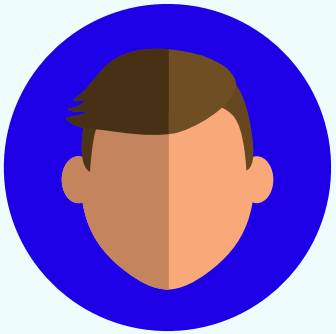


Hortense

Account Manager chez Booking / Revenue Manager / Car Revenue Manager Spécialiste chez Ebookers / Analyste économique chez Nouvelles Frontières / DESS en Yield Management

Nicolas

Chef Pâtissier: Michel Sarran ** / Yannick Delpech ** / Mas Candille * Sous chef Pâtissier: Hôtel Martinez ** / Restaurant Guy Savoy * Finaliste durant 3 années du Championnat de France Professionnel du Dessert sur Assiette**



François

Directeur d'exploitation Groupe Cassiopea / Résident Manager Crowne Plaza ** / Directeur de la Restauration Groupe InterContinental Europe & Moyent-Orient / Master 2 Hôtellerie Tourisme, Mention Management & Master 2 MEEF**

BULLETIN DE PREINSCRIPTION

Cette fiche a pour objectif d'analyser les besoins du futur apprenant. Elle permettra à l'organisme de formation, l'adaptation de la prestation et la détermination de la faisabilité des actions.

ENTREPRISE

Raison sociale: _____ Adresse: _____
Code postal / Ville: _____ SIRET: _____
Nom du contact: _____ Fonction: _____
Téléphone: _____ Mail: _____

PARTICIPANT 1

Nom / Prénom: _____
Téléphone: _____
Mail: _____
Fonction: _____

PARTICIPANT 2

Nom / Prénom: _____
Téléphone: _____
Mail: _____
Fonction: _____

Financement envisagé

OPCO - Précisez: _____
Trouver votre OPCO: https://travailemploi.gouv.fr/ministere/acteurs/partenaires/opco

Le participant présente t-il une situation de handicap Temporaire ou Permanente: OUI / NON - Si oui précisez: _____

Cette question a pour but de prendre en compte les situations de handicap et les besoins en compensation dans la mesure des possibilités de l'organisme de formation. (Pédagogie, matériels, moyens techniques, humain et organisationnels.) Si le handicap ne permet pas d'intégrer une de nos formations, nous vous orientons vers l'AGEFIPH qui propose des prestations d'appuis spécifiques. https://www.agefiph.fr/

Conformément à la Réglementation Générale de Protection des Données en vigueur depuis le 25 Mai 2018, la société ACFC s'engage à protéger au mieux vos données et votre vie privée. Les données à caractère personnel collectées font l'objet d'un traitement dont nous sommes seuls responsables et ne seront en aucun cas transmises à des tiers sans votre accord préalable. ACFC s'engage à ne collecter que des données strictement nécessaires dans le cadre des propositions de formation, à l'exercice de ses missions, fonctionnalités ou services de ses outils numériques. Elles sont destinées aux services établis en France en charge de la relation clients au sein de la société ACFC. Elles seront conservées pendant 3 ans à compter de votre dernière interaction avec la société ACFC. Conformément à la réglementation applicable en matière de données à caractère personnel, vous disposez d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification, de limitation du traitement, d'effacement et de portabilité de vos données que vous pouvez exercer en contactant le service formation par e-mail à cette adresse : contact@thais-forma.com

LA FORMATION EN HOTELLERIE RESTAURATION

ART CULINAIRE

O Approche nouvelle des desserts de restaurant
O Les viennoiseries - Traditionnelles et revisitées

ART DE LA TABLE & DU SERVICE

O L'essentiel du vin
O L'essentiel du vin et sa commercialisation
O Les accords mets et vins
O Qualité de service et art de la table
O Mixologie - l'art des cocktails
O Barista - l'art du café
O Biérologie - l'art de la bière

