

CATALOGUE DE

Formations CELESTRA

Hygiène, Sécurité et Prévention
Compétences transverses
Leadership et Management
Informatique et Marketing
QVT – Développement personnel
Compétences métiers



2023

LE MOT DU DIRECTEUR

JULIAN CELESTRA

"Former est bien plus que de dire un savoir, le défi est de le transmettre."



Chez CELESTRA nous avons pour ambition de vous proposer des outils et des processus de qualité mais aussi de vous transmettre de la meilleure façon la formation que vous avez choisie.

Notre vocation est de créer des formations sur-mesure, parfaitement adaptées à vos besoins.

Nous nous entourons pour cela d'une équipe de formateurs très compétents à l'écoute de vos problématiques.

Notre équipe d'envergure nationale est composée de plus de 300 formateurs dont le processus de recrutement a été certifié par QUALIOPI. Nous sommes très attentifs à l'évolution des méthodes d'apprentissage et nous créons régulièrement de nouveaux exercices pédagogiques participatifs et interactifs.

CELESTRA propose ses services dans toute la France pour de grands groupes mais aussi pour des entreprises locales.

La diversité des profils de nos intervenants nous permet de nous adapter complètement à vos besoins.

Plus personnellement, communiquer et enseigner n'est pas que mon travail, cela fait partie de ma vie.

Cette passion est issue de mes voyages et des cultures qui m'ont enrichis, je pense notamment à l'Afrique où ma famille y a passé quinze années.

Julian Celestra

NOTRE ACCOMPAGNEMENT ET CERTIFICATIONS

Notre objectif : un accompagnement 360° pour nos clients.

De votre stratégie de développement avec l'identification de vos besoins, à la mesure des résultats obtenus sur le terrain, en passant par la recherche de financement pour vos actions de formation.

Nos actions de formation sont dispensées par des intervenants expérimentés, aguerris aux techniques pédagogiques diverses et à vos problématiques métiers.

Un référent dédié vous accompagne sur le suivi de vos différents projets.

NOS FORMATIONS

Formations catalogue

Des formations toutes prêtes créées par nos ingénieurs pédagogiques afin de répondre justement et efficacement aux besoins courants de votre entreprise.

Formations adaptées

Nous pouvons adapter nos formations catalogue pour répondre à vos besoins spécifiques : *modalités et contenus pédagogiques, durée et rythme, outils adaptés.*

Formations sur-mesure

Pour répondre à des besoins particuliers, nous créons des formations ou des parcours sur mesure. Pratique lorsque vous souhaitez déployer une formation homogène à l'échelle nationale ou imprimer votre culture d'entreprise.

NOTRE CERTIFICATION QUALITÉ QUALIOP

Nos processus sont certifiés conformes aux exigences du **Référentiel National Qualité**. Cette certification vous assure un accompagnement et des actions de formation de qualité.

Nous sommes engagés dans une démarche d'amélioration continue qui vous permet de bénéficier de méthodologie et compétences actualisées en permanence.

SOMMAIRE

NOS PROGRAMMES DE FORMATION

1. HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET PRÉVENTION

1.1 Gestes et postures

TMS : BONS GESTES ET BONNES POSTURES AU TRAVAIL

AIDE À LA MOBILITÉ DE PERSONNES ÂGÉES, MALADES OU EN SITUATION DE HANDICAP

1.2 Habilitation électrique

HABILITATION ÉLECTRIQUE - BE MANŒUVRE-HOV

HABILITATION ÉLECTRIQUE BS-BE MANŒUVRE-HOV

HABILITATION ÉLECTRIQUE B1V-B2V-BC-BR-BE (MESURAGE, VÉRIFICATION, ESSAI) -HOV

HABILITATION ÉLECTRIQUE BS-BE MANŒUVRE-HOV_ **RECYCLAGE**

HABILITATION ÉLECTRIQUE B1V-B2V-BC-BR-BE (MESURAGE, VÉRIFICATION, ESSAI) -HOV_ **RECYCLAGE**

HABILITATION ÉLECTRIQUE B0-H0-HOV

BOL - VÉHICULE ÉLECTRIQUE ET HYBRIDE - OPTION : ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE

HABILITATION ÉLECTRIQUE BOL - VÉHICULE ÉLECTRIQUE ET HYBRIDE

1.3 Premiers secours

PREMIERS SECOURS : GESTES D'URGENCE À L'ADULTE

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (INITIALE)

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL - MISE A JOUR DES CONNAISSANCES

PSC1 (PRÉVENTION ET SECOURS CIVIQUES DE NIVEAU 1)

SAVOIR UTILISER UN DEFIBRILLATEUR

PREMIERS SECOURS : GESTES D'URGENCE À L'ADULTE ET L'ENFANT

1.4 Sécurité alimentaire

HACCP - ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

HACCP - ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

GBPH : LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

ALLERGÈNES : COMMUNICATION ET RÉGLEMENTATION

METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

1.5 Sécurité incendie

ÉQUIPER DE PREMIÈRE INTERVENTION (EPI)

EXERCICE D'ÉVACUATION

GUIDE - FILE ET SERRE - FILE

PRÉPARATION À L'ÉVACUATION

CHARGÉ D'ÉVACUATION

1.6 Travail en hauteur

CONDUITE PLATEFORME ÉLÉVATRICE MOBILES DE PERSONNES

CACES - PLATEFORME ÉLÉVATRICE MOBILE DE PERSONNES (PEMP) - DÉBUTANT

CACES - PLATEFORME ÉLÉVATRICE MOBILE DE PERSONNES (PEMP) - RECYCLAGE

TRAVAUX EN HAUTEUR

SAVOIR UTILISER UN ÉCHAFAUDAGE ROULANT : MONTAGE, VÉRIFICATION ET UTILISATION

1.7 Autres formations HSP

SENSIBILISATION À L'AMIANTE

LA CHIMIE DES PRODUITS EN NETTOYAGE HÔTELIER

GESTION DES VOLS VIOLENTS ET DES ACTES TERRORISTES

SAVOIR RÉDIGER UN DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS (DUERP)



2.EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE - COMPÉTENCES TRANSVERSES

2.1 Commercialisation et techniques de vente

BOOSTER SES VENTES DANS TOUS LES SERVICES

BOOSTER SES VENTES DANS TOUS LES SERVICES - **APPROFONDISSEMENT**

2.2 Relation client

MAITRISER LES CLÉS DE LA RELATION CLIENT

SAVOIR ACCUEILLIR UN CLIENT EN SITUATION DE HANDICAP

DÉSAMORCER ET GÉRER LES CONFLITS ET LES INCIVILITÉS DANS LA RELATION CLIENT

FACE À FACE ENCHANTEMENT CLIENT

SAVOIR ACCUEILLIR UNE CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE

2.3 Ressources humaines

GESTION ADMINISTRATIVE DU PERSONNEL

LA PRATIQUE DU DROIT SOCIAL

SAVOIR MENER UN ENTRETIEN DE RECRUTEMENT

INGÉNIERIE FINANCIÈRE ET GESTION ADMINISTRATIVE DE LA FORMATION

RECRUTER EFFICACEMENT SANS DISCRIMINER

2.4 Autres formations efficacité professionnelle

GESTION DU TEMPS ET DES PRIORITÉS

FORMATION DE FORMATEUR OCCASIONNEL



3.LEADERSHIP -MANAGEMENT

3.1 Leadership

AMÉLIORER LA COHÉSION D'ÉQUIPE

ADAPTER SA COMMUNICATION ET FAVORISER LA COLLABORATION

COMMUNIQUER ET COOPÉRER POUR STIMULER LA CRÉATIVITÉ ET L'INTELLIGENCE COLLECTIVE

DÉVELOPPER SON MANAGEMENT AVEC LES SOFT - SKILLS

3.2 Management

LES BASES DU LEADERSHIP ET DU MANAGEMENT

NOUVEAU MANAGER, PRISE DE POSTE RÉUSSIE

MANAGER, MOTIVER, VALORISER VOS COLLABORATEURS POUR PLUS DE RÉSULTATS

ENCADRER UNE ÉQUIPE MULTICULTURELLE

RECRUTER, ACCUEILLIR ET INTÉGRER LES NOUVEAUX EMBAUCHÉS

LES FONDAMENTAUX RELATIONNELS DU MANAGEMENT

SAVOIR MENER DES ENTRETIENS CONSTRUCTIFS ET EFFICACES

MANAGER LES RELATIONS, GÉRER LES HOMMES

TRAVAILLER SA POSTURE DE MANAGER POUR DYNAMISER SON ÉQUIPE

MANAGER LE CHANGEMENT



4. INFORMATIQUE ET MARKETING

4.1 Microsoft Office

EXCEL : LES BASES
EXCEL : PERFECTIONNEMENT
POWERPOINT INTERMÉDIAIRE

4.2 Commercialisation

AMÉLIORER SA E-RÉPUTATION ET SA VISIBILITÉ SUR LE WEB



5. QVT-DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

GESTION DU STRESS
DÉVELOPPER SA COMMUNICATION ET SON RELATIONNEL POUR RÉALISER DE NOUVEAUX OBJECTIFS



6. LANGUES

6.1 Anglais

ANGLAIS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION : LES BASES DE LA COMMUNICATION
ANGLAIS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION : L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
ANGLAIS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION : LA RELATION CLIENT SUR SITE
LES BASES DE L'ANGLAIS PROFESSIONNEL
ANGLAIS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION : LA RELATION CLIENT À DISTANCE



7. COMPÉTENCES MÉTIER

7.1 Commerce de détail

DEVENIR PRIMEUR : LES FRUITS
DEVENIR PRIMEUR : LES LÉGUMES

7.2 Bar – Salle – Service

SERVICE EN SALLE, LES PREMIERS PAS
CONSEILLER, DÉGUSTER SERVIR ET VENDRE DES VINS

7.3 Restauration

GESTION DES COÛTS MATIÈRES ET RATIOS EN CUISINE
COMMIS DE CUISINE LES PREMIERS PAS
TECHNIQUES CULINAIRES MULTICULTURELLES : LA CUISINE DU MONDE
CRÉATIVITÉ CULINAIRE
INITIATION À L'ŒNOLOGIE : SAVOIR ACCORDER METS ET VINS

7.4 Hébergement

BASE DU TRAVAIL DES EMPLOYÉS D'ÉTAGE
AMÉLIORER LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DES EMPLOYÉS D'ÉTAGE
CONTRÔLE ET AUTOCONTRÔLE D'UNE CHAMBRE
CONNAÎTRE LES BASES DU MÉTIER DE GOUVERNANTE

7.5 Autres formations métier

CONDUCTEUR DE TRAVAUX

TMS : BONS GESTES ET BONNES POSTURES AU TRAVAIL

Gestes et postures



OBJECTIFS DE LA FORMATION

En France, les TMS (troubles musculosquelettiques) constituent la première cause de maladie professionnelle reconnue avec une progression annuelle d'environ 18% depuis 10 ans. La formation a pour objectif de donner à vos collaborateurs les techniques de gestes et postures de travail adaptées pour atténuer la fatigue et réduire la fréquence des accidents sur leur poste de travail.



COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir définir les différentes pathologies, dites Troubles Musculosquelettiques, liées à son poste de travail.
- Savoir adopter les bons gestes et les bonnes postures en fonction des situations.
- Savoir anticiper les risques sur son poste de travail pour mieux les prévenir.



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Echanges personnalisés avec le formateur.
- Exercices pratiques avec des accessoires liés au poste de travail.
- Jeux de rôles et mises en situations.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

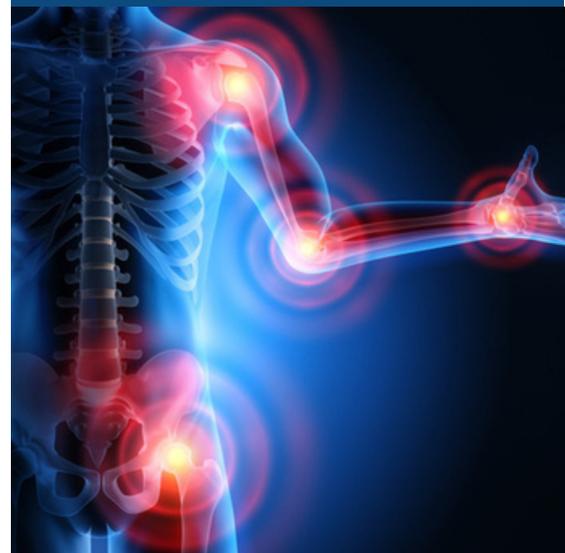
A partir de 7h

10 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout le personnel.

▶ LA MÉCANIQUE DU CORPS HUMAIN

- Comprendre le fonctionnement de muscles, du squelette, de la colonne vertébrale et des disques intervertébraux.
- Connaître les pathologies (squelettiques, musculaires, ligamentaires), et celles de la colonne vertébrale (lumbago, sciatique, hernie).

▶ LES DIFFÉRENTS FACTEURS DE RISQUES ET LEURS CAUSES

- Les risques dorsolombaires – Les accidents ostéoarticulaires – Le lumbago – La lombalgie chronique – La sciatique – La hernie discale.
- Les troubles des membres supérieurs – Le syndrome du canal carpien
- L'épaule douloureuse – Les tendinites – L'arthrose.

▶ LES PRINCIPES DE MANUTENTION MANUELLE

- Savoir conserver sa sécurité physique et diminuer sa fatigue.
- Connaître les bons gestes les bonnes postures selon les objets manipulés.

▶ LES PRINCIPES DE LA POSTURE STATIQUE

- Connaître les bonnes positions en posture assise ou debout.

▶ EXERCICES PRATIQUES SUR AGRÈS OU SUR POSTE DE TRAVAIL

- Principes de sécurité physique dans les efforts de manutention: Études des principes généraux (travail des jambes, symétrie d'effort, stabilité, les prises, position de la colonne, des bras).
- Exercices individuels sur charge standard, puis sur les charges de l'entreprise.

 MODALITÉS D'ÉVALUATION

▶ Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

▶ Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Aide à la mobilité de personnes âgées, malades ou en situation de handicap

Gestes et postures

OBJECTIFS DE LA FORMATION

En France, les TMS (troubles musculosquelettiques) constituent la première cause de maladie professionnelle reconnue avec une progression annuelle d'environ 18% depuis 10 ans. Cette formation a pour objectif de vous apprendre une gestuelle adaptée aux différentes pathologies rencontrées tout en préservant le confort du pensionnaire. Les méthodes proposées intègrent la possibilité du travail seul ou en binôme.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les facteurs de risques au poste de travail.
- Apporter aux professionnels des techniques de manutention spécifiques liées à leur activité.
- Utiliser des techniques permettant de préserver autant que possible le confort et l'autonomie des pensionnaires.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Échanges personnalisés avec le formateur.
- Exercices pratiques avec des accessoires liés au poste de travail.
- Jeux de rôles et mises en situations.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

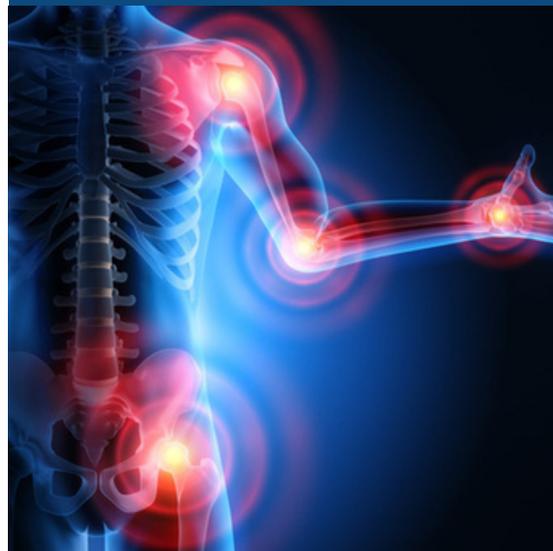
3h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne étant amené de manière régulière ou occasionnelle à réaliser la manutention de personnes âgées, malades ou en situation de handicap (aide-soignant(es), infirmiers(-ères), auxiliaires de vie, etc.



PROGRAMME

► L'ENVIRONNEMENT DES RISQUES

- Présentation et échange sur les différents types de risques d'accidents du travail et maladies professionnelles dans votre activité

► LES DIFFÉRENTS FACTEURS DE RISQUES ET LEURS CAUSES

- La mécanique humaine (Muscles et squelette, colonne vertébrale, etc.).
- Les différentes pathologies squelettiques, musculaires ligamentaires et celles de la colonne vertébrale.
- Les risques dorsolombaires – Les accidents ostéoarticulaires – Le lumbago – La lombalgie chronique – La sciatique – La hernie discale.
- Les troubles des membres supérieurs – Le syndrome du canal carpien – L'épaule douloureuse – Les tendinites – L'arthrose.

► LES DIFFÉRENTES POSTURES ET LES BONS GESTES

- Les principes de manipulation et manutention manuelle de personnes – Sécurité physique et diminution de la fatigue – Les bons gestes et les bonnes postures selon les situations.
- Savoir préserver l'autonomie et garder le lien de confiance avec la personne.

► MISES EN SITUATION

- Principes de sécurité physique dans les efforts de manutention de personnes – Études des principes généraux (travail des jambes, symétrie d'effort, stabilité, les prises, position de la colonne, des bras).



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

HABILITATION ÉLECTRIQUE BE MANŒUVRE H0V

Habilitation électrique



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre au salarié non-électricien d'accomplir les tâches de réarmement, mise hors tension ou sous tension en sécurité vis-à-vis du risque électrique.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques électriques sur ou à proximité d'une installation (armoire, local ou en champ libre).
- Savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Avoir un comportement adapté à la situation (risques).
- Rendre compte de l'opération réalisée auprès, suivant le cas, du chargé de chantier, du chargé de travaux ou de l'employeur.
- Maîtriser la manipulation de matériel et outillage dans un environnement électrique (exécutant).
- Baliser et surveiller la zone des opérations (chargé de chantier/BE Essai).
- Identifier, vérifier et mettre en œuvre les équipements de protection individuelle.
- Réaliser une manœuvre d'exploitation ou de consignation dans le respect des instructions et documents (BE manœuvre).
- Réaliser un essai et un mesurage seul ou à plusieurs et une consignation pour son propre compte (BE essai).
- Réaliser un mesurage ou vérification (examen visuel, essai, mesurage) (BE mesurage/vérification).

Connaissances acquises et savoir-faire nécessaire pour prendre en compte le risque électrique dans le cadre d'opérations :

- Non-électriques et pour se prémunir de tout accident susceptible d'être encouru lors d'opérations précisément définies.
- Spécifiques (essai, mesurage, vérification, manœuvre).



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos INRS et débriefing.
- Découverte d'appareillages électriques adaptés au niveau d'habilitation.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

2 jours 14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Personnes devant effectuer des manœuvres de disjoncteur dans les locaux d'accès réservés aux électriciens ou au voisinage des pièces nues sous tension.



PROGRAMME

PARTIE THÉORIQUE

► MODULE TRONC COMMUN N°1

- Les grandeurs électriques, telles que courant, tension, résistance, puissance.
- Les types de courant : alternatif et continu.
- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

► MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

► MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

► MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

► MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

► MODULE BE MANOEUVRE

- Les matériels électriques BT et TBT.
- Les moyens de protection individuelle (l'identification, l'utilisation et la vérification des EPI).
- Différentes manœuvres.
- Respect des consignes du chargé d'exploitation ou du chargé de consignation.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur.
 - Questionnement oral par le formateur.
 - Test final à l'issue de la formation.
- Exercices pratiques et théoriques

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.
- Taux de réussite 2021: 99,9%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

HABILITATION ÉLECTRIQUE BS - BE MANOEUVRE HOV

Habilitation électrique

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre au salarié non-électricien d'accomplir les tâches de réarmement, mise hors tension ou sous tension en sécurité vis-à-vis du risque électrique. Intervention élémentaire sur des circuits terminaux de type : remplacement et raccordement de chauffe-eau, convecteurs, volets roulants, remplacement de fusible, d'une lampe etc.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques électriques sur/à proximité d'une installation (armoire, local ou champ libre).
- Savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Avoir un comportement adapté à la situation (risques).
- Rendre compte de l'opération réalisée auprès, suivant le cas, du chargé de chantier, du chargé de travaux ou de l'employeur.
- Maîtriser la manipulation de matériel et outillage dans un environnement électrique (exécutant).
- Baliser et surveiller la zone des opérations (chargé de chantier/BE Essai).
- Identifier, vérifier et mettre en oeuvre les équipements de protection individuelle.
- Réaliser une manoeuvre d'exploitation ou de consignation dans le respect des instructions et documents (BE manoeuvre).
- Réaliser un essai et un mesurage seul ou à plusieurs et une consignation pour son propre compte (BE essai).
- Réaliser un mesurage ou vérification (examen visuel, essai, mesurage) (BE mesurage/vérification).
- Réaliser une analyse préalable à l'opération (intervention).
- Réaliser une intervention basse tension élémentaire (mise hors tension + VAT) et réarmement d'un dispositif de protection.
- Connaissances acquises et savoir-faire nécessaire pour prendre en compte le risque électrique dans le cadre d'opérations :
- Non-électriques et pour se prémunir de tout accident susceptible d'être encouru lors d'opérations précisément définies.
- Spécifiques (essai, mesurage, vérification, manoeuvre).

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos INRS et débriefing.
- Découverte d'appareillages électriques adaptés au niveau d'habilitation.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité

Personnel concerné

Personnes devant effectuer des manoeuvres de disjoncteur dans les locaux d'accès réservés aux électriciens ou au voisinage des pièces nues sous tension.



