



## CATALOGUE DE FORMATION

Votre Projet est Le Nôtre

**RM & LC**  
**CONSULTING**

Réussir - Manager - Lustrer -Consolider

Cabinet de Formation, Recrutement, Conseil & Accompagnement spécialisé en Hôtellerie et Tourisme.

Vous avez un besoin, un projet ou une ambition dans l'hôtellerie ?

**RM & LC Consulting** vous apporte des solutions concrètes, humaines et durables.



En terme de formation professionnelle en hôtellerie/restauration, nous vous présentons ces thèmes de formation non exhaustive (les thèmes peuvent être développés à la demande), ainsi :

- ✓ Nos devis sont gratuits sous 48 heures
- ✓ Tous les stages se font en inter-entreprises et en intra-entreprises pour des groupes de bénéficiaires de 3 à 12 personnes
- ✓ Les Formations peuvent être réalisées en présentiel dans la ville de votre choix ou en distanciel
- ✓ Toutes les formations peuvent être précédées ou suivies de conseil
- ✓ N'hésitez pas à nous demander un rendez-vous sans engagement de votre part.

## OFFRE DE FORMATION

# LES THÈMES DE FORMATIONS

## F1 : ACCUEIL, TECHNIQUES DE VENTES

Réf	Thème de l'action	Durée
F1/01	Gérer les Relations professionnelles avec la clientèle	1 jour
F1/02	Vendre mieux les Services hôteliers	1 jour
F1/03	Satisfaire ou fidéliser la clientèle ?	1 jour
F1/04	Savoir gérer un conflit	1 jour
F1/05	Maîtriser Les enjeux de la qualité	1 jour
F1/06	Accueillir et vendre par téléphone	1 jour
F1/07	Gérer les réclamations clients	1 jour
F1/08	Améliorer les techniques d'accueil...	1 jour
F1/09	Développer vos Soft Skills	3 jours
F1/10	Maîtriser les techniques de vente en hôtellerie	1 jour
F1/11	Réussir dans sa fonction commerciale	2 jours
F1/12	Gérer les réservations	1 jour
F1/13	Comprendre L'accueil en hôtellerie	1 jour
F1/14	Accroître vos ventes en Hôtellerie	1 jour
F1/15	Assimiler les techniques commerciales par la pratique	1 jour
F1/16	Perfectionner l'accueil pour les bagagistes	1 jour
F1/17	Savoir vendre : Up-selling & cross-selling	1 jour



# LES THÈMES DE FORMATIONS

## F2 : RESTAURATION

Réf	Thème de l'action	Durée
F2/01	Maîtriser les bases de la cuisine	3 jours
F2/02	Présenter un buffet Petit Déjeuner	1 jour
F2/03	Cuisiner la Viande - découpe et cuisson	1 jour
F2/04	Cuisiner Les Poissons - préparation et cuisson	1 jour
F2/05	Préparer les fonds et sauces en Restauration	1 jour
F2/06	Préparer Les desserts en Restauration	2 jours
F2/07	Organiser un buffet à thème	1 jour
F2/08	Présenter un Buffet Repas	1 jour
F2/09	Développer vos compétences en pâtisserie	3 jours
F2/10	Concevoir une carte / un menu	1 jour
F2/11	Gérer les denrées périsposables en cuisine	1 jour
F2/12	Proposer un service de qualité en restauration	1 jour
F2/13	Organiser une soirée à thème	1 jour
F2/14	Cuisiner pour un Buffet salé	1 jour
F2/15	Cuisiner pour un Buffet sucré	1 jour
F2/16	La cuisine traditionnelle et créative	2 jours
F2/17	La cuisson basse température	1 jour
F2/18	La technique (GES) de calcul de CO2 dans les plats	2 jours



# LES THÈMES DE FORMATIONS

## F3 : MANAGEMENT

Réf	Thème de l'action	Durée
F3/01	Le contrôle des coûts en Hôtellerie/Restauration	1 jour
F3/02	Les clés du management en hôtellerie restauration	1 jour
F3/03	Savoir maîtriser marges et prix de revient	2 jours
F3/04	La gestion d'un restaurant	3 jours
F3/05	L'ouverture d'un hôtel /restaurant	4 jours
F3/06	La démarche qualité en Hôtellerie/Restauration	2 jours
F3/07	Le management des équipes	2 jours
F3/08	Le contrôle d'exploitation	4 jours
F3/09	La gestion d'une cuisine	3 jours
F3/10	Le manager coach	1 jour
F3/11	Les fondamentaux du « Yield management » hôtelier	1 jour
F3/12	Les bonnes pratiques managériales	1 jour
F3/13	Le processus de recrutement	1 jour
F3/14	La gestion des conflits	1 jour
F3/15	La Gestion des activités d'hébergement	3 jours
F3/16	Les outils de communication interne	1 jour
F3/17	La Gestion des approvisionnements	2 jours
F3/18	L'organisation et la gestion du temps	1 jour
F3/19	Le processus et les outils de l'évaluation annuelle	1 jour
F3/20	La motivation du personnel	1 jour



