



Catalogue 2015



AGIR HOTEL CONSEIL

51, Allée des Roitelets
74300 Cluses
Portable : 06.37.84.65.19
Fax : 08.97.50.40.65

e-mail : gaelle.florenza@agirhc.com
www.agirhc.com

Formation hôtellerie-restauration, sécurité, accessibilité

Cabinet SiH – Daniel Moliard

36 avenue des Cosmonautes
91120 PALAISEAU
Téléphone : 01.60.13.39.18

E-mail : sih-daniel-moliard@wanadoo.fr
www.sih-daniel-moliard.com

Etre préparé pour faire face aux changements



D'autres thèmes peuvent être développés à la demande. Devis gratuit sous 48 heures ;

Les stages se font en inter-entreprises et en intra entreprises ;

Ils se déroulent dans une salle de formation externe ou dans votre établissement ;

N'hésitez pas à nous demander un rendez-vous sans engagement de votre part.

L'organisme de formation qui éditera les conventions de formations sera la société SIH N° d'agrément 11910715491.

Les formations peuvent être éligibles à une prise en charge par un OPCA.

Management d'exploitation

Les clés de la réussite de la reprise d'un hôtel	2 jours
Réussir son business plan	2 jours
Créer et suivre le budget prévisionnel de son hôtel	2 jours
Améliorer ses performances par le contrôle d'exploitation (tableaux de bord de gestion)	2 jours

Exploitation / Commercialisation

Comment construire une stratégie de Yield Management	1 jour
Réaliser un buffet petit déjeuner attractif	2 jours
Construire le livret d'accueil de son hôtel	1 jour
Bien vendre sa salle séminaire	1 jour
Vendre son établissement aux autocaristes	1 jour
Construire son plan d'action commercial	1 jour

Sécurité / Accessibilité

Rendre son hôtel accessible à tous	2 jours
------------------------------------	---------

Marketing Hôtelier

Le Web Marketing, comment s'en servir ?	2 jours
Créer un e-mailing de qualité à petit prix	1 jour
Valoriser et optimiser son site internet hôtelier	2 jours
Choisir, créer et animer ma page sur un réseau social	1 jour
Gestion de sa e-réputation sur les sites marchands	1 jour
Comment bien communiquer sur son hôtel	1 jour

Restauration

Les menus et carte, la fixation des prix (principe d'OMNES)	1 jour
Le système HACCP	2 jours
Réaliser un buffet petit déjeuner attractif	2 jours