PROGRAMME

► MODULE TRONC COMMUN N°1

- Les grandeurs électriques, telles que courant, tension, résistance, puissance.
- Les types de courant : alternatif et continu.
- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

► MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

► MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

► MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

► MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

► MODULE SPÉCIFIQUE BS (Intervention de remplacement et de raccordement)

- Risques spécifiques aux interventions BT.
- Mesures de prévention et zone d'intervention.
- Mise en sécurité d'un circuit.
- Préparer et réaliser une intervention de remplacement et de raccordement.
- La rédaction des documents.

► MODULE BE MANOEUVRE

- Les matériels électriques BT et TBT.
- Les moyens de protection individuel (l'identification, l'utilisation et la vérification des EPI).
- Différentes manœuvres.
- Respect des consignes du chargé d'exploitation ou du chargé de consignation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Partie théorique: QCM

Partie pratique: Évaluation

Basée sur la NFC 18-510

► Validation

• Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.

① Taux de réussite 2021: 100%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

HABILITATION ÉLECTRIQUE B1v-B2v-BC-BR BE Mesurage / Vérification / Essai

Habilitation électrique



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de la formation est de permettre au personnel électricien intervenant en basse tension de travailler en sécurité sur des opérations générales de création, modification, entretien et dépannage sur les ouvrages et installations électriques.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques électriques sur ou à proximité d'une installation (armoire, local ou en champ libre), savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Avoir un comportement adapté à la situation (risques).
- Rendre compte de l'opération réalisée auprès, suivant le cas, du chargé de chantier, du chargé de travaux ou de l'employeur.
- Respecter les consignes de sécurité pour exécuter les travaux.
- Maîtriser la manipulation de matériel et outillage dans un environnement électrique
- Baliser et surveiller la zone des opérations (chargé de chantier).
- Identifier, vérifier et mettre en œuvre les équipements de protection collective (nappe isolante, écran etc.).
- Identifier, vérifier et mettre en œuvre les équipements de protection individuelle.
- Préparer et diriger les travaux.
- Rédiger/compléter les documents propres aux opérations.
- Savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Réaliser une intervention basse tension générale avec nécessité de consignation et connexion/déconnexion.
- Réaliser une analyse préalable à l'opération (consignation, intervention).
- Réaliser une consignation en une étape.
- Baliser et surveiller la zone des opérations (BE Essai).
- Réaliser une manœuvre d'exploitation ou de consignation dans le respect des instructions et documents (BE manœuvre).
- Réaliser un essai et un mesurage seul ou à plusieurs et une consignation pour son propre compte (BE essai).
- Réaliser un mesurage ou vérification (examen visuel, essai, mesurage) (BE mesurage/vérification).

Connaissances acquises et savoir-faire nécessaire pour prendre en compte le risque électrique:

- Dans le cadre d'opérations non électriques et pour se prémunir de tout accident susceptible d'être encouru lors d'opérations précisément définies.
- Dans le cadre d'opérations spécifiques (essai, mesurage, vérification, manœuvre).



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos INRS et débriefing.
- Découverte d'appareillages électriques adaptés au niveau d'habilitation.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3 jours (21h)

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité

Personnel concerné

Personnel chargé des opérations de travaux et/ou d'entretien, de maintenance et/ou de consignation des installations électriques basse tension.



PROGRAMME

► MODULE TRONC COMMUN N°2

- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

► MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

► MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

► MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

► MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

► MODULES SPÉCIFIQUES BASSE TENSION

- Les travaux hors tension avec ou sans la présence de pièces nues sous tension.
- Le rôle du chargé de consignation et du chargé d'exploitation électrique.
- Identifier les différents niveaux d'habilitation et leurs limites susceptibles d'être rencontrés dans le cadre des travaux hors tension avec ou sans la présence de pièces nues sous tension.
- Les prescriptions d'exécution des travaux, organiser, délimiter et signaler la zone de travail.
- Les documents applicables dans le cadre des travaux ainsi que les autres documents.
- Les mesures de prévention à observer lors d'un travail.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés.
- Les instructions de sécurité spécifiques aux essais pour B2v Essai.
- Nommer les informations et documents à échanger ou transmettre au chargé d'exploitation électrique et au chargé des travaux.
- Les opérations de consignation et les documents associés.
- Réaliser la consignation en une étape et la consignation en deux étapes.
- Un régime de réquisition, si nécessaire.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

- Partie théorique: QCM
- Partie pratique: Évaluation basée sur la NFC 18-510

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.
- ① Taux de réussite 2021: 100%



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Habilitation électrique BS-BE Manoeuvre- H0v_Recyclage

Habilitation électrique



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre au salarié non-électricien d'accomplir les tâches de réarmement, mise hors tension ou sous tension en sécurité vis-à-vis du risque électrique. Intervention élémentaire sur des circuits terminaux de type : remplacement et raccordement de chauffe-eau, convecteurs, volets roulants, remplacement de fusible, d'une lampe etc.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques électriques sur/à proximité d'une installation (armoire, local ou champ libre).
 - Savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
 - Avoir un comportement adapté à la situation (risques).
 - Rendre compte de l'opération réalisée auprès, suivant le cas, du chargé de chantier, du chargé de travaux ou de l'employeur.
 - Maîtriser la manipulation de matériel et outillage dans un environnement électrique (exécutant).
 - Baliser et surveiller la zone des opérations (chargé de chantier/BE Essai).
 - Identifier, vérifier et mettre en œuvre les équipements de protection individuelle.
 - Réaliser une manœuvre d'exploitation ou de consignation dans le respect des instructions et documents (BE manœuvre).
 - Réaliser un essai et un mesurage seul ou à plusieurs et une consignation pour son propre compte (BE essai).
 - Réaliser un mesurage ou vérification (examen visuel, essai, mesurage) (BE mesurage/vérification).
 - Réaliser une analyse préalable à l'opération (intervention).
 - Réaliser une intervention basse tension élémentaire (mise hors tension +VAT) et réarmement d'un dispositif de protection.
- Connaissances acquises et savoir-faire nécessaires pour prendre en compte le risque électrique dans le cadre d'opérations :
- Non-électriques et pour se prémunir de tout accident susceptible d'être encouru lors d'opérations précisément définies.
 - Spécifiques (essai, mesurage, vérification, manœuvre).



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos INRS et débriefing.
- Découverte d'appareillages électriques adaptés au niveau d'habilitation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

10h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Avoir suivi et validé une formation de même nature.

Personnel concerné

Personnes devant effectuer des manœuvres de disjoncteur dans les locaux d'accès réservés aux électriciens ou au voisinage des pièces nues sous tension.



PROGRAMME

PARTIE THÉORIQUE

▶ RETOUR D'EXPÉRIENCE ET ÉCHANGE

- Bilan des acquis de la dernière formation en date et de leur mise en application.

▶ MODULE TRONC COMMUN N°1

- Les grandeurs électriques, telles que courant, tension, résistance, puissance.
- Les types de courant : alternatif et continu.
- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

▶ MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

▶ MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

▶ MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

▶ MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

▶ MODULE SPÉCIFIQUE BS (Intervention de remplacement et de raccordement)

- Risques spécifiques aux interventions BT.
- Mesures de prévention et zone d'intervention.
- Mise en sécurité d'un circuit.
- Préparer et réaliser une intervention de remplacement et de raccordement.
- La rédaction des documents.

▶ MODULE BE MANOEUVRE

- Les matériels électriques BT et TBT.
- Les moyens de protection individuelle (l'identification, l'utilisation et la vérification des EPI).
- Différentes manœuvres.
- Respect des consignes du chargé d'exploitation ou du chargé de consignation.

PARTIE PRATIQUE

▶ EXERCICES PRATIQUES SUR CAS CONCRETS.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

▶ Conditions d'évaluation

Partie théorique: QCM

Partie pratique: Évaluation

basée sur la NFC 18-510

▶ Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA

① Taux de réussite 2021: 100%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Habilitation électrique B1v- B2v-BC-BR-BE (Mesurage, Vérification, Essai)- H0v_Recyclage

Habilitation électrique



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de la formation est de permettre au personnel électricien intervenant en basse tension de travailler en sécurité sur des opérations générales de création, modification, entretien et dépannage sur les ouvrages et installations électriques.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques électriques sur ou à proximité d'une installation (armoire, local ou en champ libre), savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Avoir un comportement adapté à la situation (risques).
- Rendre compte de l'opération réalisée auprès, suivant le cas, du chargé de chantier, du chargé de travaux ou de l'employeur.
- Respecter les consignes de sécurité pour exécuter les travaux.
- Maîtriser la manipulation de matériel et outillage dans un environnement électrique
- Baliser et surveiller la zone des opérations (chargé de chantier).

Identifier, vérifier et mettre en œuvre les équipements de protection collective (nappe isolante, écran etc.).

- Identifier, vérifier et mettre en œuvre les équipements de protection individuelle.
- Préparer et diriger les travaux.
- Rédiger/compléter les documents propres aux opérations.
- Savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Réaliser une intervention basse tension générale avec nécessité de consignation et connexion/déconnexion.
- Réaliser une analyse préalable à l'opération (consignation, intervention).
- Réaliser une consignation en une étape.
- Baliser et surveiller la zone des opérations (BE Essai).
- Réaliser une manœuvre d'exploitation ou de consignation dans le respect des instructions et documents (BE manœuvre).
- Réaliser un essai et un mesurage seul ou à plusieurs et une consignation pour son propre compte (BE essai).
- Réaliser un mesurage ou vérification (examen visuel, essai, mesurage) (BE mesurage/vérification).

Connaissances acquises et savoir-faire nécessaire pour prendre en compte le risque électrique :

- Dans le cadre d'opérations non-électriques et pour se prémunir de tout accident susceptible d'être encouru lors d'opérations précisément définies.
- Dans le cadre d'opérations spécifiques (essai, mesurage, vérification, manœuvre).



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos INRS et débriefing.
- Découverte d'appareillages électriques adaptés au niveau d'habilitation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

10h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité

Personnel concerné

Personnel chargé des opérations de travaux et/ou d'entretien, de maintenance et/ou de consignation des installations électriques basse tension.



PROGRAMME

RETOUR D'EXPÉRIENCE ET ÉCHANGE

- Bilan des acquis de la dernière formation en date et de leur mise en application.

► MODULE TRONC COMMUN N°2

- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

► MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

► MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

► MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

► MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

► MODULES SPÉCIFIQUES BASSE TENSION

- Les travaux hors tension avec ou sans la présence de pièces nues sous tension.
- Le rôle du chargé de consignation et du chargé d'exploitation électrique.
- Identifier les différents niveaux d'habilitation et leurs limites susceptibles d'être rencontrés dans le cadre des travaux hors tension avec ou sans la présence de pièces nues sous tension.
- Les prescriptions d'exécution des travaux, organiser, délimiter et signaler la zone de travail.
- Les documents applicables dans le cadre des travaux ainsi que les autres documents.
- Les mesures de prévention à observer lors d'un travail.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés.
- Les instructions de sécurité spécifiques aux essais pour B2v Essai.
- Nommer les informations et documents à échanger ou transmettre au chargé d'exploitation électrique et au chargé des travaux.
- Les opérations de consignation et les documents associés.
- Réaliser la consignation en une étape et la consignation en deux étapes.
- Un régime de réquisition, si nécessaire.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

- Partie théorique: QCM
- Partie pratique: Évaluation basée sur la NFC 18-510

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.
- ① Taux de réussite 2021: 100%



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Habilitation électrique B0-H0-H0v

Habilitation électrique



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre au personnel non électricien, effectuant des opérations dans un environnement électrique (local électrique, à proximité de chemins de câbles électriques, etc.) ou encadrant des chantiers d'ordre non électrique dans des environnements électriques, de travailler en sécurité selon les préconisations de la Norme NF C 18-510.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques électriques sur ou à proximité d'une installation (armoires, locaux ou en champ libre).
- Savoir se déplacer et évoluer dans un environnement électrique.
- Avoir un comportement adapté à la situation (risques).
- Rendre compte de l'opération réalisée auprès, suivant le cas, du chargé de chantier, du chargé de travaux ou de l'employeur.
- Maîtriser la manipulation de matériel et outillage dans un environnement électrique (exécutant).
- Baliser et surveiller la zone des opérations (chargé de chantier).
- Connaissances acquises et savoir-faire nécessaires pour prendre en compte le risque électrique dans le cadre d'opérations non-électriques.



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos INRS et débriefing.
- Découverte d'appareillages électriques adaptés au niveau d'habilitation.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Personnes devant effectuer des travaux d'ordre non électrique dans les locaux d'accès réservés aux électriciens et/ou en zone de voisinage simple (Chargé d'affaires, conducteur d'engins, mécanicien, maçon, etc.).



PROGRAMME

PARTIE THÉORIQUE

► MODULE TRONC COMMUN N°1

- Les grandeurs électriques, telles que courant, tension, résistance, puissance.
- Les types de courants : alternatif et continu.
- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

► MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

► MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

► MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

► MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

PARTIE PRATIQUE

► EXERCICES PRATIQUES SUR CAS CONCRETS.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Partie théorique : QCM

Partie pratique: Évaluation

Basée sur la NFC 18-510

► Validation

Attestation délivrée par Celestra

① Taux de réussite 2021: 98,9%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

BOL - Véhicule Electrique et Hybride - Option : Environnement réglementaire

Habilitation électrique

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre à votre personnel non électricien de travailler en sécurité au voisinage de batteries ou de véhicules/engins électriques ou hybrides. Les apports théoriques et pratiques sont basés sur la norme NFC18-550 de l'UTE.

COMPÉTENCES VISÉES

- Définir l'étendue des tâches et environnements autorisés.
- Connaître et appliquer la nouvelle norme de 2015 NFC18-550 lors de l'exécution d'opérations non électriques sur des véhicules ou engins ayant une source d'énergie électrique embarquée.
- Adopter une conduite pertinente en cas d'accident d'origine électrique ou d'incendie.
- Effectuer des travaux non électriques sur véhicules/engins en toute sécurité.
- S'assurer de son aptitude à adapter ces prescriptions dans les domaines et les situations propres à son établissement.
- Bien connaître l'environnement réglementaire de la norme, les responsabilités et les attributions de chacun.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée

Personnel concerné

Toute personne devant effectuer des opérations à caractère non électrique au voisinage de batterie ou d'équipements de véhicules/engins à motorisation électrique ou hybride.



PROGRAMME

▶ NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'ÉLECTRICITÉ

- Différence de potentiel.
- Intensité résistance.
- La loi d'Ohm.
- Le courant continu.

▶ ARCHITECTURE DES VÉHICULES ÉLECTRIQUES ET HYBRIDES

▶ ANALYSE DES DANGERS PROPRES AUX VÉHICULES ÉLECTRIQUES ET HYBRIDES

▶ CONSTITUTION D'UNE BATTERIE

- Type et constitution d'une batterie.
- Réaction chimique, charge et décharge.
- Sensibilisation aux risques électriques d'une batterie.
- Les différents risques d'une batterie.
- Les pictogrammes de sécurité.

▶ DOMAINE D'APPLICATION DE LA NORME NFC 18-550

- Les limites de l'habilitation B0L.
- Les limites de l'habilitation B2XL «Dépannage remorquage de véhicule électrique et hybride».

▶ LA PRÉVENTION DES RISQUES ÉLECTRIQUES

- Les moyens de protection contre les contacts directs.
- Les moyens de protection contre les contacts indirects.
- Protection contre les brûlures.
- Conduite à tenir en cas d'accident d'origine électrique.
- Réaction en cas d'incendie.

▶ BIEN CONNAITRE L'ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE DE LA NORME, LES RESPONSABILITÉS ET LES ATTRIBUTIONS DE CHACUN

- Le code du travail.
- Les opérateurs avertis.
- Les titres d'habilitations.
- Les responsabilités et attributions de chacun selon la norme NFC 18-550: L'employeur, le chef d'établissement, le chargé d'exploitation et le chargé de réparation (B0L).



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA
- ① Taux de réussite 2021: 100%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Habilitation électrique B0L - Véhicule électrique et hybride

Habilitation électrique

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre à votre personnel non-électricien de travailler en sécurité au voisinage de batteries ou de véhicules/engins électriques ou hybrides. Les apports théoriques et pratiques sont basés sur la norme NFC18-550 de l'UTE.

COMPÉTENCES VISÉES

- Définir l'étendue des tâches et environnements autorisés
- Connaître et appliquer la nouvelle norme de 2015 NFC18-550 lors de l'exécution d'opérations non électriques sur des véhicules ou engins ayant une source d'énergie électrique embarquée.
- Adopter une conduite pertinente en cas d'accident d'origine électrique ou d'incendie.
- Effectuer des travaux non électriques sur véhicules /engins en toute sécurité.
- S'assurer de son aptitude à adapter ces prescriptions dans les domaines et les situations propres à son établissement.
- Bien connaître l'environnement réglementaire de la norme, les responsabilités et les attributions de chacun.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA
- Taux de réussite 2021: 100%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée

Personnel concerné

Toute personne devant effectuer des opérations à caractère non électrique au voisinage de batterie ou d'équipements de véhicules/engins à motorisation électrique ou hybride.



PROGRAMME

▶ NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'ÉLECTRICITÉ

- Différence de potentiel.
- Intensité-résistance.
- La loi d'Ohm.
- Le courant continu.

▶ ARCHITECTURE DES VÉHICULES ÉLECTRIQUES ET HYBRIDES

▶ ANALYSE DES DANGERS PROPRES AUX VÉHICULES ÉLECTRIQUES ET HYBRIDES

▶ CONSTITUTION D'UNE BATTERIE

- Type et constitution d'une batterie.
- Réaction chimique, charge et décharge.
- Sensibilisation aux risques électriques d'une batterie.
- Les différents risques d'une batterie.
- Les pictogrammes de sécurité.

▶ DOMAINE D'APPLICATION DE LA NORME NFC 18-550

- Les limites de l'habilitation B0L.
- Les limites de l'habilitation B2XL «Dépannage-remorquage de véhicule électrique et hybride».

▶ LA PRÉVENTION DES RISQUES ÉLECTRIQUES

- Les moyens de protection contre les contacts directs.
- Les moyens de protection contre les contacts indirects.
- Protection contre les brûlures.
- Conduite à tenir en cas d'accident d'origine électrique.
- Réaction en cas d'incendie.

▶ BIEN CONNAÎTRE L'ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE DE LA NORME, LES RESPONSABILITÉS ET LES ATTRIBUTIONS DE CHACUN

- Le code du travail.
- Les opérateurs avertis.
- Les titres d'habilitations.
- Les responsabilités et attributions de chacun selon la norme NFC 18-550 : L'employeur, le chef d'établissement, le chargé d'exploitation et le chargé de réparation (B0L).

▶ APPLICATION PRATIQUE SUR UNE BATTERIE DE TRACTION D'UN VÉHICULE ÉLECTRIQUE



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Premier secours : GESTES D'URGENCE À L'ADULTE

Premiers secours

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra de connaître les procédures élémentaires de premiers secours à l'adulte et la conduite à tenir en attendant l'arrivée des secours.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les principes de base de la prévention.
- Connaître les principes de la chaîne : Protéger, examiner, alerter et secourir
- Identifier les principaux dangers facteurs d'accidents et savoir mettre en œuvre des moyens de protection.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques avec mannequins, scénarios et accessoires.
- Jeux de rôles et mises en situations.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3,5h

10 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout le personnel.



PROGRAMME

▶ LES PRINCIPES DE BASE DE LA PRÉVENTION

- Les 9 principes de base de la prévention.

▶ CONNAÎTRE L'ORGANISATION DES SECOURS DANS VOTRE ENTREPRISE

- Les procédures d'urgence définies dans votre entreprise.
- Le personnel désigné et ses différentes fonctions.

▶ DE PROTÉGER À PRÉVENIR

- Repérer des dangers dans une situation de travail (risque d'explosion, risque de brûlures, risque de coupure, risque d'effondrement etc.).
- Supprimer ou isoler des dangers, dans la limite de son champ de compétence, de son autonomie et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention.

▶ EXERCICES PRATIQUES ET MISES EN SITUATION

▶ EXAMINER LA VICTIME ET FAIRE ALERTER

- Examiner la(les) victime(s) avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir.
- Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise.

▶ DE FAIRE ALERTER À INFORMER

- Rendre compte sur les dangers identifiés et sur les actions éventuellement mises en œuvre à son responsable hiérarchique et/ou le(s) personne(s) chargée(s) de prévention dans l'entreprise.

▶ SECOURIR – Effectuer les actions appropriées à l'état de la (des) victime(s): LES BASES

- La victime saigne abondamment.
- La victime s'étouffe.
- La victime répond, elle se plaint de sensations pénibles et/ou présente des signes anormaux.
- La victime répond, elle se plaint de brûlures.
- La victime répond, elle se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements.
- La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
- La victime ne répond pas, elle respire.
- La victime ne répond pas, elle ne respire pas.

▶ SITUATIONS QUI CORRESPONDENT AUX RISQUES SPÉCIFIQUES DE VOTRE ENTREPRISE



MODALITÉS D'ÉVALUATION

▶ Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

▶ Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

SST SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

Premiers secours

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La certification de sauveteur secouriste du travail (SST) permet la validation de compétences, connaissances et savoir-faire permettant à tout individu formé et certifié d'intervenir efficacement face à une situation d'accident.

En matière de prévention, le salarié saura mettre en application ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées.

COMPÉTENCES VISÉES

Prévention

- Situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise.
- Mettre en œuvre ses compétences en matière de protection au profit d'actions de prévention.
- Informer les personnes désignées dans le plan de prévention des situations dangereuses repérées.

Situation d'accident

- Situer le cadre juridique de son intervention.
- Réaliser, à la survenue de l'accident, une protection adaptée.
- Examiner la victime pour mettre en œuvre l'action adaptée au résultat à obtenir.
- Alerter ou faire alerter les secours.
- Réaliser les gestes de secours à la victime adaptés.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques avec mannequins, scénarios et accessoires.
- Jeux de rôles et mises en situations.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

10 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout le personnel.