GESTION OPERATIONNELLE

O Gestion économique du service restauration

HEBERGEMENT

O Yield Management

En vue d'être au plus proche de vos besoins vous pouvez exprimer les raisons et motivations de votre inscription: _____

ADMISSION A LA FORMATION - Cadre réservé à l'administration
MODALITES ET DELAIS D'ACCES -> 15 JOURS APRÈS:
O Avoir complété le bulletin d'inscription
O Avoir eu un entretien téléphonique de positionnement avec notre intervenant
O Vérification de l'adéquation entre le profil du candidat et le niveau de prérequis
O Avoir validé les dates

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n° 73 81 01 149 81

Clause générale :

Les conditions générales de vente (CGV) s'appliquent à toute commande de stages, de formations ou de services contractés auprès de la société ACFC par ses clients. De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à la société ACFC que si la société ACFC l'a expressément acceptée.

Objet :

Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes les prestations dispensées par la société ACFC dans ses propres locaux , dans des locaux partenaires, chez ses clients ou à distance.
Les présentes conditions générales, la convention de formation signée des deux parties constituent le contrat entre le client et le cabinet ACFC.

Procédures d'inscription :

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide d'un bulletin de préinscription. Cette fiche de réservation constituant un bon de commande, devra être retournée au centre au moins 30 jours avant le commencement du stage (sauf cas exceptionnel). Le cabinet ACFC accusera réception de votre inscription et vous retournera la convention de formation . Toute inscription sera alors confirmée dès réception de la convention de formation, signé par le responsable de formation ou le représentant de la société et revêtu du cachet de l'entreprise et ce avant le début du stage.

Prise en charge par un opérateur de compétences :

En cas de demande de prise en charge de l'action de formation ou toute autre prestation par un opérateur de compétence ou toute autre organisme de financement , la demande ainsi que l'édition et le suivi du dossier sera à la charge exclusive du client.
Dans le cadre de la relation commerciale, la société ACFC pourra accompagner le client dans ses démarches sans que celui-ci puisse reprocher à la société ACFC un refus partiel ou total de la prise en charge.
La société ACFC facture un OPCO si la procédure de prise en charge a été réalisée avant le démarrage de la formation et si la subrogation de paiement a été validée auprès de celui-ci.
Dans le cas contraire, la facture de la prestation sera directement adressé au client, qui recevra lui-même le remboursement de son OPCO.
La copie de la demande de prise en charge auprès de l'OPCO devra obligatoirement être jointe avant le démarrage de la formation ; aucune demande de financement par un OPCO ne pourra être acceptée après le démarrage de la formation.
ACFC s'assurera quelques jours avant le début du stage du dépôt de votre dossier de demande de prise en charge auprès de votre OPCO. Si tel n'était pas le cas, un chèque de dépôt du montant de la formation vous sera demandé, lequel vous sera retourné dès réception de l'accord de prise en charge.
A défaut de réception de ce chèque au moins 15 jours avant le début de la formation, la réservation correspondante sera purement et simplement annulée.
En cas de refus de prise en charge par l'opérateur de compétences, le client s'engage à régler directement les prestations à la Société ACFC, qui lui adressera la facture correspondante.
En cas de prise en charge partielle par l'opérateur de compétences, la facture de la différence sera adressée directement au client. Son règlement devra intervenir à réception.

Contenue de la formation

La Société ACFC se réserve le droit d'appliquer à tout moment, les modifications qu'elle juge utile à ses programmes et prestations ainsi qu'à la programmation de ses sessions. Toute formation commencée sera due.
Les contenus des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation sont fournis à titre indicatif. L'intervenant se réserve le droit de les modifier en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

Prix:

Tous les prix stipulés dans les tarifs ou offres de la Société ACFC sont formulés en euros Hors Taxes (Organisme non assujetti à la TVA).
Les frais de déplacement, de repas, d'hébergement sont en sus et à la charge du client.
Les prestations sont fournies aux prix en vigueur au moment de la commande de la formation. La liste des prix figure sur les programmes en vigueur lors de la commande et peut être communiquée sur simple demande.
En cas de frais complémentaires liée à la nature de la prestation ou sa mise en œuvre, le détail de ces frais sera clairement identifié sur la convention de formation (frais annexes) et pourra donner lieu à l'édition d'un devis.
Sauf avis contraire de la direction de la société ACFC et/ou des financeurs, les frais annexes sont toujours à la charge du client qui ne pourra prétendre à aucune prise en charge .

