

Pour toutes **inscriptions** ou **réservations**,
contactez **Sylvie Carron** :
Tél. : 01 45 81 69 04 • Fax : 01 45 81 63 06

www.afhor.com



2011

L'expertise **partagée**

Calendrier de FORMATIONS

de janvier à décembre 2011
et d'octobre à décembre 2010



Assistance
maîtrise d'ouvrage



Management



Restauration



Entretien
des locaux



Blanchisserie

Paris : 01 45 81 69 04 • Lyon : 04 72 75 99 46 • Marseille : 04 96 15 23 82 • Tarbes : 05 62 93 87 68

Siège social : AFHOR S.A.S, 69 rue Barrault, 75013 Paris • Tél. : 01 45 81 69 04 • Fax : 01 45 81 63 06

Réf.	Intitulés des stages	Durée	Lieu	Prix*	Page	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Management																
MA/D14	Les Fondamentaux du management	3	Paris Lyon Marseille Bordeaux Strasbourg Nantes	780	09			21 au 23	04 au 06 04 au 06	16 au 18 21 au 23 16 au 18	06 au 08		19 au 21 19 au 21	03 au 05	14 au 16 14 au 16	05 au 07
MA/D02	Communiquer, animer et motiver ses équipes	2	Paris Lyon Marseille Bordeaux Strasbourg Nantes	530	10			24 au 25	07 au 08 07 au 08	19 au 20 24 au 25 19 au 20	09 au 10		22 au 23 22 au 23	06 au 07	17 au 18 17 au 18	08 au 09
MA/D11	Gérer les conflits et les situations difficiles	2	Paris	530	11	17 au 18				16 au 17 18 au 19					07 au 08 09 au 10	
MA/D12	Gérer le stress	2	Paris	530	12	19 au 20										
MA/D10	Intégrer les risques psychosociaux dans ses pratiques de management	2	Paris	530	13			10 au 11			23 au 24		15 au 16	06 au 07		
MA/D15	Conduire un entretien d'évaluation	2	Paris	530	14		01 au 02									
MA/D06	Piloter le changement	2	Paris	530	15		03 au 04				27 au 28					12 au 13
TEP/F02	Responsable de cuisine en restauration collective	2 x 5	Paris	2 250	16					23 au 27	06 au 10				21 au 25	05 au 09
GE/P06	Définir ses effectifs	2	Paris	680	17			17 au 18								08 au 09
MA/D03	Formation de formateur	4	Paris	980	18			29 au 31						10 au 13		
Restauration Techniques culinaires																
TEP/C01	Les bases de la cuisine	2 x 5	Paris	2 350	19			21 au 25	04 au 08	16 au 20			19 au 23	03 au 07	21 au 25	
TEP/C12	Les Bases de la cuisine - Perfectionnement	5	Paris	1 180	20	24 au 28										
TEP/C08	Les Préparations froides	3	Paris	780	21		02 au 04				22 au 24			12 au 14		
TEP/C07	Pâtissier en Restauration - Niveau 1	4	Paris	1 030	22			22 au 25					27 au 30			
TEP/C11	Pâtissier en Restauration - Niveau 2	3	Paris	810	23					25 au 27					16 au 18	
TEP/C13	Créativité culinaire "Spécial Produit"															
	<i>Les produits de la mer</i>	3	Paris	780	24				13 au 15					10 au 12		
	<i>Les garnitures d'accompagnement</i>	3	Paris Lyon					09 au 10							08 au 09	
	<i>Les épices et aromates</i>	3	Paris Lyon							21 au 23 11 au 13			12 au 14 12 au 14			
TEP/C15	Créativité culinaire "Spécial Animation"															
	<i>Repas du monde</i>	3	Paris	780	25						06 au 08					05 au 07
	<i>L'art du buffet</i>	3	Paris					28 au 30						03 au 05		
	<i>Repas de Noël</i>	3	Paris										26 au 28			
TEP/C03	Créativité culinaire par la technologie															
	<i>Reliefs et contrastes</i>	3	Paris	780	26				18 au 20						28 au 30	
	<i>Les cuissons et la température</i>	3	Paris Lyon								20 au 22 28 au 30	04 au 06			30 au 02	05 au 07
	<i>Les liaisons et les sauces</i>	3	Paris Lyon						04 au 06						14 au 16	
TEP/C10	Créativité culinaire autour du convive															
	<i>Cuisiner pour les enfants</i>	3	Paris	780	27					16 au 18					23 au 25	
	<i>Cuisiner pour les personnes âgées</i>	3	Paris						06 au 08				14 au 16			
	<i>La cuisine diététique</i>	3	Lyon Paris				14 au 16				27 au 29 15 au 17			10 au 12		
TEP/C05	Créativité culinaire : Matériel et techniques															
	<i>Cuisiner en liaison froide</i>	3	Paris Lyon	780	28			29 au 31						05 au 07	21 au 23	
	<i>Tirer le meilleur parti d'un four mixte</i>	3	Paris						11 au 13							06 au 08
	<i>La cuisson sous-vide</i>	3	Paris							18 au 20		06 au 08			23 au 25	