PROGRAMME

▶ LE SAUVETAGE SECOURISME DU TRAVAIL DANS VOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Le sauvetage secourisme du travail : Les accidents du travail dans l'établissement ou dans la profession.
- Intérêt de la prévention des risques professionnels.
- Qu'est-ce qu'un Sauveteur-Secouriste du Travail ?

▶ RECHERCHER LES DANGERS PERSISTANTS POUR PROTÉGER

- Reconnaître, sans s'exposer soi-même, les dangers persistants éventuels qui menacent la victime de l'accident et/ou son environnement.
- Supprimer ou isoler le danger ou soustraire la victime de la zone dangereuse sans s'exposer soi-même.

▶ DE PROTÉGER À PRÉVENIR

- Repérer des dangers dans une situation de travail (risque d'explosion, risque de brûlures, risque de coupure, risque d'effondrement, etc.).
- Supprimer ou isoler des dangers dans la limite de son champ de compétence, de son autonomie et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention.

▶ EXERCICES PRATIQUES ET MISES EN SITUATION

▶ EXAMINER LA VICTIME ET FAIRE ALERTE

- Examiner la(les) victime(s) avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir.
- Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise.

▶ DE FAIRE ALERTE À INFORMER

- Rendre compte sur les dangers identifiés et sur les actions éventuellement mises en œuvre à son responsable hiérarchique et/ou le(s) personne(s) chargée(s) de prévention dans l'entreprise.

▶ SECOURIR (Effectuer les actions appropriées à l'état de la (des) victime(s))

- La victime saigne abondamment.
- La victime s'étouffe.
- La victime répond, elle se plaint de sensations pénibles et/ou présente des signes anormaux.
- La victime répond, elle se plaint de brûlures.
- La victime répond, elle se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements.
- La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
- La victime ne répond pas, elle respire.
- La victime ne répond pas, elle ne respire pas.

▶ SITUATIONS QUI CORRESPONDENT AUX RISQUES SPÉCIFIQUES DE VOTRE ENTREPRISE



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation
- Exercices pratiques et théoriques

► Validation

• Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.

① Taux de réussite 2021: 97,8%



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Sauveteur Secouriste du Travail - Mise à jour des connaissances

Premiers secours

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation permettra au salarié de maintenir et d'actualiser ses connaissances pour intervenir efficacement face à une situation d'accident.

En matière de prévention, le salarié saura mettre en application ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées.

COMPÉTENCES VISÉES

Les sessions de maintien et d'actualisation des compétences (MAC SST) permettent de revenir sur l'intégralité des compétences et de certifier les compétences suivantes :

Prévention

- Situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise.
- Mettre en œuvre ses compétences en matière de protection au profit d'actions de prévention.
- Informer les personnes désignées dans le plan de prévention des situations dangereuses repérées.

Situation

- Examiner la victime pour mettre en œuvre l'action adaptée au résultat à obtenir.
- Alerter ou faire alerter les secours.
- Réaliser les gestes de secours à la victime adaptés.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter. La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques avec mannequins, scénarios et accessoires.
- Jeux de rôles et mises en situations.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

10 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Être déjà sauveteur secouriste du travail, présenter sa carte SST en début de formation.

Personnel concerné

Tout le personnel.



RETOUR D'EXPÉRIENCE ET ÉCHANGES

▶ LE SAUVETAGE SECOURISME DU TRAVAIL DANS VOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Le sauvetage secourisme du travail : Les accidents du travail dans l'établissement ou dans la profession.
- Intérêt de la prévention des risques professionnels.
- Qu'est-ce qu'un Sauveteur-Secouriste du Travail ?

▶ RECHERCHER LES DANGERS PERSISTANTS POUR PROTÉGER

- Reconnaître, sans s'exposer soi-même, les dangers persistants éventuels qui menacent la victime de l'accident et/ou son environnement.
- Supprimer ou isoler le danger ou soustraire la victime de la zone dangereuse sans s'exposer soi-même.

▶ DE PROTÉGER À PRÉVENIR

- Repérer des dangers dans une situation de travail (risque d'explosion, risque de brûlures, risque de coupure, risque d'effondrement, etc.).
- Supprimer ou isoler des dangers dans la limite de son champ de compétence, de son autonomie et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention.

▶ EXERCICES PRATIQUES ET MISES EN SITUATION

▶ EXAMINER LA VICTIME ET FAIRE ALERTER

- Examiner la(les) victime(s) avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir.
- Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise.

▶ DE FAIRE ALERTER À INFORMER

- Rendre compte sur les dangers identifiés et sur les actions éventuellement mises en œuvre à son responsable hiérarchique et/ou le(s) personne(s) chargée(s) de prévention dans l'entreprise.

▶ SECOURIR (Effectuer les actions appropriées à l'état de la (des) victime(s))

- La victime saigne abondamment.
- La victime s'étouffe.
- La victime répond, elle se plaint de sensations pénibles et/ou présente des signes anormaux.
- La victime répond, elle se plaint de brûlures.
- La victime répond, elle se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements.
- La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
- La victime ne répond pas, elle respire.
- La victime ne répond pas, elle ne respire pas.

▶ SITUATIONS QUI CORRESPONDENT AUX RISQUES SPÉCIFIQUES DE VOTRE ENTREPRISE



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation
- Exercices pratiques et théoriques

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

PSC1 (Prévention et secours civiques de niveau 1)

Premiers secours

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra de connaître les procédures élémentaires de premiers secours et la conduite à tenir en attendant l'arrivée des secours. Elle vous permettra aussi d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer l'activité de citoyen de sécurité civile.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les principes de base de la prévention.
- Connaître les principes de la chaîne : Protéger, examiner, alerter et secourir
- Identifier les principaux dangers facteurs d'accidents et savoir mettre en œuvre des moyens de protection.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être amené à évacuer les locaux de votre établissement.



PROGRAMME

▶ QUELQUES PRINCIPES DE BASE DE LA PRÉVENTION

- Rappel général des principes de base de la prévention des accidents de la vie courante.

▶ DE PROTÉGER À PRÉVENIR

- Connaître et reconnaître des situations de danger.
- Supprimer ou isoler des dangers, dans la limite de son champ de compétence, de son autonomie et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention.

▶ EXAMINER LA VICTIME ET FAIRE ALERTE

- Examiner la(les) victime(s) avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir.
- Faire alerter ou alerter.

▶ DE FAIRE ALERTE À INFORMER

- Les guides d'évacuation (Guides files)
- Les serres files
- Le reste du personnel

▶ RÉALISATION D'UN EXERCICE D'ÉVACUATION COMMENTÉ

- Rendre compte aux personnes compétentes sur les dangers identifiés et sur les actions éventuellement mises en œuvre.

▶ SECOURIR (Effectuer les actions appropriées à l'état de la (des) victime(s)): LES BASES

- La victime saigne abondamment.
- La victime s'étouffe.
- La victime répond, elle se plaint de sensations pénibles et/ou présente des signes anormaux.
- La victime répond, elle se plaint de brûlures.
- La victime répond, elle se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements.
- La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
- La victime ne répond pas, elle respire.
- La victime ne répond pas, elle ne respire pas.

▶ MISES EN SITUATION ET JEUX DE RÔLE



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Savoir utiliser un défibrillateur

Premiers secours

OBJECTIFS DE LA FORMATION

En cas d'arrêt cardiaque il faut agir vite. Régulièrement un temps précieux est perdu à cause du manque de formation sur les procédures et les équipements de secours. Cette formation a pour but de familiariser vos salariés à l'utilisation du défibrillateur de votre établissement ou de tout autre modèle de votre choix.

COMPÉTENCES VISÉES

- Reconnaître les signes d'un arrêt cardia-respiratoire.
- Connaître les différents maillons de la chaîne de survie
- Connaître les principes des gestes qui sauvent
- Apprendre à utiliser un défibrillateur automatique et/ou semi-automatique
- Savoir utiliser le défibrillateur dans des cas particuliers [enfants, etc]

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être amené à utiliser un défibrillateur automatique ou semi-automatique.



PROGRAMME

► RECONNAITRE LES SIGNES D'UN ARRÊT CARDIO RESPIRATOIRE

- Définition et conséquences de l'arrêt cardiaque
- Les différents signes de l'arrêt cardiaque chez l'adulte

► DE PROTÉGER À PRÉVENIR

- Connaître et reconnaître des situations de danger.
- Supprimer ou isoler des dangers, dans la limite de son champ de compétence, de son autonomie et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention.

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS MAILLONS DE LA CHAÎNE DE SURVIE

- Connaître les 4 étapes de la réanimation cardio-pulmonaire et leur importance.
- Rappel sur le message d'alerte

► CONNAÎTRE LES PRINCIPES DES GESTES QUI SAUVENT

- Rappel des étapes de la prise en charge d'un victime
- Échange sur les procédures d'appel des secours de l'entreprise

► RÉALISATION D'UN EXERCICE D'ÉVACUATION COMMENTÉ

- Rendre compte aux personnes compétentes sur les dangers identifiés et sur les actions éventuellement mises en œuvre.

► APPRENDRE À UTILISER UN DÉFIBRILLATEUR AUTOMATIQUE ET / OU SEMI-AUTOMATIQUE

- Où trouver les défibrillateurs?
- Fonctionnement général des défibrillateurs automatiques et semi-automatiques
- Fonctionnement du /des défibrillateur(s) de votre entreprise
- Connaître les 4 étapes de la réanimation cardio-pulmonaire et leur importance.

► MISES EN SITUATION

- Placer et mettre en marche le défibrillateur en suivant simplement les instructions.
- Positionner la victime et appliquer les électrodes.
- Appliquer les mesures de sécurité



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Premier secours : Gestes d'urgence à l'adulte et l'enfant

Premiers secours



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra de connaître les procédures élémentaires de premiers secours à l'adulte et l'enfant et la conduite à tenir en attendant l'arrivée des secours.



COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les principes de la chaîne : protéger, alerter et secourir.
- Assurer la protection immédiate, adaptée et permanente lors d'un accident.
- Assurer la transmission de l'alerte aux secours adaptés.
- Savoir réagir face à une personne blessée ou malade.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant connaître les gestes fondamentaux de secours.



PROGRAMME

► CONNAÎTRE L'ORGANISATION DES SECOURS DANS VOTRE ENTREPRISE

- Les procédures d'urgence définies dans votre entreprise.
- Le personnel désigné et ses différentes fonctions.

► PROTÉGER

- Supprimer ou isoler des dangers, dans la limite de son champ de compétence, de son autonomie et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention.

► EXAMINER LA VICTIME ET FAIRE ALERTER

- Examiner la(les) victime(s) avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir.
- Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise.

► SECOURIR – Effectuer les actions appropriées à l'état de la (des) victime(s)

- La victime saigne abondamment.
- La victime s'étouffe.
- La victime répond, elle se plaint de sensations pénibles et/ou présente des signes anormaux.
- La victime répond, elle se plaint de brûlures.
- La victime répond, elle se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements.
- La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
- La victime ne répond pas, elle respire.
- La victime ne répond pas, elle ne respire pas.

► SITUATIONS QUI CORRESPONDENT AUX RISQUES SPÉCIFIQUES DE VOTRE ENTREPRISE



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

HACCP - Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

Sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux participants d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène conformément à la réglementation.

Cela passera par une bonne connaissance du PMS (plan de maîtrise sanitaire) et de la méthode HACCP. La formation concerne aussi le personnel encadrant chargé de la mise en place et de la supervision du PMS.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale en utilisant la méthode HACCP.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale et respecter la réglementation en vigueur.
- Aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles.
- Permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Jeux de rôles et mises en situations.
- Apprentissage en ligne possible (sur demande)



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Responsables ou personnel d'établissements de restauration. Directeurs, Chefs de cuisine, Maîtres d'hôtel, Seconds de cuisine, Responsables petit-déjeuner, Cuisiniers.



PROGRAMME

► DÉFINIR L'HYGIÈNE DES ALIMENTS : LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE)

- Le paquet hygiène.
- Focus sur le règlement INCO.
- Quelles obligations pour les artisans.

► IDENTIFIER LES DANGERS POUR ÉVITER LES RISQUES

- La notion de risque et de danger.
- Les différents types de danger.
- Les 5 conditions favorables aux développements microbiens.
- Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne.
- Les moyens de maîtrise du danger d'origine microbiologique.
- La méthode HACCP.
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

► LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES

- Définition et principe.
- L'hygiène du personnel.
- Le personnel et ses sources de contamination.
- Impact sanitaire de la santé du personnel.
- Les points à maîtriser.

► COMPRENDRE VOTRE PMS : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification
- La Traçabilité
- La gestion des non-conformités et alertes
- Les contrôles
- Le GBPH du secteur d'activité.

► LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET LEUR ENTRETIEN

- La marche en avant.
- Les matériaux et les équipements.
- Le plan de nettoyage, les produits d'entretien et le matériel de nettoyage.
- Le plan de lutte anti-nuisible.

► LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LEUR TRAÇABILITÉ

- L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes.
- Les règles de stockage/risques.
- DLC et DLUO.
- Durée de vie des produits et gestion des produits entamés.
- Étiquetage et obligations.
- La procédure de retrait/rappel des produits.

► L'HYGIÈNE AU MOMENT DES OPÉRATIONS DE PRÉPARATIONS

- Préparations intermédiaires /froides /chaudes.
- Points généraux et opérations spécifiques (tranchage, hachage, congélation...).

► LES AUTOCONTRÔLES

► BOÎTE À OUTILS

► EXERCICES PRATIQUES ET JEUX DE RÔLES



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

- Avant : entretien individuel de positionnement
- Pendant : Exercices pratiques et théoriques
- Après : Contrôle des connaissances
- Engagement individuel et plan d'actions et de suivi

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

HACCP - Assurer la sécurité alimentaire en restauration collective

Sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux participants d'analyser et de comprendre leur environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène conformément à la réglementation

Cela passe par une bonne connaissance du PMS (plan de maîtrise sanitaire) et la méthode HACCP. La formation concerne aussi le personnel encadrant chargé de la mise en place et de la supervision du PMS.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective en utilisant la méthode HACCP.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective et respecter la réglementation en vigueur.
- Aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles.
- Permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre, écrire et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être confronté à des situations de vols violents et des actes terroristes.



PROGRAMME

► DÉFINIR L'HYGIÈNE DES ALIMENTS : LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COLLECTIVE)

- Le paquet hygiène.
- Focus sur le règlement INCO.
- Les obligations pour les artisans.

► IDENTIFIER LES DANGERS POUR ÉVITER LES RISQUES

- La notion de risque et de danger.
- Les différents types de danger.
- Les 5 conditions favorables aux développements microbiens.
- Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne.
- Les moyens de maîtrise du danger d'origine microbiologique.
- La méthode HACCP.
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

► LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES

- Définition et principe.
- L'hygiène du personnel.
- Le personnel et ses sources de contamination.
- Impact sanitaire de la santé du personnel.
- Les points à maîtriser.

► COMPRENDRE VOTRE PMS : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène;
- Les principes de l'HACCP;
- Les mesures de vérification;
- La traçabilité;
- La gestion des non-conformités et alertes;
- Les contrôles;
- Le GBPH du secteur d'activité.

► LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET LEUR ENTRETIEN

- La marche en avant.
- Les matériaux et les équipements.
- Le plan de nettoyage, les produits d'entretien et le matériel de nettoyage.
- Le plan de lutte anti-nuisible.

► LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LEUR TRAÇABILITÉ

- L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes.
- Les règles de stockage/risques.
- DLC et DLUO.
- Durée de vie des produits et gestion des produits entamés.
- Étiquetage et obligations.
- La procédure de retrait/rappel des produits.

► L'HYGIÈNE AU MOMENT DES OPÉRATIONS DE PRÉPARATIONS

- Préparations intermédiaires /froides /chaudes.
- Points généraux et opérations spécifiques (tranchage, hachage, congélation...).



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA
- ①Taux de réussite 2021:97,8%



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

GBPH : Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

Sécurité alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les professionnels des métiers de l'alimentation doivent depuis le 1er octobre 2012, former à l'hygiène et la sécurité alimentaire son personnel. L'objectif de la formation est d'entraîner vos équipes à maîtriser et à respecter les procédures de sécurité et d'hygiène basées sur les principes de la méthode HACCP. La formation sera basée sur les directives du plan de maîtrise sanitaire (PMS).



COMPÉTENCES VISÉES

- Sensibiliser le personnel aux risques professionnels d'hygiène en restauration.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH (Bonnes pratiques d'hygiène).
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Échanges personnalisés avec le formateur.
- Exercices pratiques avec des accessoires liés au poste de travail.
- Jeux de rôles et mises en situations.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne amenée à manipuler ou transformer des denrées alimentaires.



PROGRAMME

► LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

- Les obligations du règlement européen (CE 852-2004).
- La norme ISO 22000.
- La méthode HACCP.
- Le plan de maîtrise sanitaire.

► LE RISQUE ALIMENTAIRE

- Les causes et les dangers alimentaires.
- Les TIAC.
- Les risques microbiologiques et le développement microbien des aliments.
- Les procédures de congélation et de décongélation.
- Le plan de lutte contre les nuisibles.

► LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

- Les règles d'hygiène en restauration.
- Hygiène corporelle et tenue vestimentaire.
- Plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux) et la maintenance.
- Le principe de la marche en avant : les circuits propre et sale.
- L'approvisionnement en eau.
- La gestion des flux.
- Gestion des denrées alimentaires.
- La gestion des stocks, des moyens de conservation et des déchets.
- L'ordonnancement et l'organisation.
- Le contrôle des températures et la traçabilité.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

• Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Allergènes : Communication et réglementation

Sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Un Plan de maîtrise sanitaire correctement rédigé est le socle de la politique d'hygiène qui sera ensuite déployée auprès de vos collaborateurs.

Cette formation vous aidera à comprendre la réglementation en vigueur afin de vous permettre d'évaluer l'efficacité de votre plan ou d'en mettre un en place dans votre établissement.

COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les risques encourus par une personne en contact avec « les allergènes ».
- Identifier les différents facteurs allergisants présents sur une étiquette.
- Repérer les allergènes présents dans les produits alimentaires.
- Appliquer la réglementation en vigueur.
- Construire une carte prenant en compte les risques liés aux allergènes et rassurants pour les clients.

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire,
supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue de la formation.
- Être capable de bien comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

› La notion d'allergène « Qu'est-ce qu'un allergène ? »

- Définition de l'allergène
- Les réactions allergiques liées aux contacts avec les allergènes
- Qu'est-ce qu'une allergie ? : Définition.
- Différence entre intolérance et allergie alimentaire.
- Les mécanismes de l'allergie liés aux allergènes.
- Les grandes catégories d'allergènes.

› Identification des allergènes « A quoi suis-je allergique ? »

- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire.
- Les principaux allergènes de contacts.
- Les aliments « A quel aliment est-on surtout allergique ? »
- Les symptômes de l'allergie alimentaire.
- Les nouveaux allergènes.

› Repérage des allergènes alimentaires « Où se cachent les allergènes ? »

- Les allergènes alimentaires cachés.
- Les personnes à risques.
- Le développement des allergies alimentaires dès l'enfance.
- La prévention face aux allergènes.
- Éviction de l'allergène.

› Réglementation concernant les allergènes « Quelles sont les précautions à prendre ? »

- La réglementation en vigueur.
- Savoir lire une étiquette et décrypter les termes indiquant la présence d'allergènes.
- Les différents traitements « Comment ça se soigne ? »
- Le professionnel et la maîtrise de sa pratique face aux allergènes.

› La communication des allergènes sur les différents supports



MODALITÉS D'ÉVALUATION

À l'issue de la formation

Évaluation des connaissances / compétences, permettant de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, sous forme de :

- Test de fin de formation
- Questionnement oral par le formateur
- Mises en situation professionnelles analysées par le formateur

Modalité d'évaluation de l'appréciation des stagiaires en fin de formation:

- Questionnaire de satisfaction dont la synthèse sera transmise à la délégation

› Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Un Plan de maîtrise sanitaire correctement rédigé est le socle de la politique d'hygiène qui sera ensuite déployée auprès de vos collaborateurs.

Cette formation vous aidera à comprendre la réglementation en vigueur afin de vous permettre d'évaluer l'efficacité de votre plan ou d'en mettre un en place dans votre établissement.

COMPÉTENCES VISÉES

- Découverte du PMS (contexte réglementaire) et échanges.
- Du diagnostic à la mise en œuvre opérationnelle.
- Savoir mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise sanitaire.
- Savoir se fixer un plan d'action.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose notamment les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Jeux de rôles et mises en situation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue de la formation.
- Être capable de bien comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Toute personne chargée de faire respecter le plan de maîtrise sanitaire. Tous les professionnels de l'alimentaire (responsables, manager, chef de service, production, cuisine, etc.).



PROGRAMME

PARTIE 1: LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET LES PRINCIPES DE LA MISE EN PLACE DU PMS

► RÉALISER UN AUDIT DE L'EXISTANT

- Prendre connaissance des exigences réglementaires.
- État des lieux en cuisine et en salle : propreté, organisation et matériel.
- Vérification de l'existence des documents à présenter en cas de contrôle et des affichages obligatoires : relevés de température, stockage, traçabilité des aliments, refroidissement, DLC...

► METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Création du document adapté à votre établissement.
- Élaboration des procédures et méthodologie de travail.
- Définition de la démarche à suivre en cas de nécessité.
- Preuve de l'application des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP : validation du PMS et des contrôles dans l'établissement.
- Mise en place d'un système de traçabilité.
- Réception des marchandises, étiquettes des produits, nettoyage et désinfection du matériel, DLC...