# LES THÈMES DE FORMATIONS

## F4 : HYGIENE ET SECURITE

Réf	Thème de l'action	Durée
F4/01	Les règles de sécurité en restauration	1 jour
F4/02	Le système HACCP	3 jours
F4/03	Les bonnes habitudes au milieu du travail	1 jour
F4/04	Le nettoyage des locaux de service	1 jour
F4/05	L'organisation du service lingerie	1 jour
F4/06	La communication dans les étages	1 jour
F4/07	Les bases du travail de femme de chambre	1 jour
F4/08	L'hygiène en milieu hôtelier	1 jour
F4/09	Le principe de la marche en avant	1 jour
F4/10	La bonne utilisation des produits d'entretien	1 jour
F4/11	La Gestion des stocks et inventaire	1 jour
F4/12	Les gestes et postures dans les étages	1 jour
F4/13	L'accueil et relation client dans les étages	1 jour
F4/14	Santé et Sécurité au Travail ( SST )	3 jours



# LES THÈMES DE FORMATIONS

## F5 : DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

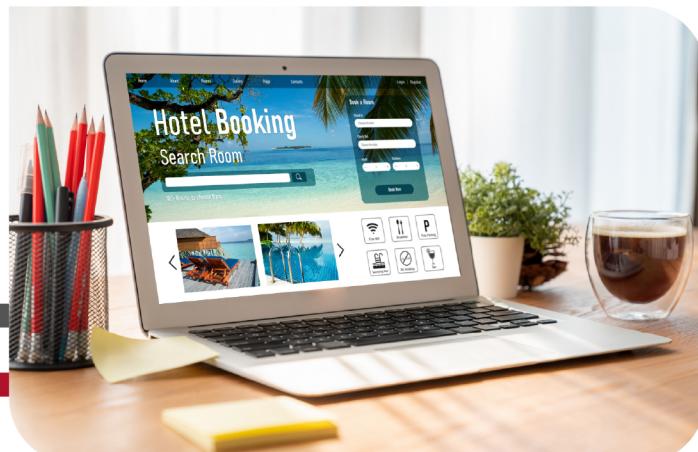
Réf	Thème de l'action	Durée
F5/01	Les Soft Skills: Communication verbale et non verbale Développement professionnel Résolution des conflits Travail en équipe Professionnalisme Gestion du stress	1 jour 1 jour 1 jour 1 jour 1 jour 1 jour
F5/02	Le coaching	À discuter
F5/03	L'anglais en hôtellerie/restauration	À discuter
F5/04	Le français en hôtellerie/restauration	À discuter



# LES THÈMES DE FORMATIONS

## F6 : DIGITALISATION HÔTELIÈRE

Réf	Thème de l'action	Durée
F6/01	Préparation à la transformation digitale en hôtellerie	1 jour
F6/02	Initiation aux ERP hôteliers	1 jour
F6/03	Gestion opérationnelle via ERP	1 jour
F6/04	Reporting et analyse	1 jour
F6/05	Création et gestion d'un compte hôtelier sur Booking	1 jour
F6/06	Optimisation de la visibilité sur Booking	1 jour
F6/07	Gestion opérationnelle sur Booking	1 jour
F6/08	Ouverture et paramétrage d'un compte hôte sur Airbnb	1 jour
F6/09	Optimisation de l'annonce sur Airbnb	1 jour
F6/10	Gestion quotidienne sur Airbnb	1 jour



## NOS REFERENCES





## CONTACTEZ-NOUS



📍 Rue El Mensour Ibn Aamir, Quartier Drissia, 3<sup>ème</sup> étage N°6 - Tanger.

📞 +212 6 69 40 30 32

✉️ contact.rmlc.consulting@gmail.com

🌐 www.rmlcconsulting.ma



Rmlcconsulting.ma