* les prix s'entendent en euros hors taxe TVA à 19,6 % en sus.

Pour toutes inscriptions ou réservations, contactez Sylvie Carron : Tél. : 01 45 81 69 04 - Fax : 01 45 81 63 06

Réf.	Intitulés des stages	Durée	Lieu	Prix*	Page	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Restauration Qualité de service et distribution																
TEP/V05	Le merchandising ou la mise en valeur des produits au self	3	Paris	810	29							04 au 06				
GE/P08	Mettre en place une enquête de satisfaction	2	Paris	630	30				04 au 05					10 au 11		
TEP/S02	Les outils pour réussir un repas à thème	2	Paris	470	31			10 au 11				07 au 08				
TEP/V04	Accueil et convivialité en restauration	3	Paris	700	32			08 au 10				04 au 06				
TEP/S01	Améliorer la prestation au self	3	Paris	700	33					17 au 19					15 au 17	
TEP/S04	Service en salle	4	Paris	1 060	34						27 au 30					
TEP/S03	Service en salle - Perfectionnement	4	Paris	1 060	35								05 au 08			
TEP/D04	Hôtesse d'enfant en restauration scolaire	2	Paris	460	36					30 au 31						01 au 02
TEP/S06	Le service de repas en cuisine centrale	1	Paris	460	37				15					21		
TEP/S08	Livraison et logistique en cuisine centrale	1	Paris	240	38					27					25	
TEP/S09	Accueil et prise en charge de la personne âgée	4	Paris	900	39						21 au 24					
TEP/S07	Qualité de service dans le portage des repas à domicile	1	Paris	240	40	25										02
TEP/S05	L'instant repas dans les établissements pour personnes âgées	2	Paris	460	41			21 au 22						15 au 16		
Restauration Diététique et éducation alimentaire																
TEP/D01	Équilibre alimentaire et conception des menus	3	Paris Lyon	700	42	24 au 26				16 au 18				10 au 12		
TEP/D02	Alimentation des personnes âgées	3	Paris Lyon	700	43		07 au 09	28 au 30			06 au 08		19 au 21		07 au 09	
TEP/D06	Nutrition de l'enfance à l'adolescence	2	Paris	460	45				11 au 13 04 au 05					03 au 05		01 au 02
TEP/D05	Prévention de la dénutrition au quotidien	3	Paris	680	45					23 au 25					14 au 16	
TEP/C09	Les produits à texture modifiée	2	Paris	780	46			21 au 22					26 au 27			
TEP/D03	Les allergies alimentaires	2	Paris Lyon	460	47							04 au 05 04 au 05				
Restauration Environnement																
ENV/E01	Introduction des aliments BIO en restauration collective	3	Paris	700	48						06 au 08					
SET/E01	Les enjeux du développement durable	1	Paris	420	49								30			
ENV/E04	Mise en œuvre d'un système de management environnement - ISO 14001	2	Paris	720	50									17 au 18		
Restauration Organisation																
GEP/P05	Conduire une étude de faisabilité	2	Paris	780	51								22 au 23			
GEP/P02	Conduire un diagnostic de la fonction restauration	3	Paris	970	52						15 au 17					
TEP/O02	Organisation d'une cuisine en liaison chaude	3	Paris	700	53							04 au 06				
TEP/O01	Organisation d'une cuisine en liaison froide	3	Paris	700	54						20 au 22					05 au 07
TEP/O04	Organisation et entretien d'une laverie vaisselle	2	Paris	470	55					19 au 20				13 au 14		
TEP/C04	Organisation de la cuisson sous-vide	2	Paris	470	56				11 au 12				28 au 29			
TEP/F01	Magasinier en restauration collective	4	Paris	1 000	57	24 au 27					06 au 09				14 au 17	
GE/P04	Choisir sa démarche qualité en restauration	3	Paris	760	58								05 au 07			
Restauration Vente / Gestion																
TEP/F03	La fonction achat : des besoins à la négociation	3	Paris	900	59						27 au 29				21 au 23	
GE/P09	Évaluer ses fournisseurs	2	Paris	660	60					19 au 20				17 au 18		
TEP/V03	Gérer un service de restauration	3	Paris	875	61						27 au 29					

* les prix s'entendent en euros hors taxe TVA à 19,6 % en sus.