► LE PLAN D'ACTION

- Détermination d'un plan d'action pour mettre en œuvre au jour le jour ce PMS et le faire respecter par l'ensemble du personnel.

PARTIE 2 : APPRENEZ À METTRE EN PLACE VOTRE PMS

► PRÉSENTATION DE VOTRE ACTIVITÉ

- Secteur d'activité
- Concept
- Fonctionnement
- Distribution

► LE PERSONNEL

- Plan de formation à la Sécurité sanitaire et compétences des équipes.
- Procédures relatives à l'hygiène du personnel (tenue vestimentaire, vestiaires, lave-mains...).
- Suivi médical, état de santé.

► LES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

- Achats des produits et « gestion » des fournisseurs
- La marche en avant.
- Plan de maintenance des équipements et matériels.
- Plan de nettoyage et de désinfection, et les FT & FDS des produits de nettoyage.
- Plan de lutte contre les nuisibles.
- Approvisionnement en eau.

► LA PRODUCTION

- Bonnes Pratiques d'Hygiène et de préparation (BPH).
- Étude HACCP.
- Procédures de travail et enregistrements fondés sur l'application des principes de l'HACCP.
- Procédure de traçabilité et retrait des produits.
- Gestion des non-conformités, des litiges.
- Vérification, auto-contrôle et contrôles (résultats des analyses microbiologiques, audits, ...).

► LA DISTRIBUTION

- Assemblage/conditionnement, stockage.
- Livraison, distribution, stockage (maintien des températures).

► Supplément pour les formations en INTRA

- Premier contact en amont pour exposer le déroulement de la formation.
- Identifier les documents existants.
- Préparer le travail dans vos locaux.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur.
 - Questionnement oral par le formateur.
 - Test final à l'issue de la formation.
- Exercices pratiques et théoriques

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

ÉQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION (EPI)

Sécurité incendie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation enseignera à l'apprenant les consignes de sécurité de l'établissement, l'entraînera à savoir quand et comment les appliquer et comment mettre en oeuvre les différents moyens de premiers secours à disposition pour lutter contre un début d'incendie.

COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir reconnaître et utiliser les différents types d'extincteurs.
- Connaître les consignes d'évacuation.
- Comprendre le fonctionnement d'un système de sécurité incendie (SSI) de catégorie A.
- Encadrer l'évacuation de l'établissement : Connaître les conséquences d'un déplacement en milieu enfumé.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques sur feu réel domestiqué.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Pouvoir comprendre les instructions sur la conduite à tenir en cas d'incendie.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être témoin d'un départ de feu.



PROGRAMME

▶ LES DIFFÉRENTS TYPES DE FEUX ET LEUR PROPAGATIONS

- Les éléments du triangle du feu : Combustible, comburant, énergie d'activation.
- Les classes de feux : Les agents extincteurs et procédés d'extinction.

▶ LES EXTINCTEURS

- Le mode de fonctionnement des extincteurs.
- Leurs emplacements sur site.
- Exercices d'extinction réelle sur « feu domestiqué » propre, sans fumées :

Ces exercices pratiques sont réalisés à l'aide de générateurs de flammes homologués, propres, produisant des feux réels sans fumée et sans danger pour les stagiaires le sol ou l'environnement. Ces générateurs permettent de reproduire des feux réels en assurant la protection des sols et de l'environnement. Il peut être utilisé à l'intérieur des locaux dont la hauteur est supérieure à 4,5m (en l'absence de sprinklers et de détection incendie)

▶ L'ÉVACUATION, LES CONSIGNES ET LES PLANS DE SÉCURITÉ

- Les rôles des guides-files et serres-files
- Le point de rassemblement
- Le S.S.I et les consignes de sécurité : alarme, intervention évacuation :

Collecter les bonnes informations, les traiter et effectuer la mise en sécurité de l'établissement



MODALITÉS D'ÉVALUATION

▶ Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

▶ Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

L'EXERCICE D'ÉVACUATION

Sécurité incendie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation a pour but de mettre vos employés en condition réelle d'une évacuation incendie. Cet exercice est important car il vous permettra de faire un bilan des acquis de vos salariés peu de temps après la formation «Sécurité incendie : Équipier de première intervention» que nous vous proposons.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaitre les règles essentielles de l'évacuation d'un bâtiment.
- Connaitre les différents points relatifs à une évacuation : signal d'alarme, cheminements, point de rassemblement, issues de secours.
- Informer le personnel : connaissances de leurs missions, des techniques et des consignes d'évacuation (chargé d'évacuation, guides et serres files).
- Dresser un bilan de la qualité de l'évacuation.

PÉDAGOGIE

Mise en situation réelle de vos employés, face à un début d'incendie :

- Générateur de fumées froides.
- «Acteur» jouant le rôle d'un visiteur à mobilité réduite.
- Débriefing et auto-évaluation en fin d'exercice.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

2h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Avoir suivi la formation "Sécurité incendie : Équipier de première intervention" (proposée par CELESTRA).

Personnel concerné

Toute personne pouvant être amené à évacuer les locaux de votre établissement.

PARTIE PRATIQUE D'ÉVACUATION

► MISE EN PLACE D'UN EXERCICE D'ÉVACUATION RÉEL

- Choix 1 : Les salariés sont prévenus.
- Choix 2 : Les salariés ne sont pas prévenus.

► TYPE D'EXERCICES PROPOSÉS DANS LE CADRE D'UN EXERCICE D'ÉVACUATION

- Solution 1 : Exercice d'évacuation sans fumée.
- Solution 2 : Exercice d'évacuation avec l'emploi de fumée.
- Solution 3 : Exercice d'évacuation avec l'emploi de fumée et d'une victime.

► RETOUR SUR LA SÉCURITÉ INCENDIE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

A l'issue de l'exercice d'évacuation, les guides files, serres files et responsables de la sécurité seront conviés à suivre un atelier sur les points à améliorer dans votre établissement :

- Mesures de prévention.
- Déroulement type d'un incendie.
- Dangers des fumées.
- Moyens de secours et alerte des secours.
- Désignation des guides files et serres files (si nécessaire).
- Retour sur la gestion de l'évacuation : déroulement, durée, point de rassemblement, issues de secours, etc.
- Sensibilisation auprès des participants sur les rôles et consignes de sécurité.
- Consignes et recommandations auprès du responsable sécurité et/ou chef d'établissement.
- Points liés au registre de sécurité.

 MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Guide-File et Serre-File

Sécurité incendie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La nomination et l'entraînement des guides files et serres files ainsi que qu'établir leurs responsabilités est primordial. Ce stage de formation à l'évacuation rendra vos collaborateurs opérationnels pour assurer la sécurité des personnes.

La réglementation impose la mise en place de 2 exercices d'évacuation par an, cette formation à l'évacuation vous permettra de capitaliser sur les points à travailler lors de ces exercices. Même si le rôle d'un guide ou serre file est essentiel, les salariés doivent aussi être amenés à savoir évacuer un bâtiment en identifiant les issues de secours ou le point de rassemblement et maîtriser les consignes de sécurité incendie

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les règles essentielles de l'évacuation d'un bâtiment.
- Connaître les différents points relatifs à une évacuation : Signal d'alarme, cheminements, point de rassemblement, issues de secours.
- Connaître les rôles exacts des guides files et serre file.
- Informer le personnel : connaissances de leurs missions, des techniques et des consignes d'évacuation (chargé d'évacuation, guides et serres files).
- Dresser un bilan de la qualité de l'évacuation..

PÉDAGOGIE

Mise en situation de vos employés dans la gestion de l'évacuation d'un bâtiment:

- Visite et étude du bâtiment.
- Séquencement de la phase évacuation en réel.
- Définition et repérage des points de rassemblements avec les guides files et serre file.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue de la formation.
- Être capable de bien comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être amené à accompagner l'évacuation des locaux de votre établissement.



PROGRAMME

► NOTIONS SUR LE DÉROULEMENT D'UN INCENDIE

- Les causes et effets d'un incendie
- Le principe du triangle du feu et les différentes classes de feux
- La différence entre un feu et un incendie (la règle des 3 minutes)
- Comportement des matériaux au feu
- Les modes de propagation du feu
- Les deux types d'explosions
- Les effets sur l'homme

► L'ÉVACUATION INCENDIE

- L'alerte et le signal d'alarme
- Le dégagement d'une victime dans un local enfumé clos
- Le matériel de sécurité incendie
- Le fonctionnement du SSI et le dispositif d'extinction automatique
- Les consignes d'évacuation par rapport à un bâtiment donné
- La notion de guide-file et serre-file
- Définition et missions d'un guide-file, d'un serre-file, du chargé de sécurité
- Rôle des GF et SF dans une évacuation
- Comportement à adopter vis-à-vis des clients ou collaborateurs

► VISITE SUR SITE (SORTIES D'ÉVACUATION, POINT DE RASSEMBLEMENT...)

- Audit du balisage des établissements
- Identification du point de rassemblement
- Recommandations sur l'élaboration des consignes d'évacuation



MODALITÉS D'ÉVALUATION

À l'issue de la formation

Évaluation des connaissances/compétences, permettant de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, sous forme de :

- Test de fin de formation
- Questionnement oral par le formateur
- Mises en situation professionnelles analysées par le formateur

Modalité d'évaluation de l'appréciation des stagiaires en fin de formation:

- Questionnaire de satisfaction dont la synthèse sera transmise à la délégation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE
Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Préparation à l'Évacuation

Sécurité incendie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

En cas de départ de feu, chacun doit connaître précisément son rôle. Il n'y a pas de place à l'improvisation. Cette formation a pour but de définir les procédures d'évacuation les mieux adaptés à vos locaux. Vous définirez ou reverrez avec un expert, les différents intervenants possibles, leur rôles respectifs et les outils mis à leur disposition. Ensuite un entraînement minuté à l'évacuation sera réalisé dans vos locaux avec un débriefing sur le rôle de chaque intervenant. Cette formation permettra à vos salariés de mieux appréhender leur rôle avant l'exercice inopiné d'évacuation ayant lieu tous les ans.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les règles essentielles de l'évacuation d'un bâtiment.
- Connaître le dégagement d'urgence d'une personne en situation de handicap.
- Définition des différents intervenants possibles et de leurs missions respectives, des techniques et des consignes d'évacuation générales et spécifiques à chaque établissement (chargé d'évacuation, guides et serres files).
- Entraînement commenté et supervisé par un expert
- Échange et actions correctives sur la qualité de l'exercice d'évacuation.

PÉDAGOGIE

Mise en situation réelle de vos employés, face à un début d'incendie :

- Générateur de fumées froides.
- «Acteur» jouant le rôle d'un visiteur à mobilité réduite ou mannequin de dégagement. Caméra piétonnes (en option).
- Débriefing et auto-évaluation en fin d'exercice.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être amené à évacuer les locaux de votre établissement.



PROGRAMME

▶ QU'EST-CE QUE L'ÉVACUATION ET SES OBJECTIFS ?

- Comprendre ce qu'est la mise en sécurité
- Savoir à quel moment il est opportun de déclencher une évacuation
- Connaître les différentes phases et le timing d'une évacuation

▶ ORGANISER ET PRÉPARER SON ÉVACUATION

- Appréhender le comportement humain et les caractéristiques du personnel à évacuer
- Analyser les différents risques liés à l'évacuation
- Connaître les caractéristiques du /des bâtiment(s) à évacuer

▶ ORGANISER SON ÉQUIPE D'ÉVACUATION

- Identifier les rôles et les missions de chacun
- Définir la liste nominative des différents acteurs de l'évacuation
- Identifier les différentes formations obligatoires pour les différents intervenants
- Déterminer ou vérifier les différents itinéraires d'évacuation et les points de rassemblement
- Vérifier la suffisance des moyens et des matériels liés à l'évacuation.

▶ CONNAÎTRE ET ATTRIBUER LES DIFFÉRENTES MISSIONS DE CHACUN

- Les guides d'évacuation (Guides files)
- Les serres files
- Le reste du personnel

▶ RÉALISATION D'UN EXERCICE D'ÉVACUATION COMMENTÉ

- Réalisation d'un exercice d'évacuation séquencé et commenté
- Notions de dégagement d'urgence d'une personne en situation de handicap
- Débriefing et actions correctives



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Chargé d'évacuation

Sécurité incendie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

En cas de départ de feu, l'évacuation des occupants doit être soigneusement réalisée. Le chargé d'évacuation a un rôle essentiel dans le suivi de l'application des consignes de son établissement. Il doit aussi connaître précisément le rôle de chacun. Cette formation lui permettra non seulement d'appréhender les différentes consignes mises en place mais aussi de savoir comment les appliquer face aux différentes situations.

COMPÉTENCES VISÉES

- Appréhender les règles générales de l'évacuation d'un bâtiment et celles spécifiques définies par sa hiérarchie.
- Savoir analyser une situation pour prioriser ses actions.
- Être capable d'encadrer efficacement l'évacuation de son établissement.
- Savoir établir un compte rendu d'évacuation pour sa hiérarchie.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

3h30

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être amené à encadrer une évacuation.



PROGRAMME

▶ AUTOUR DE L'ÉVACUATION

- Nommer les différentes origines d'un incendie et ses répercussions.
- Identifier les différents itinéraires jusqu'au point de rassemblement.
- Connaître les particularités du bâtiment à évacuer (espace d'attente sécurisé, désenfumage, sortie de secours, etc.).
- Connaître les rôles de chaque intervenant.
- Savoir suivre un plan d'évacuation?

▶ L'ENCADREMENT D'UNE ÉVACUATION

- Connaître les consignes générales et particulières d'évacuation de son bâtiment.
- Appréhender le comportement humain face au feu.
- Savoir analyser une situation de départ de feu et prioriser ses actions.
- Identifier les cas particuliers et savoir les gérer.
- Savoir exploiter les retours d'information humain et techniques (SSI, Guides-files, Serres-files, etc.)

▶ PARTIE PRATIQUE

- Visite en groupe du site et identification des organes de sécurité et des spécificités de vos bâtiments.
- Lecture et exploitation des des informations du SSI.
- Examen des procédures d'alerte et d'appel de secours.
- Exploration d'un scénario d'évacuation et échange entre le formateur et les participants.
- Points liés au registre de sécurité.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Conduite Plates-Formes Elevatrices mobiles de Personnes

Travail en hauteur

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Deuxième cause d'accident du travail en France, les chutes peuvent provoquer des blessures graves voire irréversibles. Cette formation permettra à vos collaborateurs d'appréhender les difficultés et les dangers des travaux en hauteur associées aux différents mouvements d'une PEMP et de connaître les procédures et les outils pour s'en protéger.

COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir conduire en sécurité une Plateforme Élévatrice Mobile de Personnes (PEMP).
- Connaître la réglementation légale.
- Connaître les responsabilités pénales liées à la conduite de la plateforme.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Présenter les aptitudes médicales et psychotechniques requises.
Savoir communiquer en français (lire, écrire parler).
Être âgé de 18 ans au minimum.

Personnel concerné

Toute personne peu ou pas expérimentée dans la conduite d'une PEMP.



PROGRAMME

▶ TRAVAUX EN HAUTEUR

- Dispositions réglementaires.
- Instances et organismes de prévention.
- Devoirs et responsabilités.

▶ DESCRIPTION ET CLASSIFICATION DES PEMP

- Qui peut conduire une PEMP ?
- Manoeuvre d'une PEMP.
- Fin d'utilisation d'une PEMP.
- Choix d'une PEMP et examen d'adéquation en fonction des travaux.

▶ FORMATION PRATIQUE

- Contrôle visuel de l'état de la PEMP.
- Bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.
- Reconnaissance de l'environnement.
- Mise en situation d'utilisation.
- Gestes de commandement et de communication.
- Réalisation d'exercices de difficulté croissante, adaptés à la catégorie de PEMP utilisée.
- Manoeuvres de sauvetage et dépannage.

Les stagiaires doivent venir avec leurs EPI (tenue de travail, chaussures de sécurité, casque avec jugulaire, de protections auditives, gants de manutention, harnais antichute équipé). Pour plusieurs catégories, nous consulter pour la durée de la formation pratique.

▶ ÉVALUATIONS

- Évaluation pratique en continue des différents apprenants sur la base d'une grille de compétences.
- Évaluation théorique des apprenants à l'aide de QCM et de questions directes.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

CACES - Plateforme Élévatrice Mobile de Personnes (PEMP) - Débutant

Travail en hauteur

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Deuxième cause d'accident du travail en France, les chutes peuvent provoquer des blessures graves voire irréversibles. Cette formation permettra à vos collaborateurs d'appréhender les difficultés et les dangers des travaux en hauteur associés aux différents mouvements d'une PEMP. et de connaître les procédures et les outils pour s'en protéger.

COMPÉTENCES VISÉES

- Revoir et affiner ses connaissances sur la conduite en sécurité une Plateforme Élévatrice Mobile de Personnes (PEMP).
- Connaître la réglementation légale.
- Connaître les responsabilités pénales liées à la conduite de la plateforme.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Être titulaire d'un agrément CACES de moins de 5 ans. Présenter les aptitudes médicales et psychotechniques requises. Savoir communiquer en français (lire, écrire parler). Être âgé de 18 ans au minimum.

Personnel concerné

Toute personne peu ou pas expérimentée dans la conduite d'une PEMP.



PROGRAMME

► DÉBRIEFING SUR LES ACQUIS DES PARTICIPANTS

- Échange avec les participants sur leur expérience acquise depuis leur dernière formation.

► TRAVAUX EN HAUTEUR

- Dispositions réglementaires.
- Instances et organismes de prévention.
- Devoirs et responsabilités.

► DESCRIPTION ET CLASSIFICATION DES PEMP

- Qui peut conduire une PEMP ?
- Manoeuvre d'une PEMP.
- Fin d'utilisation d'une PEMP.
- Choix d'une PEMP et examen d'adéquation en fonction des travaux.

► FORMATION PRATIQUE

- Contrôle visuel de l'état de la PEMP.
- Bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.
- Reconnaissance de l'environnement.
- Mise en situation d'utilisation.
- Gestes de commandement et de communication.
- Réalisation d'exercices de difficulté croissante, adaptés à la catégorie de PEMP utilisée.
- Manoeuvres de sauvetage et dépannage.

Les stagiaires doivent venir avec leurs EPI (tenue de travail, chaussures de sécurité, casque avec jugulaire, de protections auditives, gants de manutention, harnais anti-chute équipé).

Pour plusieurs catégories, nous consulter pour la durée de la formation pratique.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

CACES - Plateforme Élévatrice Mobile de Personnes (PEMP) - Recyclage

Travail en hauteur



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Deuxième cause d'accident du travail en France, les chutes peuvent provoquer des blessures graves voire irréversibles. Cette formation permettra à vos collaborateurs d'appréhender les difficultés et les dangers des travaux en hauteur associées aux différents mouvements d'une PEMP. et de connaître les procédures et les outils pour s'en protéger.



COMPÉTENCES VISÉES

- Revoir et affiner ses connaissances sur la conduite en sécurité une Plateforme Élévatrice Mobile de Personnes (PEMP).
- Connaître la réglementation légale.
- Connaître les responsabilités pénales liées à la conduite de la plateforme.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Être titulaire d'un agrément CACES de moins de 5 ans. Présenter les aptitudes médicales et psychotechniques requises. Savoir communiquer en français (lire, écrire parler). Être âgé de 18 ans au minimum.

Personnel concerné

Toute personne peu ou pas expérimentée dans la conduite d'une PEMP.



PROGRAMME

► DÉBRIEFING SUR LES ACQUIS DES PARTICIPANTS

- Échange avec les participants sur leur expérience acquise depuis leur dernière formation.

► TRAVAUX EN HAUTEUR

- Dispositions réglementaires.
- Instances et organismes de prévention.
- Devoirs et responsabilités.

► DESCRIPTION ET CLASSIFICATION DES PEMP

- Qui peut conduire une PEMP ?
- Manœuvre d'une PEMP .
- Fin d'utilisation d'une PEMP .
- Choix d'une PEMP et examen d'adéquation en fonction des travaux.

► FORMATION PRATIQUE

- Contrôle visuel de l'état de la PEMP .
 - Bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.
 - Reconnaissance de l'environnement.
 - Mise en situation d'utilisation.
 - Gestes de commandement et de communication.
 - Réalisation d'exercices de difficulté croissante, adaptés à la catégorie de PEMP utilisée.
 - Manœuvres de sauvetage et dépannage.
- Les stagiaires doivent venir avec leurs EPI (tenue de travail, chaussures de sécurité, casque avec jugulaire, de protections auditives, gants de manutention, harnais antichute équipé). Pour plusieurs catégories, nous consulter pour la durée de la formation pratique.

► ÉVALUATIONS

- Évaluation pratique en continue des différents apprenants sur la base d'une grille de compétences.
- Évaluation théorique des apprenants à l'aide de QCM et de questions directes.

► FAQ

- Échange avec les apprenants et réponses aux questions.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Travaux en hauteur

Travail en hauteur



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Deuxième cause d'accident du travail en France, les chutes peuvent provoquer des blessures graves voire irréversibles. Cette formation permettra à vos collaborateurs d'appréhender les difficultés et les dangers des travaux en hauteur et de connaître les procédures et les outils pour s'en protéger..



COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir appréhender les risques du travail en hauteur.
- Connaître la réglementation et les mesures de sécurité liées au travail en hauteur.
- Savoir utiliser le matériel approprié (ligne de vie, point fixe) pour accéder en sécurité à un poste de travail en hauteur.
- Connaître et savoir utiliser les équipements de protection individuels en toute sécurité.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Disposer d'une aptitude médicale au travail en hauteur.

