

Module F

Conduite et organisation d'établissement

- Engagez et gérez le personnel de votre établissement de manière efficiente
- Jugez les différents styles de management et leurs répercussions sur le terrain
- Structurez votre offre et communiquez-la à l'aide des outils de marketing et de communication spécifiques à notre branche
- Analysez votre carte de mets et rendez-la attractive
- Travaux de bureau – apprenez à gérer votre correspondance – tenez vos inventaires

7 JOURS CONTINUS - CHF 315.- (AU LIEU DE 1'260.-)

Module G

Vente, service et tourisme

- Renforcez vos connaissances théoriques en service et en boissons et sachez les vendre
- Optimisez les processus relatifs au secteur du service de votre établissement
- Acquérez les fondamentaux de gestion logistique (achats, gestion de la cave, déclarations obligatoires)
- Apprenez à gérer les situations de conflits internes et externes (personnel et/ou clients)
- Répondez aux besoins de vos clients en connaissant les tendances et le marché touristique suisse et vaudois
- Utilisez les nouvelles technologies de l'e-communication: visibilité, acquisition et fidélisation de la clientèle – avantages, risques et bonnes pratiques

10 JOURS CONTINUS - CHF 450.- (AU LIEU DE 1'800.-)

Module H

Cuisine

- Approfondissez vos connaissances théoriques en cuisine (infrastructure, organisation, fonctionnement, aménagements, hygiène professionnelle, sécurité)
- Optimisez les processus relatifs au secteur cuisine de votre établissement
- Evitez les pertes et gérez de manière efficiente vos marchandises (achats, réception, stockage, négociations)
- Calculez précisément les coûts de marchandises de vos recettes – utilisez les bons ratios

8 JOURS CONTINUS - CHF 360.- (AU LIEU DE 1'440.-)

PRIX TOTAL POUR L'ENSEMBLE
DES MODULES FACULTATIFS,
25 JOURS DE FORMATION,
REPAS COMPRIS: CHF 4'500.-

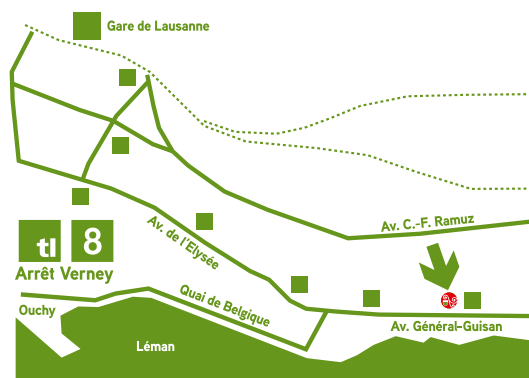
-75%

CHF 1'125.-

N'attendez plus,
inscrivez-vous!

www.gastrovaud.ch/formation/cours_facultatifs

En bus ou en voiture, à deux pas du Léman...



GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers
Formation professionnelle et prestations
Av. Général Guisan 42 - 1009 Pully - Tél. 021 721 07 07
info@gastrovaud.ch - www.gastrovaud.ch

Atteindre le succès?
GastroVaud vous donne la clé:
la formation continue



SOUTIEN
FINANCIER

75%

DU MODULE PAR
LA FONDATION
VAUDOISE
DES MÉTIERS
DE BOUCHE

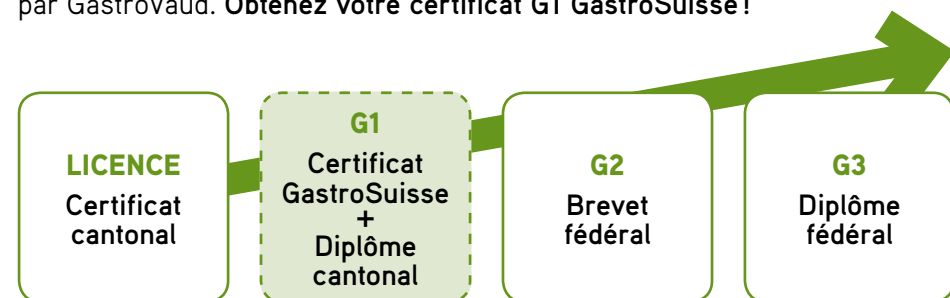
ceramiko.ch

EDUQUA

GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Formation + expérience = compétences ! Pour un avenir durable dans les métiers de l'hôtellerie-restauration

Validez ou renforcez vos compétences grâce aux modules F, G et H dispensés par GastroVaud. **Obtenez votre certificat G1 GastroSuisse !**



CERTIFICAT CANTONAL

Modules obligatoires

- A** Prescription d'hygiène
- B** Droit des établissements et prévention
- C** Connaissances générales de droit
- D** Comptabilité
- E** Connaissances générales de l'alimentation et des produits