Pour toutes inscriptions ou réservations, contactez Sylvie Carron : Tél. : 01 45 81 69 04 - Fax : 01 45 81 63 06

Réf.	Intitulés des stages	Durée	Lieu	Prix*	Page	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Restauration Vente / Gestion																
TEP/V08	Gestion et commercialisation	3	Paris	820	62									03 au 05		
TEP/V06	Etude de marché et stratégie commerciale	4	Paris	820	63									03 au 06		
TEP/V01	Optimiser la gestion des matières premières	4	Paris	970	64			22 au 25					27 au 30			
Restauration Hygiène alimentaire et sécurité																
HY/S01	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration	2	Paris	500	65	17 au 18						04 au 05		14 au 15	21 au 22	
			Lyon				14 au 15				20 au 21			14 au 15		
			Marseille				14 au 15							14 au 15		
			Bordeaux							16 au 17					14 au 15	
			Strasbourg							21 au 22						05 au 06
			Nantes							16 au 17					14 au 15	
HY/S02	Pratiquer la méthode HACCP et le PMS en restauration	3	Paris	780	66	19 au 21						06 au 08			23 au 25	
			Lyon				16 au 18				22 au 24			16 au 18		
			Marseille				16 au 18							16 au 18		
			Bordeaux							18 au 20					16 au 18	
			Strasbourg							23 au 25						07 au 09
			Nantes							18 au 20					16 au 18	
SET/H01	La Réalité des nouvelles obligations de la Sécurité Alimentaire en restauration : Quelles exigences au quotidien ?	1	Paris	420	67						30			14		
HY/S16	Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire	2	Paris	480	68			10 au 11					05 au 06			
			Lyon					21 au 22							07 au 08	
HY/S12	Évaluer son Plan de Maîtrise Sanitaire	2	Paris	480	69				18 au 19					03 au 04		
HY/S07	Mettre en place une traçabilité efficace	2	Paris	520	70				20 au 21					05 au 06		
HY/S14	Système de management de la sécurité des produits alimentaires (ISO 22000)	2	Paris	670	71										07 au 08	
HY/S17	ISO 9001 - Version 2008	2	Paris	480	72					16 au 17					09 au 10	
HY/S13	L'audit interne en sécurité sanitaire des aliments	3	Paris	780	73					18 au 19		15 au 17				05 au 07
HY/S03	Évaluation des risques généraux en cuisine	3	Paris	780	74								05 au 07			
GEP/P07	Gestion de crise alimentaire	2	Paris	680	75							04 au 05				
HY/S18	Gestion de la sous-traitance en matière de sécurité	2	Paris	480	76							06 au 07				
Entretien des locaux Hygiène des locaux																
HY/S05	Hygiène et entretien des locaux	3	Paris	680	77						06 au 08		06 au 08	17 au 19		
			Lyon													
			Marseille						12 au 14							
			Bordeaux											11 au 13		
			Strasbourg													
			Nantes					22 au 24								
HY/S11	Organiser une équipe d'entretien	2	Paris	600	78						12 au 13					
HY/S08	La fonction entretien en résidence pour personnes âgées	3	Paris	780	79										16 au 18	
HY/S06	Entretien des locaux en unité de soins	2	Paris	460	80				07 au 08							
Blanchisserie Lingerie et blanchisserie																
HY/S10	La méthode RABC en blanchisserie	3	Paris	700	81						06 au 08					
			Lyon					22 au 24								
			Marseille										13 au 15			
			Bordeaux						05 au 07							
			Strasbourg							24 au 26						
			Nantes											11 au 13		
HY/S04	Les bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie	3	Paris	700	82				11 au 13							
TEP/006	Circuit et traitement du linge	2	Paris	460	83									03 au 04		
HY/S09	Hygiène et fonction linge	2	Paris	460	84								05 au 06			
HY/S15	Management des risques en blanchisserie	2	Paris	940	85										07 au 08	
TEP/006	Conduire un audit d'organisation en blanchisserie															

Uniquement sur site - Intra établissement

Uniquement sur site - Intra établissement

* les prix s'entendent en euros hors taxe TVA à 19,6 % en sus.