Personnel concerné

Toute personne devant travailler en hauteur à l'aide d'un harnais.



PROGRAMME

► CONNAÎTRE LES RISQUES DU TRAVAIL EN HAUTEUR ET SAVOIR S'EN PROTÉGER

- Appréhender les principes du travail en hauteur.
- Connaître les bases de la réglementation.
- Connaître ses différents EPI (Équipements de protection individuel).
- Savoir identifier les situations à risque et comment se comporter en cas de danger.
- Savoir préparer son intervention.

► PARTIE PRATIQUE SUR LE TERRAIN

- Mises en situation sur le terrain avec les différents apprenants sur la base de scénarios préétablis.
- Échange avec les apprenants au fur et à mesure des différentes interventions.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Savoir Utiliser un Echafaudage Roulant : Montage, Vérification et Utilisation

Travail en hauteur

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Deuxième cause d'accident du travail en France, les chutes peuvent provoquer des blessures graves voire irréversibles. Cette formation permettra à vos collaborateurs d'appréhender les risques propre à l'utilisation d'un échafaudage roulant, ainsi que les procédures et outils pour s'en protéger.

COMPÉTENCES VISÉES

- Monter et démonter en sécurité un échafaudage roulant.
- Réaliser les vérifications de mise en service et journalière.
- Utiliser un échafaudage roulant en sécurité.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre, lire et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne employant au moins un salarié et souhaitant mettre en oeuvre une démarche de sécurité et santé au travail.



PROGRAMME

► COMPRENDRE LES RISQUES

- Les textes applicables.
- Les accidents liés aux échafaudages.
- Conduite à tenir en cas de situation dangereuse.

► CONNAÎTRE SON MATÉRIEL ET SON RÔLE

- Différents types et technologies d'échafaudages roulants.
- Adéquation de l'échafaudage roulant
- Responsabilités du monteur et du vérificateur d'échafaudage roulant.
- Stabilité et résistance de l'échafaudage roulant.

► UTILISATION D'UN ÉCHAFAUDAGE ROULANT EN TOUTE SÉCURITÉ

- Notice technique d'instructions de montage et de démontage du fabricant
- Vérification de l'état du matériel
- Analyse de l'environnement et aménagement de l'aire de travail.
- Montage et démontage d'un échafaudage roulant.
- Conformité des niveaux de travail et des moyens d'accès.
- Rédaction d'un rapport de vérification.
- Ossature et les stabilisateurs éventuels.
- Accès, plancher, roulettes et lests éventuels.
- Amarrages en utilisation extérieure.
- Moyens de levage et d'approvisionnement (élingage et treuillage des charges).
- Maintien en sécurité de l'échafaudage.

► LES EFFORTS DE STRUCTURE ADMISSIBLES

- Qualité des amarrages.
- Descentes de charges et appuis.
- Charges admissibles sur planchers.
- Notion de flexion, flambement, porte-à-faux, ruine.
- Accès et circulation en sécurité.
- Prise en compte de la coactivité.
- Déplacement de l'échafaudage.

► MISE EN PRATIQUE

- Montage, réception et démontage en sécurité d'un échafaudage roulant.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Sensibilisation à l'Amiante

Autres formations HSP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Interdit en 1997, l'amiante, problème de santé public, est un matériau hautement toxique pour l'homme et l'environnement. Le code du travail prévoit des dispositions très précises pour les travailleurs de façon à assurer leur sécurité. Le cadre législatif prévoit d'assurer la protection de la population et des travailleurs, ainsi que de l'environnement. Ce stage de formation sur la sensibilisation des risques de l'amiante vous permettra d'appréhender le risque lié à une proximité avec l'amiante.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les méthodes et procédures à mettre en oeuvre dans un environnement exposant à des poussières d'amiante (interventions sur des équipements et matériels contenant de l'amiante, activité définie à l'art. R4412-139).
- Avoir une sensibilisation liée aux risques de l'amiante.
- Assurer sa protection et celle de son entourage.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Personnel concerné

Le personnel en contact avec les clients de la Rolse Nettoyage et étant amené à répondre à leurs demandes.



PROGRAMME

► Présentation générale de l'amiante : Qu'est-ce que l'amiante ?

Pourquoi existe-t-il un risque amiante ?

- Qu'est-ce que l'amiante ? Son histoire, ses utilisations, sa fabrication
- Identifier les propriétés de l'amiante et sa forme
- Où en retrouve-t-on de l'amiante aujourd'hui ?

► Appréhender les dangers et les risques de l'amiante sur l'Homme

- Pourquoi l'amiante est-il dangereux ?
- Connaître les différentes pathologies liées à l'amiante
- Retour sur le risque amiante et le drame sanitaire ou problème d'ordre public

► Connaître la réglementation autour de l'amiante

- S'informer sur les étapes de l'interdiction en France
- Prendre connaissance des obligations de recherche et de retrait
- Faire le point sur la réglementation relative à la protection des salariés exposés
- S'informer sur les formations obligatoires liées à l'amiante

► Comment faire un diagnostic amiante ? Et pourquoi le réaliser ?

- Focus sur le Dossier Technique Amiante et sa fiche récapitulative
- Prendre connaissance de la procédure de diagnostic amiante avant travaux et le diagnostic démolition
- En cas de doute : le principe de précaution (analyse complémentaire et protection)

► Comment assurer la protection des travailleurs et de l'environnement

- Mise au point sur les protections individuelles (pratique des EPI : port des masques et combinaisons et déshabillage dans les règles de l'art)
- Assimiler les modes opératoires à suivre (pratique sur des situations proches de l'activité des stagiaires avec sac amiantes, lingettes, EPI, aspirateur THE, etc.)
- Comment adapter son mode opératoire à la présence d'amiante ?
- Comment ne pas polluer la zone de travail ?
- Assurer la gestion des déchets amiante en toute sécurité
- Faire le suivi de l'exposition à l'amiante et la surveillance médicale

► Mise en œuvre réelle sur le terrain

- Mise en œuvre dans une ou plusieurs situations se rapprochant le plus possible des conditions de travail futures des stagiaires.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

La chimie des produits en nettoyage hôtelier

Autres formations HSP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Prendre conscience de l'existence du monde microbien, analyser l'importance des règles d'hygiène et savoir diminuer les risques de contamination est essentiel pour effectuer un nettoyage efficace en sécurité. Cette formation vous permettra d'apprendre et comprendre la nécessité du bio-nettoyage. De renforcer votre conscience professionnelle tout en envoyant vers les clients une image positive de l'établissement avec toutes les retombées économiques que cela entraîne..

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaitre les règles de base en hygiène
- Comprendre les règles spécifiques d'hygiène dans le secteur hôtelier.
- Appréhender la chimie des produits et leur effets et leur conditions d'utilisation.
- Savoir choisir et utiliser le matériel approprié pour un nettoyage optimal.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Toute personne étant amené à manipuler et /ou à utiliser des produits dans le cadre de ses missions de nettoyage.



▶ LES RÉGLES DE BASE EN HYGIÈNE

- Nettoyage de la chambre et des sanitaires au quotidien (en suivant les protocoles existants).
- Nettoyage et entretien des parties communes (en suivant les protocoles existants).

▶ CONNAITRE LES DIFFÉRENTS ACTEURS ET LEURS ATTENTES

- La Directrice /Le Directeur de l'établissement.
- La Gouvernante.

▶ HYGIÈNE EN SECTEUR HOTELIER

- Propreté et hygiène personnelle et corporelle.
- Le lavage des mains et entretien des gants, de la tenue de travail.
- Les modes de contamination (air, eau, contact).
- Les zones à risque.
- Définition de la contamination et de la désinfection.

▶ CONNAITRE LES PRODUITS ET MATÉRIELS POUR L'ENTRETIEN DES CHAMBRES, DES SANITAIRES ET DES PARTIES COMMUNES

- Connaissance et utilisation des produits de nettoyage (entretien courant) et leur application.
- Connaissance et utilisation des produits de décontamination et de désinfection, dosage et utilisation.
- L'échelle des pH, son utilisation.
- Pour l'ensemble des produits : sécurité et le stockage des produits, l'importance des fiches techniques, fiches de données de sécurité et savoir lire une étiquette.

▶ LES DIFFÉRENTS TYPES DE MATÉRIELS UTILISÉS DANS L'ÉTABLISSEMENT :

- Le chariot de nettoyage et de désinfection, son utilisation et son entretien.
- Le choix des balais de lavage, balayage humide, leur entretien et leur bonne utilisation.
- Les différents bandeaux de lavage des sols, le lavage à plat, son mode d'utilisation, son entretien.
- Le balayage humide, matériel et entretien et gaze à usage unique.
- Les différents tissus d'essuyage, leur destination, les codes couleurs, leur entretien.
- Le matériel mécanique présent (aspirateur, monobrosse, auto-laveuse...



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Gestion des vols violents et des actes terroristes

Autres formations HSP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le personnel travaillant à l'accueil du public, dans des points de vente par exemple, sont particulièrement exposés aux risques de vols violents ou de terrorisme.

Lors de situations extrêmes, il est difficile de savoir exactement comment se comporter et gérer son stress. Cette formation vous apportera les outils nécessaires afin d'avoir une meilleure compréhension de la sécurité intérieure et d'adapter votre gestion sécuritaire au quotidien.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les fondamentaux de la sécurité.
- Identifier et évaluer les menaces liées au terrorisme.
- Savoir réagir en sécurité face aux agressions.
- Être en mesure de décrypter et donner une alerte.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre, écrire et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne pouvant être confronté à des situations de vols violents et des actes terroristes.



PROGRAMME

▶ LES FONDAMENTAUX DE LA SÉCURITÉ

- Les différents types d'agression.
- La typologie des auteurs.
- Les piliers de la sécurité : la discrétion, la vigilance et l'organisation.

▶ IDENTIFIER ET ÉVALUER LES MENACES LIÉES À SON SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Identification de son environnement et des risques spécifiques.
- Adapter et organiser son point de vente au niveau des risques identifiés.
- Mise en place de procédures de sécurité adaptés.

▶ SAVOIR RÉAGIR FACE AUX AGRESSIONS

- Repérer un client et/ou un détail suspect : les facteurs de suspicion.
- Gestion de l'agressivité et de l'agression au sein de son entreprise et à l'extérieur de l'entreprise.
- Savoir décrypter et donner une alerte.

▶ MISES EN SITUATION SUR MESURE EN RAPPORT AVEC VOTRE QUOTIDIEN



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Savoir rédiger un document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)

Autres formations HSP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra de comprendre comment établir et rédiger votre document unique d'évaluation des risques professionnels.

Ce document a pour vocation d'établir, lister et comptabiliser les risques des salariés dans le cadre de leurs activités. Derrière cette réglementation réside le principe de prévention des risques en entreprise. Cette formation vous apportera les outils, ou les bonnes pratiques pour atteindre cet objectif.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les dangers et les risques liés à l'activité de votre entreprise.
- Identifier la finalité d'une revue initiale santé et sécurité au travail, dresser un inventaire réglementaire.
- Faire une analyse des risques sécurité et santé au travail permettant de constituer le « document unique d'évaluation des risques professionnels ».
- Rédiger, compléter et mettre à jour son document unique.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

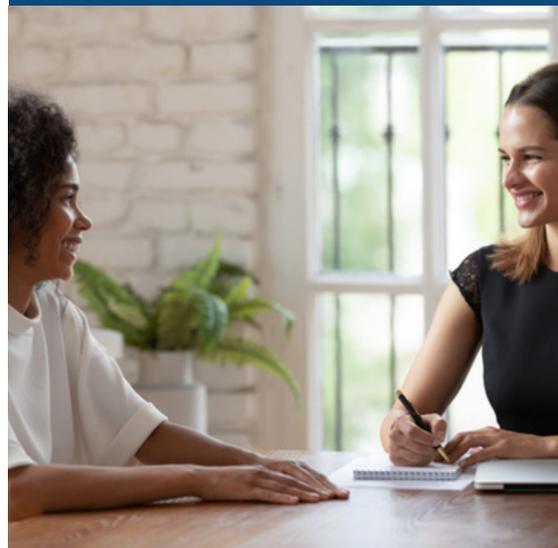
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre, lire et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne employant au moins un salarié et souhaitant mettre en œuvre une démarche de sécurité et santé au travail.



► APPRÉHENDER LA FINALITÉ D'UNE REVUE INITIALE SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL

- Identifier les enjeux de la mise en place d'une démarche de management de la sécurité et de la santé au travail.
- Intégrer les exigences du cadre réglementaire (code du travail).
- Déterminer les responsabilités de l'employeur, des managers et des employés.
- Identifier les acteurs internes et externes qui participent à la santé, la sécurité et la prévention des risques.
- Focus sur le référent sécurité.
- Focus sur le médecin du travail.

► MIEUX COMPRENDRE L'ENVIRONNEMENT DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET DES MALADIES PROFESSIONNELLES

- Qu'est-ce que les assurances des Accidents du Travail et Maladies Professionnelles ?
- Les procédures à respecter dans le cas d'un accident de travail.
- Qu'est-ce que le registre des accidents bénins ?
- Définitions et statistiques sur les accidents de travail et maladies professionnelles.

► RÉALISER UNE ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS LE CADRE DU DOCUMENT UNIQUE

- Acquérir les notions fondamentales en santé et sécurité : Le système de management de la sécurité et de la santé au travail.
- Savoir réaliser une analyse de risques professionnels.
- Identifier les sources de danger associées aux activités d'un site.
- Mettre en œuvre une méthode d'évaluation des risques.
- Mettre en forme l'analyse des risques ou « document unique ».
- Recueillir les données et les indicateurs existants pour compléter votre analyse.
- Taux de gravité.
- Taux de fréquence.

► METTRE EN ŒUVRE ET PARTAGER DES OUTILS EFFICACES POUR PRÉVENIR DES ACCIDENTS DE TRAVAIL ET DES MALADIES PROFESSIONNELLES

- Développer une culture santé / sécurité.
- Identifier les sources d'information réglementaire.
- Définir un plan d'action en matière de prévention.
- Identifier les points d'amélioration.
- Savoir proposer et mettre en place des actions de prévention et des actions correctives.
- Compléter le document unique.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Booster ses ventes dans tous les services

Commercialisation et techniques de vente



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra d'améliorer votre approche client afin d'augmenter vos volumes de vente.



COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Comprendre son rôle de vendeur dans son activité quotidienne.
- Utiliser un savoir faire commercial adapté à son service.
- Mettre en œuvre les techniques de vente et avoir une démarche pro-active.
- Rebondir grâce à l'écoute active du client et communiquer l'offre pour conclure une vente.



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Echanges théoriques
- Mise en situation sous forme de jeux de rôles
- Evaluation des acquis

Supports et moyens utilisés

- Diaporama
- Paperboard
- Support de cours

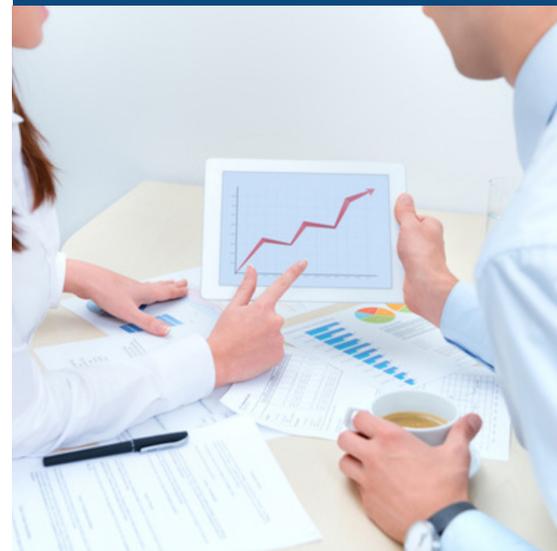
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant améliorer son approche client et ses argumentaires de vente.



PROGRAMME

► Sensibilisation à la nécessité de la vente dans son activité quotidienne :

- L'importance du CA dans la vie de l'entreprise et de ses salariés
- Connaissance, mise en valeur et communication des produits et services de l'établissement
- Les opportunités de vente de la réservation au départ du client.

► Mieux satisfaire le client :

- L'accueil : la clé de la communication commerciale
- La découverte des besoins et attentes des clients
- Les motivations d'achat
- L'argumentation au profit du client.

► Les attitudes qui font vendre :

- Le langage verbal et non verbal
- L'écoute et l'empathie
- La phraséologie et la construction d'un argumentaire de vente
- La stratégie à adopter dans sa relation commerciale
- Le traitement des objections.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pendant la formation :

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue ces acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Booster ses ventes dans tous les services - approfondissement

Commercialisation et technique de vente

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de développer les ventes de son établissement avec un savoir faire commercial adapté à son service.

COMPÉTENCES VISÉES

- Animer et motiver son équipe
- Comprendre son rôle de vendeur dans son activité quotidienne.
- Utiliser un savoir faire commercial adapté à son service.
- Mettre en oeuvre les techniques de vente et avoir une démarche pro-active.
- Rebondir grâce à l'écoute active du client et communiquer l'offre pour conclure une vente.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français

Personnel concerné

Toute personne ayant une expérience en accueil et relation client.



PROGRAMME

► Sensibilisation à la nécessité de la vente dans son activité quotidienne :

- L'importance du CA dans la vie de l'entreprise et de ses salariés
- Connaissance, mise en valeur et communication des produits et services de l'établissement
- Les opportunités de vente de la réservation au départ du client

► Mieux satisfaire le client :

- L'accueil : la clé de la communication commerciale
- La découverte des besoins et attentes des clients
- Les motivations d'achat selon la méthode SONCAS
- L'argumentation au profit du client

► Les attitudes qui font vendre :

- Le langage verbal et non verbal
- L'écoute et l'empathie
- La phraséologie et la construction d'un argumentaire de vente
- La stratégie à adopter dans sa relation commerciale : le CAB
- Le traitement de l'objection

► La relation commerciale et la démarche de vente :

- L'entretien commercial et les étapes de la relation commerciale
- La structure d'un entretien de vente selon la méthode ADIDAC
- La finalisation de la vente et la valorisation du client



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Maitriser les clés de la relation client

Relation client



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre et se faire comprendre est la clé de la réussite d'une parfaite relation avec ses clients. Le rôle du personnel sur site est crucial : il est le lien entre la direction et les clients. Cette formation vous permettra d'apprendre à utiliser les bons outils de communication pour entretenir un contact de qualité avec vos clients sur site.



COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir valoriser l'image qualité de son service et de l'entreprise.
- Intégrer l'approche relation client à son activité métier.
- Appliquer la technique de l'écoute active.
- Savoir poser les bonnes questions pour recueillir les bonnes informations.
- Maîtriser les étapes et les techniques de la communication relation client.
- Être opérationnel rapidement : les clés.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

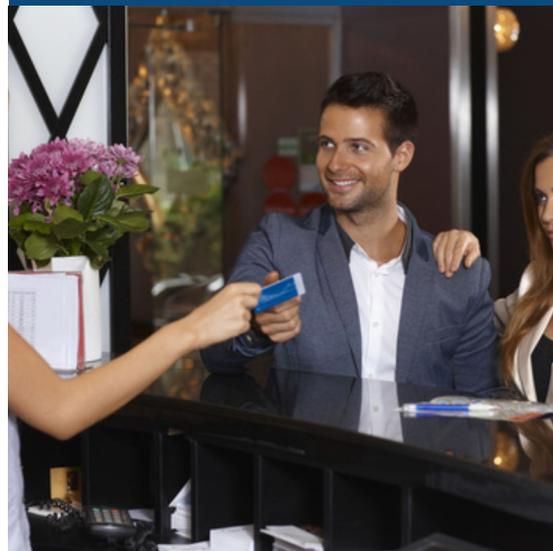
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne en contact avec des clients et étant amené à répondre à leurs demandes.



PROGRAMME

▶ SAVOIR VALORISER L'IMAGE QUALITÉ DE SON SERVICE ET DE L'ENTREPRISE

- Connaître et employer le vocabulaire de l'entreprise.
- Connaître les codes de comportement pour représenter fidèlement les valeurs de l'entreprise.

▶ INTÉGRER L'APPROCHE RELATION CLIENT À SON ACTIVITÉ MÉTIER

- Savoir se mettre à la place du client pour mieux comprendre ce qu'il attend.
- Savoir identifier et anticiper les besoins clients.

▶ APPLIQUER LA TECHNIQUE DE L'ÉCOUTE ACTIVE

- Apprendre à écouter de manière à valoriser la prise de parole du client.
- L'écoute active les clés.

▶ SAVOIR POSER LES BONNES QUESTIONS POUR RECUEILLIR LES BONNES INFORMATIONS

- Les différents types de questions pour mieux comprendre une situation ou un besoin.
- Savoir faire reformuler le client pour sécuriser les informations recueillies.

▶ MAÎTRISER LES ÉTAPES ET LES TECHNIQUES DE LA COMMUNICATION RELATION CLIENT

- S'exprimer correctement et clairement et de manière adaptée à la situation.
- L'importance du langage non verbal.
- Favoriser les échanges pour découvrir ses capacités à comprendre.
- Communiquer sur les thèmes privilégiés des clients.
- Renforcer ses moyens techniques d'expression : paroles, corps, regards, gestuelle...