Report et annulation par le cabinet ACFC:

la société ACFC se réserve le droit exceptionnel d'annuler ou de reporter une formation dans la quinzaine qui précède la date de démarrage du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant. En cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraînant un nombre insuffisant de participants, la société ACFC se réserve le droit d'annuler la formation. En cas d'annulation par la société ACFC, tout acompte reçu pour le paiement de la formation sera restitué et en cas de report de la formation, l'entreprise pourra maintenir son inscription pour une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons de cette annulation ou de ce report.
Aucune indemnité ne sera versée au Client en raison d'un report ou d'une annulation du fait d'ACFC.

Report et annulation par le stagiaire :

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés d'annuler la réservation d'un ou plusieurs de vos collaborateurs, aucun frais ne vous sera facturé si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 15 jours avant le début de la formation. A défaut, il vous sera facturé :
50% du montant du stage si l'annulation intervient moins de 15 jours avant le début du stage (pour les entreprises ayant versé des acomptes, ceux-ci seront conservés),
100% du montant du stage si le stagiaire n'est pas présent le matin du stage.
En cas de force majeure ou présentation d'un certificat médical, l'intégralité de l'acompte versé vous sera retournée. Tout stage commencé, est facturé à plein tarif, y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit.
Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés de reporter votre réservation, aucun frais ne vous sera facturé si ce report intervient plus de 15 jours avant le début de la formation.

Attestation de stage :

A l'issue de la formation, la société ACFC remet au client pour chaque participant, une attestation de présence ou d'assiduité ainsi que les feuilles d'émargement ou relevé de connexions sur demande.

Règlement intérieur

Le participant s'engage à respecter les conditions du règlement intérieur dont il déclare avoir pris connaissance et accepter les termes.

Confidentialité et communication

Le client accepte d'être cité par la société ACFC comme client de ses prestations. A cet effet, le client autorise la société ACFC à mentionner son nom ainsi qu'une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapport d'activité, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaire ou comptables l'exigeant.
Les parties s'engagent réciproquement à garder confidentiels les documents et informations les concernant, quelle que soit leur nature, qu'ils soient économiques ou commerciaux, auxquels elles pourraient avoir eu accès au cours de l'exécution de la prestation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à la conclusion du contrat.

Responsabilité :

L'obligation souscrite par la société ACFC dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. La société ACFC ne pourra en aucun cas être tenu responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime.

Résolution des litiges :

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application, sera de la compétence du Tribunal du lieu d'exécution de la prestation de services même en cas de pluralité des défendeurs.

RGPD :

Conformément à la Réglementation Générale de Protection des Données en vigueur depuis le 25 Mai 2018, la société ACFC s'engage à protéger au mieux vos données et votre vie privée. Les données à caractère personnel collectées font l'objet d'un traitement dont nous sommes seuls responsables et ne seront en aucun cas transmises à des tiers sans votre accord préalable.
ACFC s'engage à ne collecter que des données strictement nécessaires dans le cadre des propositions de formation, à l'exercice de ses missions, fonctionnalités ou services de ses outils numériques. Elles sont destinées aux services établis en France en charge de la relation clients au sein de la société ACFC. Elles seront conservées pendant 3 ans à compter de votre dernière interaction avec la société ACFC. Conformément à la réglementation applicable en matière de données à caractère personnel, vous disposez d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification, de limitation du traitement, d'effacement et de portabilité de vos données que vous pouvez exercer en contactant le service formation par e-mail à cette adresse : contact@thais-forma.com.

Thaïs Forma

21 Avenue albert Thomas - 81000 ALBI
contact@thais-forma.com / 06 60 62 28 74 / thais-forma.com