G1

Modules

A/B/C/D/E



- F** Conduite et organisation d'un établissement
- G** Vente, service et tourisme
- H** Cuisine

SOUTIEN FINANCIER

75%

DU MODULE PAR LA FONDATION VAUDOISE DES MÉTIERS DE BOUCHE



accueil & saveurs

N'attendez plus,
inscrivez-vous !

www.gastrovaud.ch/formation/cours_facultatifs

Chargés de cours

MODULE F

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE (EHG)

Enseignants et spécialistes expérimentés, Les professeurs de la prestigieuse école hôtelière de Genève ont tous occupé une position hiérarchique élevée dans le secteur de l'hôtellerie ou de la restauration. Une expérience qui leur permet de dispenser un savoir théorique et pratique en phase avec votre future réalité professionnelle.



Blaise Allemant

Responsable pédagogie et cours, Professeur Gestion, Marketing



Tania Langhabel

Directrice adjointe, Professeur Réception et Ressources Humaines



Christophe Penot

Responsable commercial, Professeur Contrôle F&B, Gestion, Marketing



Emmanuel Douillet

Professeur Développement durable, Installations techniques, Gestion, Marketing

MODULE G



José Bory

Responsable de l'exploitation du restaurant d'application La Pinte Vaudoise à Gastrovaud, José Bory a débuté sa carrière par un premier apprentissage de cuisinier, suivi d'un second de sommelier. Après un stage en réception, il a travaillé comme chef de rang sur la Riviera vaudoise, puis dans l'organisation des banquets dans un hôtel lausannois. Par la suite, il a dirigé successivement deux établissements pendant plusieurs années. M. Bory a obtenu le brevet fédéral de chef en restauration avant d'enseigner les branches du « Service & Boissons » dans le cadre du cours de cafetier sur VD et GE. Titulaire du brevet fédéral de formateur d'adultes, il occupe également la fonction de chef expert aux examens de fin d'apprentissage CFC « Spécialiste en restauration » et du brevet fédéral de « Responsable en restauration ».



Anne-Laure Dumas

Titulaire d'un Bachelor en Lettres (UNIL) et d'un Master en administration publique (IDHEAP), Anne-Laure Dumas a travaillé deux ans pour l'association Lavaux Patrimoine mondial et la Communauté de la Vigne et des Vins de Lavaux. Elle a, à ce titre, renforcé ses connaissances et noué de nombreux contacts avec les différents prestataires de la région. Anne-Laure Dumas collabore depuis plusieurs mois avec GastroVaud dans le cadre du projet œnotouristique vaudois.



GUEST SPEAKERS

Office du tourisme du canton de Vaud

L'Office du Tourisme du Canton de Vaud (OTV) est une organisation reconnue par l'Etat de Vaud dont le but est de promouvoir le tourisme vaudois en Suisse et à l'étranger. Sa mission principale est de coordonner et d'élaborer des actions de promotion touristiques en faveur des destinations vaudoises, de leurs offres et infrastructures, afin de garantir une promotion globale et transversale des atouts touristiques du canton. Dans ce cadre, il est également à même d'anticiper les nouvelles tendances, de favoriser les synergies entre les différents partenaires et de soutenir l'innovation.



Claudia Benassi-Faltys

Titulaire d'un Master en Sciences Economiques de l'Université de Neuchâtel, Claudia Benassi-Faltys conçoit et réalise depuis 20 ans des stratégies innovantes mixant marketing digital et marketing traditionnel, pour des entreprises actives dans les télécoms, les medias, l'hôtellerie ou le tourisme. En parallèle, elle conçoit également et dispense des cours de digital marketing dans le secteur HORECA, en particulier le diplôme de « Gestionnaire e-marketing et réseaux-sociaux pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration », reconnu au niveau suisse. Mme Benassi-Faltys est diplômée de l'IFFP (brevet fédéral de formatrice d'adultes) et coach GENILEM.

MODULE H



Gaël Brandy

Bien connu des auditeurs de la RTS et de l'émission « Jusqu'à ébullition », Gaël Brandy est le chef de La Pinte vaudoise, le restaurant d'application de GastroVaud à Pully. A la tête de sa brigade, il s'occupe également de l'encadrement, de la formation et du coaching de personnes à la recherche d'emploi, dans le cadre des mesures cantonales de réinsertion professionnelle auxquelles participent GastroVaud. Passionné de formation et de vulgarisation gastronomique, il dispense également des cours à l'Espace prévention des Ligues de la Santé, à l'Université populaire de Lausanne et au Centre professionnel de GastroVaud.

Atteindre le succès ?
GastroVaud vous donne la clé :
la formation continue