▶ ÊTRE OPÉRATIONNEL RAPIDEMENT : LES CLÉS

- Appliquer les techniques de communication apprises pour s'adapter rapidement à de nouveaux profils de clients.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Savoir accueillir un client en situation de handicap

Relation client

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra de développer des réflexes naturels pour offrir au visiteur en situation de handicap un accueil de qualité. Elle vous permettra aussi d'utiliser tous les outils appropriés en fonction des différentes situations de handicaps pour participer à la satisfaction et au confort de vos visiteurs.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser l'environnement du handicap en milieu professionnel.
- Reconnaître les situations de handicap et adapter son accueil.
- Mettre la personne à l'aise et savoir comment proposer son aide.
- Connaître les règles de sécurité liées à l'accueil des personnes en situation de handicap en entreprise.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Echanges personnalisés avec le formateur.
- Exercices pratiques avec des accessoires liés au poste de travail.
- Jeux de rôles et mises en situations.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne supervisant ou travaillant à l'accueil du public pouvant accueillir des personnes en situation de handicap.



PROGRAMME

► MIEUX CONNAÎTRE L'ENVIRONNEMENT DU HANDICAP

- Connaître les 4 grandes familles de déficiences (auditive, mentale, motrice et visuelle).
- Les contraintes et des besoins spécifiques de chacun.
- Handicap en France : Quelques chiffres.
- Obligations légales d'accessibilité : Les bases de la législation.

► RÉFLEXION AUTOUR DE LA NOTION DE HANDICAP

- Les faits, les croyances et les préjugés.
- La prise en compte de la différence tout en évitant les écueils.
- Les écueils : La peur et l'indifférence.

► L'ACCUEIL TÉLÉPHONIQUE ET LA PRISE D'INFORMATION

- Écoute active au téléphone.
- Quelles informations demander au client et comment.
- Quelles informations donner au client selon le type de handicap.
- Informer et rassurer.

► L'ACCUEIL PHYSIQUE ET LA PRISE EN CHARGE

- Savoir accueillir une personne à mobilité réduite.
- Savoir accueillir une personne non-voyante et mal-voyante.
- Savoir accueillir une personne malentendante et sourde.
- Identifier et collaborer avec l'accompagnateur ou l'auxiliaire de vie.
- Connaître les différents équipements mis en place par votre établissement.

► L'ACCUEIL PHYSIQUE DES PERSONNES AVEC DES TROUBLES MENTAUX

- Connaître les principaux troubles mentaux.
- Identifier le niveau de handicap en posant certaines questions clés.
- Identifier et collaborer avec l'accompagnateur ou l'auxiliaire de vie.
- Connaître les différents équipements mis en place par votre établissement.

► SUIVI DES INFORMATIONS ET SÉCURITÉ

- Savoir informer les différents intervenants pour la continuité du service.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

DÉSAMORCER ET GÉRER LES CONFLITS DANS LA RELATION CLIENT

Relation client



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les participants apprennent à gérer leurs émotions pendant et après une situation difficile. Ils s'entraînent à désamorcer l'escalade de l'agressivité et à rétablir une communication client positive. Enfin ils se préparent à reconnaître les signes précurseurs menant à l'agressivité ou l'incivilité.



COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les enjeux de l'accueil client.
- Adapter son comportement et sa communication devant une situation difficile.
- Préserver le lien avec le client.
- Gérer ses émotions pendant et après une agressivité ou une incivilité.
- Anticiper les situations pouvant mener à une situation tendue.



PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose, entre autres, les éléments suivants :

- Échanges personnalisés avec le formateur.
- Exercices pratiques avec des accessoires liés au poste de travail.
- Jeux de rôles et mises en situations.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne supervisant ou travaillant à l'accueil du public, désireuse d'améliorer la qualité de sa relation client.



PROGRAMME

▶ LES OBJECTIFS ET LES ENJEUX DE L'ACCUEIL CLIENT

- Brève approche de l'accueil client dans votre secteur d'activité : Contexte, objectifs, chiffres.
- Les principes d'un accueil réussi.
- Quelques notions de communication et de comportement.

▶ COMPRENDRE LES MÉCANISMES D'AGRESSIVITÉ ET D'INCIVILITÉ

- Distinguer les différents comportements violents : de l'agression verbale à l'incivilité.
- Reconnaître les situations qui mènent à l'agressivité ou à l'incivilité.
- Identifier les causes d'incivilités : culturelles, sociales et individuelles.
- Nos réactions et sentiments face à un comportement agressif :
 - Pendant et après.
 - Émotions et sentiments.
 - Diagnostics et interprétations.
- Identifier ce que le client peut percevoir comme agressif ou violent.

▶ FAIRE FACE À UNE SITUATION D'AGRESSIVITÉ ET D'INCIVILITÉ CLIENT

- Distinguer la situation, la personne et son comportement.
- Manifester l'écoute active : Les mots et attitudes visuelles.
- Rester professionnel en maîtrisant ses émotions :
- Faire la différence entre empathie et compassion.
- Apprendre à gérer son stress.
- Apaiser la situation tendue : Acceptation et reformulation de ce qui pose problème.
- Savoir proposer une solution : questions et validation.

▶ GÉRER SON STRESS ET RETROUVER SON CALME : Pendant et après le conflit

- Pendant la situation difficile :
- Notions de communication non violente.
- Respiration et posture.
- Pourquoi et comment en parler ? A qui le faire ?
- Faire le point pour avancer.

▶ ANTICIPER LES SITUATIONS DIFFICILES



MODALITÉS D'ÉVALUATION

▶ Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

▶ Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Face à face enchantement client

Relation client



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La qualité produit et service optimale ne sont pas suffisants pour créer l'enchantement. Il faut maximiser l'expérience client, par des pratiques marketing et relationnelles.

Enchanter c'est l'effet WAOUH, aller au-delà de ses espérances et attentes.

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable d'instaurer une relation de confiance, privilégiée et unique.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les espérances et les attentes du client
- Créer un climat relationnel de confiance
- Identifier ses émotions et les émotions du client
- Répondre au-delà des attentes du client
- Faire du client un ambassadeur de l'établissement
- Communiquer en écoutant pour surprendre



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Cette formation est interactive et prend en compte l'expérience des participants.

La démarche adoptée favorise la prise de parole en partant de l'analyse du vécu de chacun, pour favoriser la compréhension de l'autre.

La formation propose notamment les éléments suivants: • Jeux de communication • Jeux de rôles et mises en situation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Expérience en vente

Personnel concerné

Tout personne amenée à être en contact avec la clientèle.



PROGRAMME

► Comprendre les mécanismes de la satisfaction client :

- Les clefs de l'enchantement
- Faire vivre aux clients une expérience rare et une émotion
- Une relation humaine : l'enchaînement vertueux des comportements

► Savoir identifier lors des moments clés de l'expérience client:

- Les bons comportements qui vont enchanter le client
- Les comportements qui risquent de le décevoir :
- Travail sur les moments clés : expériences, ce que pensent les clients
- Décoder les premières perceptions non verbales et verbales

► Créer et entretenir un climat favorable pour instaurer une relation de confiance, privilégiée et unique avec chaque client:

- Communiquer des émotions positives
- Développer son écoute de l'autre pour comprendre les intentions
- Repérer les non dits, les hésitations, le mal être de l'autre
- Repérer les différentes émotions dans la communication non verbale
- Anticiper les relations conflictuelles
- Apprendre à mieux maîtriser ses propres émotions. Développer l'attitude Luxe.

► Créer un climat favorable pour une équipe soudée et synchronisée capable d'enchanter les clients :

- Savoir adopter les comportements adaptés entre collaborateurs
- Ambiance et valeurs : ce qui se vit à l'intérieur, ce que captent les clients
- Optimiser le travail et la synergie au sein de l'équipe
- Savoir faire face à l'imprévu : partager l'imprévu et mettre en place une dynamique positive



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Savoir accueillir une clientèle étrangère

Relation client

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, une bonne maîtrise de la langue anglaise est indispensable. Cette formation a pour but d'aider les apprenants à mieux accueillir les clients à l'hôtel et au restaurant, mieux les comprendre, proposer une meilleure qualité de service et de promouvoir la chaîne hôtelière pour laquelle ils travaillent. Ils pourront également accompagner les clients de A à Z et les satisfaire.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître sa clientèle et s'y adapter
- Maîtriser du vocabulaire professionnel de niveau intermédiaire : services et équipements, programme de fidélité, mesures sanitaires, types de cuissons etc.
- Approfondir ses connaissances grammaticales pour se lancer sur des phrases plus complexes
- Approfondir ses connaissances phonétiques pour s'exprimer de manière claire.
- Savoir converser avec les clients sur des sujets généraux (small talk).
- Comprendre des problématiques clients plus complexes et savoir répondre (demandes spécifiques, réclamations, etc...)
- Prendre confiance et se lancer.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

Un thème pratique est proposé puis le formateur utilise :

- Des supports audio, vidéo ou écrits liés au thème.
- Des activités d'ancrage mémoriel du vocabulaire.
- Des rappels grammaticaux.
- Des activités d'étude et d'acquisition du vocabulaire courant lié au thème abordé ainsi qu'à des situations précises.
- Des mises en situation : par des jeux de rôle, les stagiaires pratiquent de manière intensive et réelle ce qu'ils viennent d'apprendre. Des ateliers sont organisés sur le lieu de travail des stagiaires pour une immersion totale.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Avoir des bases d'anglais oral et écrit (niveau A2).

Personnel concerné

Toute personne étant amenée à communiquer en anglais à l'écrit ou à l'oral avec des clients sur des sujets simples liés à l'accueil, l'orientation ou la résolution d'un problème client.



PROGRAMME

► DIAGNOSTIC INITIAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Élaboration d'une feuille de route avec des objectifs personnalisés.

► ACTIVITÉS

- Prise de parole en interaction : dialogues à 2, ou en groupes plus importants.
- Prise de parole en continu : présenter des informations.
- Compréhension orale de documents audio/vidéo.
- Organisation d'ateliers réalistes sur le terrain.

► COMPÉTENCES GRAMMATICALES

- Consolidation des temps principaux (présent simple et continu, prétérit simple et futur).
- Le present perfect.
- Les auxiliaires modaux.
- Les questions complexes.
- Constructions verbales : verbes +infinitif, verbes +v-ing, etc...
- Prépositions de lieu, de direction et de temps.

► VOCABULAIRE

- Termes vraiment utiles dans la vie quotidienne (500 mots de niveau intermédiaire les plus utilisés en anglais).
- Vocabulaire de l'hôtellerie et de la restauration : services et équipements, programme de fidélité, mesures sanitaires, plats, types de cuissons, boissons, demandes spécifiques, réclamations, etc....

► COMPRÉHENSION ORALE

- Utilisation de podcasts et interaction en groupe.
- Vidéos de différents locuteurs : britanniques, américains, etc

► DIAGNOSTIC FINAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Validation des progrès réalisés pendant la formation.
- Élaboration d'une feuille de route personnalisée pour le stagiaire, qui lui permettra de continuer à progresser après la formation.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

GESTION ADMINISTRATIVE DU PERSONNEL

Ressources humaines

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de réagir face aux situations juridiques du quotidien et de prévenir les risques de contrôle de l'administration du personnel.

COMPÉTENCES VISÉES

- Approche concrète et ludique résolution de cas tirés de situations réelles par des jeux, quizz ou cas pratiques ou questionnaires
- Approche participative : Après une réflexion personnelle sur chaque sujet discussions et échanges d'expériences
- Approche didactique : Reformulation et synthèse de chaque sujet structuré et commenté

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

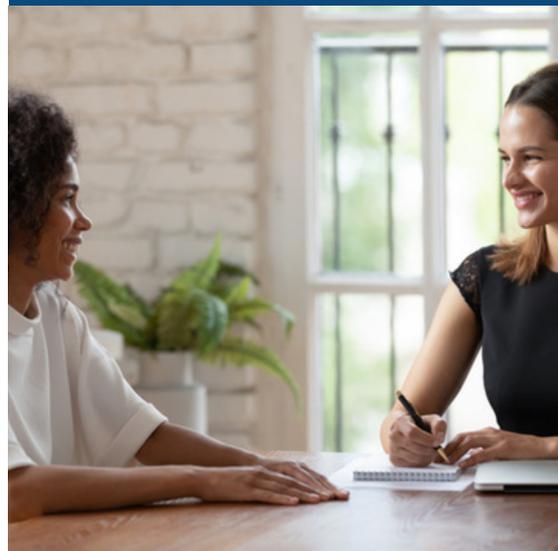
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Écrire et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne ayant une expérience en accueil et relation client.



► LE CONTRAT DE TRAVAIL

- Les formalités d'embauche à respecter
- Les contrats particuliers : règles et cas de recours
- La modification du contrat de travail

Le contrat à durée indéterminée

- Période d'essai de mes employés ?
- Puis-je renouveler cette période d'essai ?
- Puis-je rompre à tout moment notre collaboration ?

Le contrat à durée déterminée et l'intérim

- Savoir calculer la période d'essai d'un CDD
- Quel contrat choisir : avec ou sans terme précis ?
- Savoir rédiger ces contrats
- Connaître les délais d'attente avant de pouvoir réembaucher
- Je paye ou je ne paye pas l'indemnité de précarité, savoir réduire mes frais de personnel
- Dans quelle circonstance puis je rompre ces contrats ?
- Quelles sont les différences entre le CDD et le CDI dans la gestion de mon personnel dans mon unité ?
- Quelles sont les différences entre le CDD et l'intérim dans la gestion de mon personnel au sein de mon magasin ?

Le travail à temps partiel

- Savoir calculer les heures complémentaires et connaître le coût sur mes frais de personnel
- Savoir rédiger ce contrat
- Puis-je faire des avenants temps complets à mon personnel pour pallier les absences ou les remplacements ?

► ORGANISER ET AMENAGER LE TEMPS DE TRAVAIL

- Les règles essentielles en matière de droit du temps de travail
- Les différentes formes d'organisation du temps de travail
- Le temps partiel
- Les contentieux liés à la durée du temps de travail
- Affichage des plannings
- Savoir établir un planning (amplitude, durée journalière maximale, pause, nombre de jours consécutifs, etc...).

► GERER LES ABSENCES DES SALARIES

- Les congés payés : modalités d'acquisition et de prise de congé
- Les cas de suspension du contrat de travail (congé maternité, congé parental, maladie, grève)
- Absences répétées, absences injustifiées : comment réagir

► GERER LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

- Les différentes formes de rupture
- Les conditions d'exécution du préavis
- Les documents à remettre au salarié à la fin de son contrat
- Différence entre la rupture conventionnelle et la transaction

► LE POUVOIR DISCIPLINAIRE DE L'EMPLOYEUR

- L'exercice du pouvoir disciplinaire et ses limites



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

La pratique du droit social

Ressources humaines

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La bonne pratique du droit social ne s'improvise pas. Cela nécessite de prendre en compte les évolutions constantes du droit du travail et prendre des décisions en maîtrisant les risques pour l'entreprise. Cette bonne pratique permet aussi à l'encadrant de créer et de préserver un climat social de qualité au sein de sa structure.

COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir réagir face aux situations juridiques du quotidien.
- Gérer les différents contrats de travail.
- Savoir gérer les différentes suspensions du contrat de travail (maternité, congés payés, maladies, etc.).
- Gérer les horaires du personnel.
- Gérer les différents types de sanctions.
- Prévenir les risques de contrôle de l'administration du personnel.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

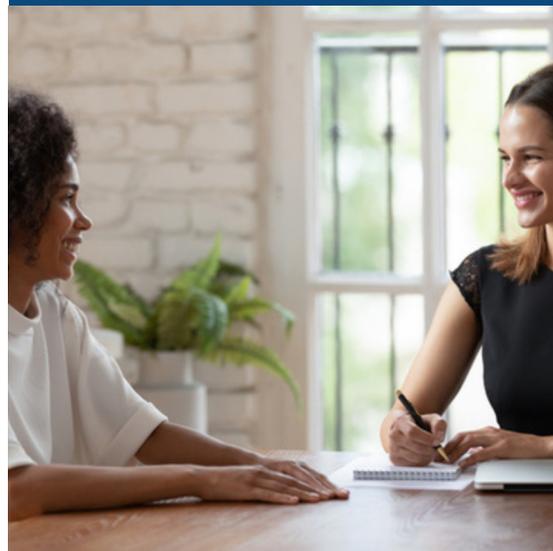
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

La formation ne nécessite pas de prérequis.

Personnel concerné

Responsable des ressources humaines, Gestionnaire, Assistant(e) RH, Cadre ou Chef de service effectuant une fonction RH.



PROGRAMME

► IDENTIFIER LES DIFFÉRENTS STATUTS DES SALARIÉS

- Les formalités d'embauche à respecter.
- Le CDI : contrat de travail de droit commun.
- Les contrats particuliers : règles et cas de recours.
- La modification du contrat de travail.

► ORGANISER ET AMÉNAGER LE TEMPS DE TRAVAIL

- Les règles essentielles en matière de droit du temps de travail.
- Les différentes formes d'organisation du temps de travail.
- Le temps partiel.
- Les contentieux liés à la durée du temps de travail.
- Procédures à mettre en place.

► GÉRER LES ABSENCES DES SALARIÉS

- Les congés payés : modalités d'acquisition et de prise de congés.
- Les cas de suspension du contrat de travail (congé maternité, congé parental, maladie, grève).
- Absences répétées, absences injustifiées : comment réagir.

► GÉRER LA RUPTURE D'UN CONTRAT DE TRAVAIL

- Les différentes formes de rupture.
- Les conditions d'exécutions du préavis.
- Les documents à remettre au salarié à la fin de son contrat.

► LE POUVOIR DISCIPLINAIRE DE L'EMPLOYEUR

- L'exercice du pouvoir disciplinaire et ses limites.
- Distinction entre autorité managériale et harcèlement moral.
- L'importance essentielle du respect des procédures disciplinaires.
- Les obligations en matière de santé et de sécurité.
- Les principales infractions pénales en droit du travail.

► LES PARTENAIRES EXTÉRIEURS DE L'ENTREPRISE

- Rôle et pouvoir de l'Inspection du travail.
- Missions et actions du médecin du travail.

► EXERCICES PRATIQUES ET JEUX DE RÔLES

- Tout au long de la formation, mises en situations pratiques et débriefings.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Savoir Mener un Entretien de Recrutement

Ressources humaines



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le succès dans le développement d'une entreprise dépend notamment du recrutement des collaborateurs qui la font vivre. C'est une démarche qui requiert du temps et de l'investissement. Adoptez les bonnes pratiques, du choix des candidats jusqu'à l'intégration d'un nouveau membre.



COMPÉTENCES VISÉES

- Analyser et construire un projet recrutement efficace et intégré à la politique générale du réseau.
- Réaliser les recrutements en mode projet.
- Optimiser la conduite des entretiens de recrutement.
- Trouver positionnement efficace face aux candidats.
- Optimiser la prise de décision finale.
- Pratiquer l'intégration comme une action de fidélisation.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

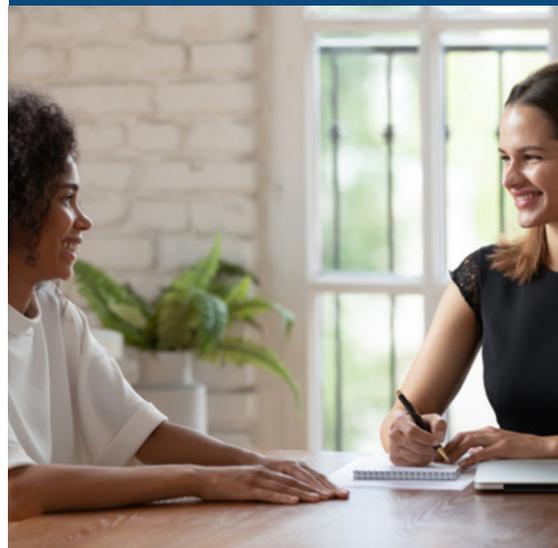
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne étant amené à conduire des entretiens de recrutement : Chef de service, collaborateur RH.



▶ LE RECRUTEMENT DANS VOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Présentation de l'intervenant et du module.
- Tour de table avec les participants sur leurs expériences du recrutement.
- Présentation globale du module recrutement.
- Retour et synthèse des questionnaires préalablement remplis par les participants.
- Un éclairage sur le recrutement interne et les transferts de compétences au sein d'un réseau.
- Enjeux, problématiques, besoin et réalités du recrutement dans les branches professionnelles des participants.

▶ L'INVENTAIRE DES PRATIQUES DES DIRIGEANTS DU RESEAU OREA

- Les acteurs : Leurs Méthodes, outils et moyens.
- Les tendances dégagées.
- Repérer les grands déterminants utilisés pour optimiser la définition des stratégies de recrutement.

▶ CONDUIRE LE RECRUTEMENT EN MODE PROJET

- L'environnement économique, juridique et déontologique du recrutement.
- Les pièges à éviter.
- Les atouts et les étapes clés du mode projet pour professionnaliser le recrutement.

▶ DEFINIR ET HIERARCHISER SON BESOIN

- Formaliser son besoin de recrutement avec pragmatisme.
- Évaluer le contexte opérationnel du poste.
- Définir un profil poste/candidat.
- Repérer et coter la ou les compétences clés recherchées.

▶ DEVELOPPER UN SOURCING ADAPTE AUX BESOINS

- Optimiser son sourcing.
- Optimiser la communication de son besoin.

▶ OPTIMISER ET CONTROLER LES METHODES DE SELECTION

- Définir et valider une méthode de sélection.
- Construire des outils et en évaluer la performance.
- Identifier des acteurs et les accompagner.

▶ OPTIMISER LA CONDUITE DE L'ENTRETIEN

- Connaissance de soi connaissance de l'autre.
- Elaborer une stratégie d'entretien.
- Enclencher et maintenir la qualité de l'échange.
- Ecouter activement pour observer.
- Ecouter activement pour évaluer et négocier.

▶ OPTIMISER LA PRISE DE DECISION FINALE

- Retenir une candidature.
- Utiliser les tests.