Pour toutes inscriptions ou réservations, contactez Sylvie Carron : Tél. : 01 45 81 69 04 - Fax : 01 45 81 63 06



La restauration sociale & commerciale

L'Hôtellerie

La blanchisserie

NOTRE EXPERTISE :

Des programmes de formation complets, en inter ou en intra.

- ➔ Management
- ➔ Techniques culinaires
- ➔ Service et distribution des repas
- ➔ Diététique et éducation alimentaire
- ➔ Organisation
- ➔ Vente/gestion
- ➔ Hygiène alimentaire et sécurité.

De l'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage.

- ➔ Ingénierie technique
- ➔ Élaboration de cahiers des charges.

NOTRE EXPERTISE :

Des programmes de formation complets, en intra entreprise.

- ➔ Management et qualité de service
- ➔ Réception
- ➔ Bar et œnologie
- ➔ Hébergement
- ➔ Commercialisation et gestion
- ➔ Réglementation et normes
- ➔ Hygiène des locaux.

NOTRE EXPERTISE :

Des programmes de formation complets, en inter ou en intra.

- ➔ Organisation
- ➔ Hygiène RABC
- ➔ Management.

Réf.	Intitulés des stages	Durée	Lieu	Prix*	Oct.	Nov.	Déc.
Management							
MAD/D10	Les Managers et les RPS	2	Paris	530			06 au 07
MAD/D11	La gestion des conflits et des situations difficiles	2	Paris	530	18 au 19		
MA/D12	La gestion du stress	2	Paris	530		16 au 17	
MA/D06	Piloter le changement	2	Paris	530			23 au 26
MA/D02	Communication, animation et motivation des équipes	2	Paris	530			01 au 02
MA/D14	Les fondamentaux du management	3	Paris	780		22 au 24	
MA/D15	La conduite d'entretien d'évaluation	2	Paris	530	20 au 21		
MA/D03	Formation de formateur	4	Paris	980		15 au 18	
GE/P06	Définir ses effectifs	5	Paris	680			09 au 10
Restauration Techniques culinaires							
TEP/C12	Les bases de la cuisine - perfectionnement	5	Paris	1 180		22 au 26	
TEP/C08	Les préparations froides	3	Paris	780	25 au 27		
TEP/C11	Pâtisseries en restauration - niveau 2	3	Paris	810		08 au 10	
TEP/C13	Créativité culinaire "Spécial Produit"						
	Les produits de la mer	3	Paris	780			01 au 03
	Les garnitures d'accompagnement	3	Paris	780	04 au 06		
TEP/C15	Les épices et aromates	3	Paris	780		08 au 10	
	Créativité culinaire "Spécial Animation"						
	Repas du monde	3	Paris	780			06 au 08
TEP/C03	L'art du buffet	3	Paris	780	18 au 20		
	Créativité culinaire par la technologie						
	Reliefs et contrastes	3	Paris	780	04 au 06		
TEP/C10	Les cuissons et la température	3	Paris	780		22 au 24	
	Les liaisons et les sauces	3	Paris	780	04 au 06		
	Créativité culinaire autour du convive						
TEP/C05	Cuisiner pour les enfants	3	Paris	780		22 au 24	
	La cuisine diététique	3	Lyon	780		25 au 27	
	Créativité culinaire : Matériel et techniques						
TEP/C05	Cuisiner en liaison froide	3	Paris	780	06 au 08		
	Tirer le meilleur parti d'un four mixte	3	Paris	780			08 au 10

Réf.	Intitulés des stages	Durée	Lieu	Prix*	Oct.	Nov.	Déc.
------	----------------------	-------	------	-------	------	------	------

Restauration Qualité de service et distribution

TEP/S02	Les outils pour réussir un repas à thème	2	Paris	470	04 au 05		
TEP/V04	Accueil et convivialité en restauration	3	Paris	700		24 au 26	
TEP/S01	Améliorer la prestation au self	3	Paris	700			13 au 15
TEP/S04	Service en salle	4	Paris	1060	11 au 14		
TEP/S03	Service en salle - Perfectionnement	4	Paris	1060		15 au 18	
TEP/S06	Le service de repas en cuisine centrale	2	Paris	460	13 au 14		
TEP/S08	Livraison et logistique en cuisine centrale	1	Paris	240	29		
TEP/S07	Qualité de service dans le portage des repas à domicile	1	Paris	240	26		
TEP/S05	L'instant repas dans les établissements	2	Paris	460		04 au 05	

