

**Plan de formation continue proposé par Salah Chakor, Expert Assermenté et Consultant en
Gestion Hôtelière, Tourisme et Formation**

Proposition de plan de formation continue				
Modules de formation	Nbre d'heures de formation	Nbre de jours	Nbre de participants	Collaborateurs Cible
Développement personnel et professionnel	6	1	12 max	Tous les collaborateurs
Gestion du Stress	4	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Savoir être et paraître, règles de bonnes manières, savoir vivre	6	1	12 max	Hébergement, restauration
Technique et processus d'accueil hôtelier, standards d'excellence	6	1	12 max	Hébergement
Les techniques de communication	3	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Les techniques de qualité au service	4	1/2	12 max	Tous les Collaborateurs
Technique d'hébergement (service de réception et étages)	6	1	12 max	Hébergement
Technique de service au restaurant (prise en charge du client, service de table, relations avec les autres services)	6	1	12 max	Restaurant –bar room service
Gestion du temps	4	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Force de vente	4	1/2	12 max	Cadres marketing commerce
Gestion des réclamations	3	1/2	12 max	Tous les collaborateurs
Techniques et gestion de la cuisine : calcul des couts, organisation du service, sécurité et règles d'hygiène- HCCP	12	2	12 max	La cuisine
Total Général	66	12.5	-	

Taux indemnité jour : DH/Jour HT
Taux horaire :...../Heure HT

**Salah Chakor, Expert assermenté en
Gestion Hôtelière et Tourisme et en
Formation**