▶ REUSSIR DES INTEGRATIONS EFFICACES ET EFFICIENTES

- Organiser et valoriser l'intégration du candidat retenu.
- Cadrer le parcours d'intégration pour favoriser la pérennité des compétences clés.
- Identifier un tuteur et définir sa mission.

▶ RETOUR D'EXPERIENCES

- Retour sur le déploiement et l'approbation de la méthode.
- Identification des leviers et des freins.
- Formalisation de la méthode dans un document synthétique.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Ingénierie financière et gestion administrative de la formation

Ressources humaines



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation est un axe essentiel de développement des compétences des salariés. Vous découvrirez les différentes obligations légales et administratives liées à la formation, et la manière de les mettre en place dans votre entreprise. Vous apprendrez également à exploiter les différentes sources de financements existantes.



COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les différents dispositifs actuels de ma branche professionnelle.
- Maîtriser mes obligations administratives et financières.
- Savoir comment trouver et mettre en place une solution de financement
- Maîtriser la mise en place du plan formation de mon entreprise



PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

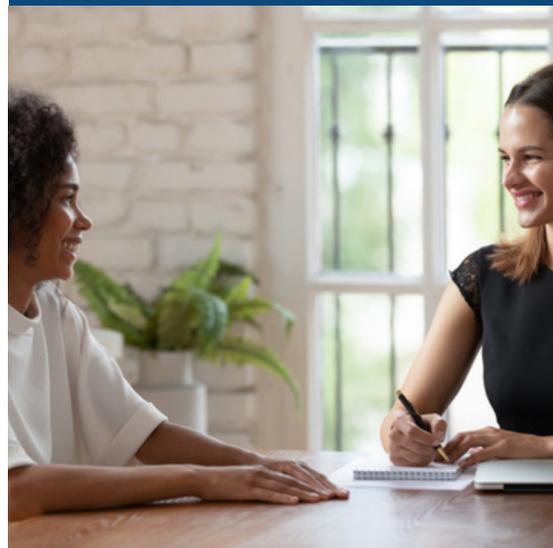
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne travaillant à l'organisation ou la gestion de la formation.
Responsables administratifs ou financiers.



▶ LES ENJEUX DE LA FORMATION EN ENTREPRISE

- Connaître les enjeux de la formation et la notion d'investissement formation.
- Connaître les acteurs (OPCO, OF, branche professionnelle, DIRECCTE, etc.).
- Identifier les rôles de fonctionnement et les principes de chacun.
- Connaître les dispositifs et les financements actuels de ma branche professionnelle.
- Connaître la notion d'éligibilité.

▶ IDENTIFIER LES DISPOSITIFS ET LES FINANCEMENTS

- Connaître la définition d'une action de formation.
- Connaître les différents dispositifs et leurs spécificités.
- Identifier les dispositifs en fonction des situations (1% plan, CPF).
- Anticiper l'évolution législative.

▶ FAVORISER LES RELATIONS AVEC L'OPCA

- Connaître l'OPCO et son fonctionnement (les circuits d'information, et les documents.).
- Identifier les services proposés hors financement formation.
- Identification des leviers d'actions possibles.

▶ ÉLABORER UN PROCESSUS FORMATION INTERNE

- Elaborer un processus de recueil des besoins.
- Définir un processus d'achat de formation.
- Identifier les ressources internes et les modes de financements.
- Mettre en adéquation les besoins de l'entreprise et les possibilités de l'OPCO.

▶ OPTIMISER SA POLITIQUE DE FORMATION

- Optimiser les financements de l'OPCO et rechercher les financements externes.
- Optimiser ses achats de formations.
- Mettre en place des tableaux de bords de suivi.
- Elaborer un dispositif d'évaluation.

▶ ÉLABORER SON PLAN D'ACTION D'AMÉLIORATION

- Elaborer un plan d'actions d'amélioration.
- Définir des indicateurs et modalités de suivi.

▶ CONNAÎTRE ET SAVOIR METTRE EN PLACE LES AXES D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquisitions.
- Expression de la satisfaction de chacun vis-à-vis de la formation.
- Clôture de la formation par le formateur et/ou un représentant de vos services.
- Établir le ROI de la formation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Recruter efficacement sans discriminer

Ressources humaines

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le succès dans le développement d'une entreprise dépend notamment de la qualité du recrutement des collaborateurs. La lutte contre la discrimination est un aspect essentiel d'un recrutement réussi. Cette formation vous aidera à maîtriser le cadre juridique mais aussi les bonnes pratiques d'un recrutement sans discrimination.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser le cadre juridique relatif à la non-discrimination dans le recrutement
- Cerner les principaux enjeux pour l'entreprise de la non-discrimination en milieu professionnel
- Sécuriser les bonnes pratiques pour un recrutement sans discrimination
- Se préserver des risques de contentieux

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

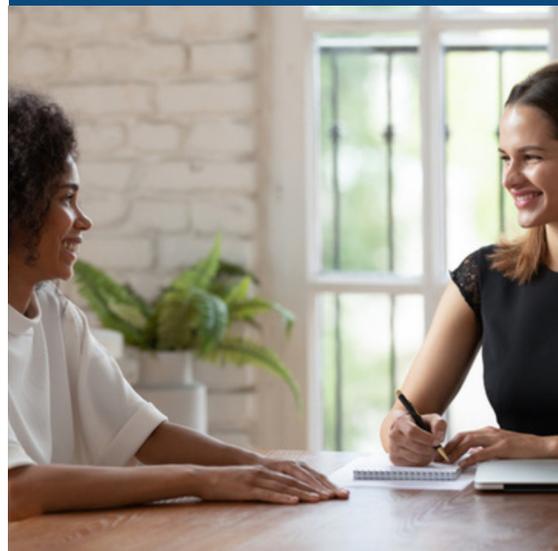
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Connaissance des bases du droit social.

Personnel concerné

Toute personne chargée du recrutement :
collaborateur RH, responsable RH,
chef de service, chef d'établissement.



PROGRAMME

► PRÉSENTATION GÉNÉRALE

- Présentation de l'intervenant et du module.
- Tour de table avec les participants sur leurs expériences du recrutement.
- Présentation globale du module recrutement.
- Définition de la discrimination.

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DU RECRUTEMENT ET LA LOI

- Rappel du droit social en matière de recrutement et de discrimination.
- Questions à se poser avant d'entamer le recrutement pour éviter toute discrimination.

► SAVOIR RÉDIGER UNE FICHE DE POSTE ET UNE OFFRE D'EMPLOI

- L'offre d'emploi : exemples et contre-exemples
- Fiche profil de poste et fiche de poste pour éviter toute discrimination.
- Fiche profil candidat.

► CONTRÔLER LES MÉTHODES DE SÉLECTION DES CANDIDATURES

- Grille de sélection des CV.
- Les pièges à éviter pour éviter toute discrimination.
- Les questions préalables à l'étude des dossiers de candidatures.
- Dossier de candidature :
 - Que peut-on demander ?
 - Les pièges à éviter pour toute discrimination.
- Lettre de refus de candidature.

► CONDUIRE UN ENTRETIEN DE RECRUTEMENT EFFICACE ET NON-DISCRIMINANT

- Fiche d'évaluation des candidats.
- Les thèmes à aborder sans être discriminant.
- Le « Non-dit » durant l'entretien ; Sachez « lire » le candidat.
- Questions non discriminatoires à poser impérativement.

► RÉUSSIR DES INTÉGRATIONS EFFICACES

- Essai professionnel.
- Organiser et valoriser l'intégration du candidat retenu.
- Identifier un tuteur et définir sa mission.
- Sensibiliser ses collaborateurs à la non-discrimination.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Gestion du temps et des priorités

Autres formations Efficacité professionnelle –
Compétences transverses

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Facteur directement lié au stress, la gestion de son temps et de ses priorités est essentielle pour préserver son bien-être au travail.

Cette formation vous permettra de répondre plus efficacement aux différentes sollicitations et de mieux appréhender les différents événements de votre vie professionnelle afin d'être plus efficace et de préserver votre équilibre.

COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les fondamentaux de la gestion du temps.
- Identifier les pièges du temps.
- Apprendre à gérer son temps selon ses priorités (et non l'inverse).
- Savoir maîtriser ses relations pour mieux gérer son temps.

PÉDAGOGIE

La formation est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions avec les participants.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques et jeux de rôle.
- Examen des retours d'expérience terrain.
- Évaluation et auto-évaluation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

7h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant améliorer la gestion de ses priorités et devenir maître de son temps.



PROGRAMME

PARTIE THÉORIQUE

► MODULE TRONC COMMUN N°1

- Les grandeurs électriques, telles que courant, tension, résistance, puissance.
- Les types de courants : alternatif et continu.
- Les effets du courant électrique sur le corps humain (mécanismes d'électrisation, d'électrocution et de brûlures, etc.).
- Les différents DOMAINES DE TENSION.
- Reconnaître l'appartenance des matériels à leur DOMAINE DE TENSION.

► MODULE ENVIRONNEMENT

- Identifier les limites et les ZONES D'ENVIRONNEMENT.
- Les prescriptions associées aux ZONES DE TRAVAIL.
- Les équipements de protection collective et leur fonction (barrière, écran, banderole, etc.).
- La ZONE DE TRAVAIL ainsi que les signalisations et repérages associés.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages utilisés dans L'ENVIRONNEMENT.

► MODULE HABILITATION

- Le principe d'une HABILITATION.
- Définition des symboles d'HABILITATION.

► MODULE PREMIERS SECOURS (INITIATION)

- Dispositions à prendre en cas d'accidents de personnes sur les équipements électriques.

► MODULE SÉCURITÉ INCENDIE

- Incendie sur les ouvrages électriques.

PARTIE PRATIQUE

► EXERCICES PRATIQUES SUR CAS CONCRETS.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Partie théorique : QCM

Partie pratique: Évaluation

Basée sur la NFC 18-510

► Validation

Attestation délivrée par Celestra

① Taux de réussite 2021: 98,9%



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Formation de formateur occasionnel

Autres formations Efficacité professionnelle –
Compétences transverses



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'action du formateur est aujourd'hui de plus en plus règlementée. Les organismes de contrôle et les financeurs peuvent d'assurer d'un certain nombre de choses avant de reconnaître une action de formation. Cette formation vous permettra de comprendre le rôle du formateur et de connaître les principes de la construction d'un scénario pédagogique. Elle vous entraînera aussi à certaines techniques d'animation de formation et présentera les différents documents obligatoires qui doivent être remplis et signés à l'issue de celle-ci.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier le rôle du formateur.
- Construire un scénario pédagogique.
- Animer une séquence de formation.
- Clôturer une session de formation.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Bien connaître les matières qui devront être enseignées.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant former en interne ses salariés.



PROGRAMME

► IDENTIFIER LE RÔLE DU FORMATEUR

- Identifier les fonctions du formateur.
- Identifier les objectifs et l'expérience en formation.
- Repérer les attitudes clés du formateur.

► CONSTRUIRE UN SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE À PARTIR D'UN CONTENU

- Construire un objectif pédagogique:
- Taxonomie de BLOOM.
- Identifier les différentes méthodes et techniques pédagogiques.
- Identifier les étapes et conditions clés des apprentissages
- Freins et motivations à l'apprentissage.
- Les modes d'apprentissage.

► EXERCICES PRATIQUES ET ECHANGE

► ANIMER UNE SESSION DE FORMATION

- Utiliser verbal et non verbal.
- Utiliser les questions la reformulation.
- Activer les 7 clés de la pédagogie.

► CLÔTURER UNE SESSION DE FORMATION

- Identifier les différents niveaux d'évaluation et leur intérêts.

► LES DOCUMENTS OFFICIELS

- Connaître les différents documents obligatoires à remplir pour une action de formation et leurs rôles respectifs.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Améliorer la cohésion d'équipe

Leadership

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation, vous saurez développer l'engagement de tous en pratiquant des relations personnalisées et redonnerez le goût de communiquer sans jugement. Vous serez à même de mener des actions pratiques pour mieux travailler ensemble et adapterez votre mode de management pour développer la maturité de votre équipe.

COMPÉTENCES VISÉES

- Définir les éléments fédérateurs de l'équipe
- Identifier et acquérir les méthodes et outils permettant de créer et entretenir la motivation d'équipe
- Développer les capacités d'adaptation des membres de son équipe et accompagner les changements

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

- Utilisation de méthodes pédagogiques interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation initiale et finale des connaissances



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Encadrer et animer une équipe de travail depuis peu ou être amené à le faire dans une activité future.

Personnel concerné

Toute personne qui encadre une équipe ou qui va prendre ses fonctions d'encadrement.



PROGRAMME

► Identifier les différentes phases de développement de l'équipe et les enjeux

- Définir des règles du jeu au sein de l'équipe
- Mettre en place les conditions de la motivation individuelle et collective
- Créer les facteurs de cohésion et entretenir les actions collaboratives
- Fédérer l'équipe autour de valeurs partagées et acceptées

► Comprendre le fonctionnement et les besoins de l'équipe

- Faire le lien entre logiques individuelles et intérêt collectif
- Adapter son style de management aux individus et à la maturité de l'équipe
- Maîtriser le binôme maturité professionnelle et autonomie
- Identifier les conditions nécessaires à un partage efficace des compétences

► Construire et développer la synergie au sein de l'équipe

- Connaître les approches théoriques de la dynamique des groupes
- Comprendre les phases de développement du groupe
- Inclure et reconnaître la valeur de chacun
- Jouer sur la complémentarité pour développer la coopération

► Bâtir son plan de réussite

- Se doter d'objectifs opérationnels pour soi et pour l'équipe
- Définir comment mesurer les résultats et les progrès



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

- Utilisation de méthodes pédagogiques ex positives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Adapter sa communication et favoriser la collaboration

Leadership

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pour favoriser la réussite de ses équipes, le manager doit offrir à celles-ciles bons outils de communication et de collaboration. Cette formation mettra l'accent sur la connaissance de son propre style de communication, les techniques de communication assertive, la capacité à convaincre pour faire adhérer. Elle abordera également un grand nombre de notions liées aux processus collaboratifs d'une équipe.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les bases de la communication.
- Développer son assertivité.
- Renforcer son éloquence pour convaincre.
- Identifier les leviers et les freins à la mise en place d'une collaboration efficace.
- Stimuler l'intelligence collective dans son équipe.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant améliorer ses capacités managériales.



PROGRAMME

▶ APPRENDRE À MIEUX SE CONNAÎTRE

- Reconnaître et comprendre les comportements relationnels.
- Identifier l'image que l'on renvoie aux autres.
- Prendre conscience des sentiments des autres à son égard.
- Choisir ses propres changements de comportements.

▶ DÉVELOPPER SON ASSERTIVITÉ POUR DES RELATIONS DE TRAVAIL CONFIANTES

- Favoriser une atmosphère d'ouverture et de sincérité.
- Entrer en contact avec plus d'aisance.
- Exprimer ses ressentis et émotions.
- Oser dire la vérité aux autres sans crainte ni agressivité.
- Dépasser ses doutes personnels.

▶ RAPPELS DES BASES DE LA COMMUNICATION

- Communication verbale et non verbale.
- Le schéma de la communication.
- Feedback et interaction dans la communication.
- Ecoute Active et empathie.
- Techniques de questionnement, relances et reformulations.
- La gestion des émotions dans les relations de travail.

▶ SAVOIR CONVAINCRE POUR FAIRE ADHÉRER

- Analyser le contexte et les enjeux de la prise de parole pour préparer son argumentaire.
- Choisir le bon mode de communication selon ses interlocuteurs.
- Comprendre le rôle des différentes émotions et leurs impacts sur la communication.
- Comment accueillir les émotions des autres dans un cadre professionnel?

▶ VIVRE ET ANALYSER LE PROCESSUS COLLABORATIF

- Travail sur les représentations autour du phénomène collaboratif.
- Analyse des facteurs favorisant et freinant la collaboration.
- Quelle posture relationnelle pour favoriser la collaboration ?
- Agir sur le climat relationnel.
- Engager et motiver l'auditoire en donnant du sens.
- Utiliser les 5 leviers du désir pour stimuler l'intelligence collective.

▶ TECHNIQUES D'EXPRESSION

- L'assertivité, un moyen de s'affirmer sans casser la relation.
- Convaincre sans manipuler, apprendre à argumenter.
- Gérer les objections, même dans un environnement hostile.
- Bienveillance et reconnaissance.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

COMMUNIQUER ET COOPERER POUR STIMULER LA CREATIVITE ET L'INTELLIGENCE COLLECTIVE

Leadership

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le contexte actuel pousse les entreprises, encore plus que d'habitude, à faire preuve de capacités d'adaptation dans la manière d'exercer leur métier. Flexibilité, adaptabilité, ouverture d'esprit sont ainsi des compétences indispensables pour faire face aux changements et aux enjeux actuels et futurs. L'objectif de la démarche proposée est d'accompagner les managers à appréhender ces enjeux et à développer les compétences nécessaires pour y faire face.

COMPÉTENCES VISÉES

- Réviser les bases de la communication.
- Savoir adapter sa communication selon les contraintes, les enjeux et ses interlocuteurs.
- Comprendre le fonctionnement d'un collectif et agir sur la dynamique de groupe.
- Développer sa capacité d'adaptation et de collaboration.
- Recréer du lien et de la coopération avec ses équipes.
- Stimuler la créativité et l'intelligence collective pour faire émerger des idées innovantes.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personnes chargées d'encadrer et animer une équipe.



PROGRAMME

▶ ATELIER – VIVRE ET ANALYSER LE PROCESSUS COLLABORATIF

- Travail sur les représentations autour du phénomène collaboratif.
- Exercices collaboratifs types « escape game » : la boîte mystère et la course au symbole.
- Analyse des facteurs favorisant et freinant la collaboration.

▶ LIBÉRER L'INTELLIGENCE COLLECTIVE DE SON ÉQUIPE

- Les conditions pour faire émerger l'intelligence collective.
- Les leviers d'actions du manager : Culture commune, fonctionnement et prise de décision.
- La posture relationnelle du manager : Ecoute, bienveillance et adaptation.

▶ LA FONCTION MANAGÉRIALE DE FACILITATEUR

- La fonction de facilitation : quel rôle dans l'intelligence collective ?
- Le rôle du facilitateur : le porteur de la dynamique collective.
- La méthodologie de facilitation : Le cadre, l'animation, le déroulé, le suivi.

▶ APPRÉHENDER LA NOTION D'INTELLIGENCE COLLECTIVE

- Travail des représentations sur la notion de collaboration et d'intelligence collective.
- Les trois modes décisionnels dans une équipe : directif, participatif, collaboratif
- Faire la différence entre collaborer, coopérer et coordonner.
- Les principaux outils relationnels de l'intelligence collective.

▶ COMMENT ANALYSER LA DYNAMIQUE DE SON ÉQUIPE

- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Les conditions fondamentales pour faire équipe.
- Analyser la collaboration dans son équipe (normes, coordination, communication).
- Comment développer l'intelligence collective de son équipe ?

▶ APPRENDRE À SE POSITIONNER EN LEADER

- Quelles différences entre un chef et un leader ?
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership.
- Comment renforcer la cohésion au sein de son équipe ?



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Développer son management avec les Soft-Skills

Leadership



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Manager efficacement une équipe n'est pas qu'une affaire de compétences techniques mais aussi d'attitude. La manière dont vous écoutez et communiquez en réunion ou en individuel a un impact direct sur la dynamique de votre équipe. Apprenez à mettre les soft-skills au service de votre management et de vos objectifs.



COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre et gérer les dynamiques d'équipes.
- Préparer et animer une réunion d'une manière efficace.
- Maîtriser les différentes techniques d'entretiens.
- Repérer et prendre en charge les situations difficiles.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Mid-managers, managers ayant déjà une première expérience en management.



► DYNAMIQUE D'ÉQUIPE ET LEADERSHIP

- Identifier l'image que l'on renvoie aux autres.
- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Faire équipe, les conditions fondamentales.
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership.
- De la compétition à la cohésion d'équipe, comment travailler ensemble ?

► PRENDRE LA PAROLE ET CONDUIRE UNE RÉUNION

- Harmoniser verbal et non verbal.
- Savoir s'affirmer : ancrer sa parole, inscrire son message, impliquer son auditoire, convaincre.
- Réaliser les quatre phases de la réunion : contracter, collecter, construire, synthétiser.
- Les fonctions de l'animateur : faciliter, réguler, accompagner la production.
- Maîtriser les techniques d'animation : le tour de table, les sous-groupes, le brainstorming, le débat, les synthèses.
- Gérer le temps, maîtriser les dérives.

► TECHNIQUES D'EXPRESSION

- L'assertivité, un moyen de s'affirmer sans casser la relation.
- Convaincre sans manipuler, apprendre à argumenter.
- Gérer les objections, même dans un environnement hostile.
- Bienveillance et reconnaissance.

► LES DIFFÉRENTS ENTRETIENS : RECADRAGE, FÉLICITATIONS ET ÉVALUATION

- Se préparer et identifier les différentes phases de l'entretien.
- Repérer l'enjeu de l'entretien et en définir les objectifs.
- Se préparer : Les conditions matérielles, l'état d'esprit, les éléments factuels à récupérer.
- Les différentes étapes de l'entretien suivant son objectif : recadrage, félicitation, évaluation.
- Les suites à donner à l'entretien.