Restauration Diététique et éducation alimentaire

TEP/D01	Équilibre alimentaire et conception des menus	3	Paris	700			01 au 03
TEP/D02	Alimentation des personnes âgées	3	Strasbourg	700		22 au 24	
TEP/D05	Prévention de la dénutrition au quotidien	3	Paris	680			06 au 08
TEP/C09	Les produits à texture modifiée	3	Paris	510			01 au 03
TEP/D03	Les allergies alimentaires	2	Paris	460		22 au 23	

Restauration Environnement

ENV/E01	Introduction des aliments Bio en restauration collective	3	Paris	740		17 au 19	
SET/E01	Les enjeux du développement durable	1	Paris	420	7		

Restauration Organisation

GE/P01	Concevoir un projet de restructuration	3	Paris	970	13 au 15		
TEP/O02	Organisation d'une cuisine en liaison chaude	3	Paris	700			06 au 08
TEP/O01	Organisation d'une cuisine en liaison froide	3	Paris	700			06 au 08
TEP/O04	Organisation et entretien d'une laverie vaisselle	2	Paris	470			01 au 02
TEP/C04	Organisation de la cuisson sous-vide	2	Paris	470	11 au 12		
TEP/F01	Magasinier en restauration collective	4	Paris	1000			06 au 09
GE/P04	Choisir sa démarche qualité en restauration	3	Paris	760		22 au 24	

Restauration Vente/Gestion

TEP/F03	La fonction achat : des besoins à la négociation	3	Paris	900	04 au 06		
GE/P09	Évaluer ses fournisseurs	2	Paris	660		04 au 05	
TEP/V03	Gérer un service de restauration	5	Paris	1000	18 au 22		

Réf.	Intitulés des stages	Durée	Lieu	Prix*	Oct.	Nov.	Déc.
------	----------------------	-------	------	-------	------	------	------

Restauration Hygiène alimentaire et sécurité

HY/S01	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration	4	Paris	920	11 au 14		
HY/S02	Pratiquer la méthode HACCP et le PMS	3	Bordeaux	780	11 au 13		
HY/S18	Gestion de la sous traitance en matière de sécurité	2	Paris	480		29 au 30	
HY/S17	ISO 9001 - Version 2008	2	Paris	480	28 au 29		
HY/S16	Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire	2	Paris	480		29 au 30	
HY/S12	Évaluer son Plan de Maîtrise Sanitaire	2	Paris	480			02 au 03
HY/S07	Mettre en place une traçabilité efficace	2	Paris	520	28 au 29		
GE/P07	Gestion de crise alimentaire	2	Paris	680	21 au 22		
HY/S13	L'audit interne en sécurité sanitaire des aliments	3	Paris	780			06 au 08
HY/S14	Système de management de la sécurité des produits alimentaires (ISO 22000)	2	Paris	670		29 au 30	
HY/S03	Évaluation des risques généraux en cuisine	3	Paris	780			06 au 08

Fonctions hôtelières Hygiène des locaux

HY/S05	Hygiène et entretien des locaux	3	Lyon	680		03 au 05	
HY/S08	La fonction entretien en résidence pour personnes âgées	4	Paris	900		22 au 25	
HY/S06	Entretien des locaux en unité de soins	2	Paris	460		02 au 03	

Blanchisserie Lingerie et blanchisserie

HY/S10	La méthode RABC en blanchisserie	3	Paris	700	05 au 07		
HY/S04	Les bonnes pratiques d'hygiène	3	Paris	700		24 au 26	
TEP/O06	Circuit et traitement du linge	2	Paris	460			01 au 02
HY/S09	Hygiène et fonction linge	2	Paris	460			02 au 03



Pour nos formations en Région - 01 45 81 69 04

* les prix s'entendent en euros hors taxe TVA à 19,6 % en sus.

Pour toutes inscriptions ou réservations, contactez Sylvie Carron : Tél. : 01 45 81 69 04 - Fax : 01 45 81 63 06

* les prix s'entendent en euros hors taxe TVA à 19,6 % en sus.