► LES IMPACTS DE LA CRISE SANITAIRE EN TERMES DE RPS

- Les principaux impacts psychiques du confinement sur les salariés.
- Quelques rappels sur les Risques Psychosociaux (RPS) au travail.
- L'aggravation des facteurs de risques en période de confinement.
- Les effets psychiques du déconfinement et de la reprise.
- Les signaux faibles au niveau du collectif : plaintes, désengagement et conflits.
- Les signaux faibles au niveau individuel : 9 niveaux de mal être chez le salarié

► ENGAGER LE DIALOGUE EN TANT QUE MANAGER : L'ENTRETIEN D'ORIENTATION

- Travailler son positionnement : pas policier, pas médecin, pas psychologue.
- Construire sa légitimité : se recentrer sur l'activité professionnelle.
- Se préparer : Les conditions matérielles, avertir sa hiérarchie, les éléments factuels.
- Les différentes étapes de l'entretien d'orientation : Poser le cadre de l'entretien, échanger avec le collaborateur, orienter, et envisager les suites à donner.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Les bases du leadership et du management

Management



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Aujourd'hui, le manager doit s'adapter à des situations nouvelles. On attend de lui qu'il sache convaincre, influencer ses idées, donner l'envie à son équipe de coopérer volontairement, manager à distance, motiver et fédérer autour d'un projet. Pour cela, il doit adapter son comportement et ses méthodes à ces enjeux nouveaux.



COMPÉTENCES VISÉES

- Explorer les principes de la communication, du leadership et du management, ainsi que les liens qui les unissent.
- Développer une communication efficace qui fédère.
- Comprendre le rôle clé de l'intelligence émotionnelle pour mener une équipe de façon optimale.
- Reconnaître les principaux socio-types.
- Savoir féliciter, motiver et recadrer un collaborateur (au téléphone et de visu).
- Comprendre les facteurs clés de prévention, de gestion et de résolution des conflits.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Occuper un poste de manager et connaître suffisamment les valeurs de l'entreprise que l'on souhaite véhiculer.

Personnel concerné

Manager souhaitant construire et développer son leadership auprès de ses équipes.



PROGRAMME

▶ LEADERSHIP ET COMMUNICATION

- Introduction, présentations et attentes.
- Définitions: leadership, communication et management.
- Rôles et responsabilités.
- L'intelligence émotionnelle, élément critique du leadership: Quoi, pourquoi, quand et comment.

▶ SAVOIR COMMUNIQUER POUR MANAGER

- Communication verbale et non verbale.
- Le schéma de la communication.
- Feedback et interaction.
- Ecoute Active.
- Techniques de questionnement, relances et reformulations.

▶ DYNAMIQUE D'ÉQUIPE ET LEADERSHIP

- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Faire équipe, les conditions fondamentales.
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership.

▶ DÉBRIEFER ET FÉLICITER

- Savoir débriefer de la meilleure façon.
- Savoir féliciter.

▶ GÉRER LES CONFLITS, RECADRER, REMOTIVER

- Gestion des conflits : Analyse d'une situation conflictuelle.
- Gestion des conflits : Techniques de résolution de conflits.
- Savoir recadrer un collaborateur de manière constructive.
- Remotiver avec de bons leviers d'actions.

▶ LE POSITIONNEMENT DU MANAGER, L'OUTIL D'UNE BONNE RELATION

- Identifier le style de communication de l'autre.
- Savoir s'adapter au profil de son interlocuteur.
- Anticiper et désamorcer les tensions.
- Valoriser, encourager et accompagner dans le travail.
- Recadrage et limite : comment faire sans casser la relation ?
- Boîte à outils et FAQ

▶ EXERCICES PRATIQUES ET JEUX DE RÔLES

- Tout au long de la formation, mises en situations pratiques et débriefing.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Nouveau manager, prise de poste réussie

Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de préparer des équipes à fonctionner dans un environnement en évolution, gérer une équipe en développant son leadership

COMPÉTENCES VISÉES

- Animer et motiver son équipe
- Développer l'autonomie de ses collaborateurs
- Valoriser la progression par l'encouragement
- Optimiser ses qualités personnelles au service de la motivation des équipes et de la performance de l'entreprise
- Cultiver ses qualités de leadership et développer sa crédibilité managériale

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

- ▶ **Animer et motiver son équipe :**
 - Fédérer les équipes de travail
 - Apporter un dynamisme quotidien
 - Former le personnel aux compétences attendues en entreprise
- ▶ **Développer l'autonomie de ses collaborateurs :**
 - Développer l'initiative et la responsabilité
 - Comprendre le but d'un briefing et d'un débriefing
 - Les étapes à respecter pour déléguer une mission
- ▶ **Valoriser la progression par l'encouragement :**
 - Les techniques de communication Les techniques de management
 - Développer ses ressources et gagner la confiance
 - Développer des relations positives, gagnant/gagnant
 - Prendre du recul et se ressourcer : les clefs de l'énergie positive
- ▶ **Savoir donner une nouvelle dimension à son management :**
 - Reconnaître les émotions de base : donner du sens aux émotions pour réagir efficacement
 - Décrypter une émotion et anticiper la bonne réaction
- ▶ **Rester maître de ses réactions face aux événements pour mieux rebondir**
 - Décoder ses émotions et les canaliser.
 - Orienter ses pensées et sa réflexion de façon constructive.
- ▶ **Mieux communiquer avec ses collaborateurs**
 - Canaliser et utiliser ses propres émotions : les étapes de la gestion d'une émotion
 - Exprimer son ressenti, son besoin et formuler sa demande



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ▶ **Conditions d'évaluation**

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

 - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
 - Questionnement oral par le formateur
 - Test final à l'issue de la formation
- ▶ **Validation**
 - Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Manager, motiver, valoriser vos collaborateurs pour plus de résultats

Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de préparer des équipes à fonctionner dans un environnement en évolution, gérer une équipe et développer son leadership.

COMPÉTENCES VISÉES

- Créer une dynamique d'équipe grâce à un bon recrutement, et à une gestion du personnel intégrant l'équipe de saisonniers au personnel permanent.
- Identifier et valoriser les différentes personnalités, profils et compétences
- Utiliser les outils pour fédérer une équipe vers un projet commun
- Créer une cohésion d'équipe
- Exercer pleinement le rôle et la fonction managériale

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► Construire son équipe :

- Recrutement du personnel
- Identification des compétences, profils, savoir-faire, polyvalence...des postulants
- Valorisation des compétences de chacun

► Accueil et accompagnement des collaborateurs :

- Les fiches de poste
- La cohésion d'équipe : Les outils d'intégration des nouveaux salariés
- Organisation le travail de l'équipe (définir les tâches de chacun, permanent ou saisonniers et les adapter quotidiennement aux circonstances)
- Transmettre un savoir-faire et accompagner

► Le manager leader :

- La Position du Manager Les styles de management
- L'adaptation du style aux besoins de l'équipe
- Le développement de l'affirmation de soi, l'autorité
- La légitimité du manager

► Coaching :

- Les valeurs communes qui favorisent l'adhésion
- La motivation de l'équipe
- Les ressorts de la motivation, les causes de démotivation
- Les motivations différentes en fonction des statuts (permanents, saisonniers)
- Les objectifs communs et les objectifs individuels
- La fixation des objectifs et l'évaluation de leur atteinte



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

• Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Encadrer une équipe multiculturelle

Management



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation est axée sur le développement des compétences interculturelles dans le but de décoder le mécanisme des différences culturelles et en faire un levier d'efficacité pour mieux gérer les relations avec d'autres cultures, mieux communiquer, fédérer les équipes et travailler efficacement.



COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre l'impact de la culture sur les situations de management : appréhender la culture
- Identifier les 9 dimensions culturelles clés et leur impact dans le management d'équipe.
- Optimiser le management d'une équipe multiculturelle : adapter sa communication dans un contexte multiculturel
- Gérer les conflits culturels
- Etablir un référentiel d'équipe



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Démonstration par le formateur, cours théoriques et mises en pratique des cours

Jeux de rôle et échanges entre les participants et l'animateur

Mises en situation réelles sur site

Réalisation de plats spécifiques selon le choix des participants

Travaux pratiques en atelier individuel

Evaluation des acquis en début et fin de stage.

Validation

Attestation de formation délivrée par Celestra.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Pas de prérequis

Personnel concerné

Tout public



► Introduction

- La place du management au sein d'une structure
- Analyser l'influence de l'environnement culturel
- Systèmes de valeurs et différentes strates de la culture
- Mode de fonctionnement au travail selon les cultures
- Perception du travail selon les cultures
- Prendre conscience des stéréotypes
- Bien accueillir la diversité
- Quizz

► Cartographier les différences culturelles dans une équipe

- Les différentes perceptions du temps et de l'espace mais aussi du pouvoir selon la culture
- Organisation des relations sociales : les différences concernant les notions d'individu et de groupe
- Perception du risque conflictuel et ses conséquences au sein d'une équipe multiculturelle
- Gérer les tensions et désaccords
- Questionnaire récapitulatif

► Comprendre les différents modes de communication

- La communication verbale et non verbale
- La communication implicite et explicite
- Développer l'écoute active
- Les clés d'une communication réussie à distance
- Instaurer une relation de confiance en contexte interculturel
- Repérer les risques d'incompréhension et les points de synergies
- Exercices en groupe : réunion type
- Jeux de rôles mettant en lumière des codes et protocoles des différentes cultures

► Renforcer l'efficacité de son équipe multiculturelle

- Évaluer le rapport à la hiérarchie
- Faire découvrir chaque culture pour favoriser l'échange et la compréhension de l'autre
- Bien intégrer chaque nouvel arrivant et veiller au respect mutuel
- Les quatre axes de Hofstede, fondateur du management interculturel
- Adaptation du management de l'équipe
- Différence de cadrage selon le pays d'origine
- S'entendre sur des pratiques de travail communes
- Faire des différences de cultures culinaires une force
- La cuisine du monde : les points forts d'une équipe multiculturelle
- Mise en situation et jeux de rôle

► Conclusion

- Échanges formateur / participants et participants entre eux



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux embauchés

Management



OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, vous serez apte à maîtriser les évolutions du marché du travail CHR dans un contexte post COVID, recruter de nouveaux collaborateurs répondant à la promesse service de l'établissement, et vous approprier votre rôle managérial dans l'intégration des nouveaux collaborateurs aux équipes plus anciennes.

Vous serez alors capable de mettre en place un management adapté aux différentes situations rencontrées avec votre équipe, pour réussir l'intégration des nouveaux collaborateurs mais aussi la cohésion entre nouveaux et anciens éprouvés par un contexte difficile.



COMPÉTENCES VISÉES

- Mener à bien le processus de recrutement
- Conduire des entretiens
- Réussir l'intégration au sein de l'établissement
- Communiquer et motiver ses équipes



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Active et participative, basée sur un apport théorique suivi d'une mise en situation

Réalisation des recettes par les stagiaires

Validation

Attestation de formation délivrée par Celestra.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Compréhension du français

Personnel concerné

Toute personne amenée à recruter et accompagner les nouveaux collaborateurs



PROGRAMME

► Mener à bien le processus de recrutement

- Comprendre les enjeux d'un recrutement réussi pour l'établissement dans un secteur en évolution
- Maîtriser et appliquer le cadre légal qui s'applique en matière de recrutement
- Identifier les raisons d'un recrutement et définir la fiche de poste
- Rédiger une offre attractive et choisir les supports de diffusion

► Conduire des entretiens

- Connaître les différents types d'entretiens : recrutement, individuel, professionnel
- Maîtriser la structure de l'entretien et les conditions de réussite
- Maîtriser les pièges de l'entretien de recrutement
- Valider l'adéquation poste/candidat en identifiant les savoirs et le potentiel

► Réussir l'intégration au sein de l'établissement

- Comprendre les enjeux d'une intégration réussie pour l'établissement et les collaborateurs
- Développer un processus d'intégration propre à son établissement
- Transmettre les informations au bon moment
- Etablir progressivement un plan de formation pour accompagner dans la prise de fonctions
- Définir des indicateurs de suivi et d'évaluation pendant la période d'essai

► Communiquer et motiver ses équipes

- Fidéliser le personnel et réduire le turn-over
- Identifier les filtres inhérents à toute communication
- Traiter efficacement les résistances de l'équipe



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

LES FONDAMENTAUX RELATIONNELS DU MANAGEMENT

Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La manière de manager a considérablement évolué au cours des dix dernières années.

Pour s'inscrire en tant que leader, il doit aujourd'hui impérativement intégrer entre autres des notions de dynamique d'équipe, de management agile et d'outils de communication bien précis. Cette formation lui permettra d'appréhender certains de ces points fondamentaux

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les bases de la communication.
- Savoir analyser son style de management.
- Connaître quelques notions de gestion du temps.
- Comprendre quel bon positionnement adopter dans sa relation avec ses collaborateurs.
- Savoir impulser une bonne dynamique d'équipe.
- Connaître quelques notions de conduite de réunion.

PÉDAGOGIE

• La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter. La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions avec les participants.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques et jeux de rôle.
- Examen des retours d'expérience terrain.
- Évaluation et auto-évaluation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Nouveau manager et manager intermédiaire.



PROGRAMME

MODULE 1: RAPPELS DES BASES DE LA

► COMMUNICATION

- Communication verbale et non verbale.
- Le schéma de la communication.
- Quelle méthode pour construire un feedback efficace ?
- Ecoute Active et techniques d'entretiens : questionnements, relances et reformulations.

► MODULE 2 : ANALYSER SON STYLE DE MANAGEMENT

- Identifier son style de management (management situationnel).
- Adapter son style au niveau d'autonomie de ses collaborateurs.
- Travailler la délégation.
- Recadrer, mettre des limites, reconnaître l'autre.

► MODULE 3 : GESTION DU TEMPS ET DES PRIORITES

- Savoir s'organiser, identifier les pièges du temps.
- Gérer son temps selon ses priorités.
- Savoir prendre du recul sur son organisation.
- Pour gérer son temps, la maîtrise de la relation.

► MODULE 4 : LE POSITIONNEMENT DU MANAGER, L'OUTIL D'UNE BONNE RELATION

- Identifier les styles de communication de l'autre et savoir s'adapter à son profil.
- Gestion des conflits : Anticiper et désamorcer les tensions.
- Valoriser, encourager et accompagner dans le travail.
- Utiliser les leviers de motivation adaptés aux profils et aux situations.
- Recadrage et limite : comment faire sans casser la relation ?

► MODULE 5 : DYNAMIQUE D'EQUIPE ET GESTION DES CONFLITS

- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Faire équipe, les conditions fondamentales
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership
- La gestion des personnalités difficiles

► MODULE 6 : CONDUITE DE REUNIONS

- Identifier les différents types de réunion selon leurs objectifs
- Préparer sa réunion et engager les participants
- Adapter son mode d'animation selon les types de réunions
- Les outils de facilitation de l'animateur de réunion



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

SAVOIR MENER DES ENTRETIENS CONSTRUCTIFS ET EFFICACES

Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La communication interpersonnelle est l'outil principal du manager. Ce dernier est en effet un véritable animateur d'équipe, car il est à la base de la cohésion et de l'émulation de ses collaborateurs au quotidien. Il crée en ce sens les conditions d'une communication et d'une collaboration efficace et valorisante.

Pour cela, il doit s'adapter à chaque collaborateur en fonction des situations. Pour cela, il prend en compte les enjeux individuels et collectifs de sa structure.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier son style de management.
- Favoriser un management situationnel.
- Identifier les besoins individuels et collectifs.
- Mener un entretien en pratiquant l'écoute active.
- Donner un feedback adapté : Quand ? Comment ? Pourquoi ?
- Déléguer : Qui ? Quand ? Comment ? Pourquoi ?

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre, écrire et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personnes chargées d'encadrer et animer une équipe.



PROGRAMME

► IDENTIFIER SON STYLE DE MANAGEMENT

- Repérer son style de management.
- Identifier les stéréotypes de ses collaborateurs.
- Identifier leurs besoins et les réponses qui peuvent leur être apportées
- Évaluer les progrès et identifier les axes de progression de ses collaborateurs.
- Valoriser, encourager et accompagner dans le travail.
- Recadrage et limite : comment faire sans casser la relation ?

► MENER UN ENTRETIEN

- Utiliser l'écoute active.
- Savoir écouter pour comprendre sans jugement ou interprétation.
- Savoir relancer, reformuler et se taire.
- Être disponible.
- Structurer son entretien.

► SAVOIR RÉALISER UN FEED BACK ADAPTÉ

- Identifier l'intérêt du Feed back dans la reconnaissance.
- Formuler un Feed back de recadrage sans jugement.
- Savoir soutenir, féliciter, motiver et recadrer un collaborateur.
- Dire non en respectant ses collaborateurs.
- Féliciter : Pourquoi ? Comment ?

► DÉLÉGUER : POUR QUI ? COMMENT ? POURQUOI ?

- Les conditions de la délégation : Qui ? Quand ?
- Rendre compte.
- Autonomie et indépendance.

► EXERCICES PRATIQUES ET JEUX DE RÔLES

- Mises en situations adaptées à votre environnement professionnel.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Manager les relations, gérer les hommes

Management



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation apporte au manager les moyens opérationnels pour développer ses compétences relationnelles et assertives, en vue d'asseoir sa position de leader. Exercer le leadership suppose de comprendre et d'intégrer les ressorts psychologiques des femmes et des hommes afin qu'ils accomplissent ensemble le projet professionnel qui les réunit et les mobilise.



COMPÉTENCES VISÉES

- Apprendre à identifier chez les autres les différents styles de communication.
- Améliorer la qualité des échanges pour mieux coopérer.
- Choisir le bon style de communication face à son équipe.
- Savoir analyser son propre style de management.
- Créer au quotidien la bonne dynamique d'équipe.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tous les professionnels ayant des fonctions d'encadrement : managers, directeurs, chef de projets, service RH, etc.



PROGRAMME

► RAPPELS DES BASES DE LA COMMUNICATION

- Communication verbale et non verbale.
- Le schéma de la communication.
- Feedback et interaction.
- Écoute Active.
- Techniques de questionnement, relances et reformulations.

► LE POSITIONNEMENT DU MANAGER, L'OUTIL D'UNE BONNE RELATION

- Identifier le style de communication de l'autre.
- Savoir s'adapter au profil de son interlocuteur.
- Anticiper et désamorcer les tensions.
- Valoriser, encourager et accompagner dans le travail.
- Recadrage et limite : comment faire sans casser la relation?

► ANALYSER SON STYLE DE MANAGEMENT

- Identifier son style de management (management situationnel).
- Adapter son style au niveau d'autonomie de ses collaborateurs.
- Définir son protocole de communication.
- Travailler la délégation.
- Recadrer, mettre des limites, reconnaître l'autre.

► DYNAMIQUE D'EQUIPE ET GESTION DES CONFLITS

- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Faire équipe, les conditions fondamentales.
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership.
- Gestion des conflits : Techniques de résolution de conflits.
- La gestion des personnalités difficiles.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Travailler sa Posture de Manager pour dynamiser son équipe

Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le contexte actuel pousse les entreprises, encore plus que d'habitude, à faire preuve de capacités d'adaptation dans la manière d'exercer leur métier. Flexibilité, adaptabilité, ouverture d'esprit sont ainsi des compétences indispensables pour faire face aux changements et aux enjeux actuels et futurs. L'objectif de la démarche proposée est d'accompagner les managers à appréhender ces enjeux et à développer les compétences nécessaires pour y faire face.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier et gérer ses émotions.
- Gérer les dynamiques d'équipes.
- Préparer et animer une réunion d'une manière efficace.
- Maîtriser l'entretien de recadrage auprès de ses collaborateurs.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant améliorer ses capacités managériales.



PROGRAMME

▶ APPRENDRE À MIEUX SE CONNAÎTRE

- Reconnaître et comprendre les comportements relationnels.
- Identifier l'image que l'on renvoie aux autres.
- Prendre conscience des sentiments des autres à son égard.
- Choisir ses propres changements de comportements.

▶ ANALYSER SON STYLE DE MANAGEMENT

- Identifier son style de management (management situationnel).
- Adapter son style au niveau d'autonomie de ses collaborateurs.
- Définir son protocole de communication.
- Savoir s'adapter au profil de son interlocuteur.

▶ LE POSITIONNEMENT DU MANAGER, L'OUTIL D'UNE BONNE RELATION

- Identifier le style de communication de l'autre.
- Anticiper et désamorcer les tensions.
- Valoriser, encourager et accompagner dans le travail.
- Utiliser les leviers de motivation adaptés aux profils et aux situations.
- Travailler la délégation.
- Recadrage et limite : comment faire sans casser la relation ?

▶ DYNAMIQUE D'ÉQUIPE ET LEADERSHIP

- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Faire équipe, les conditions fondamentales.
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership.
- De la compétition à la cohésion d'équipe, comment travailler ensemble ?

▶ METTRE EN PLACE UN ENTRETIEN DE RECADRAGE

- Se préparer et identifier les différentes phases de l'entretien.
- Repérer l'enjeu de l'entretien et en définir les objectifs.
- Se préparer : Les conditions matérielles, l'état d'esprit, les éléments factuels.
- Les différentes étapes de l'entretien de recadrage.

▶ PRENDRE LA PAROLE ET CONDUIRE UNE RÉUNION

- Coordonner la posture, le regard, la gestuelle.
- Harmoniser verbal et non verbal.
- Savoir s'affirmer : ancrer sa parole, inscrire son message, impliquer son auditoire, convaincre.
- L'utilisation de la voix. Le timbre, le ton, le rythme.
- Gérer le stress. Réguler ses rythmes internes.
- Le trac : une stimulation à adapter aux situations.

▶ ANIMER UNE RÉUNION

- Réaliser les quatre phases de la réunion : contracter, collecter, construire, synthétiser.
- Les fonctions de l'animateur : faciliter, réguler, accompagner la production.
- Maîtriser les techniques d'animation : le tour de table, les sous-groupes, le brainstorming, le débat, les synthèses.
- Gérer le temps, maîtriser les dérives.
- Intégrer les divers types de participants "difficiles".



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

MANAGER LE CHANGEMENT

Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Il est indispensable en sortie de crise de repositionner son management afin de soutenir la reprise d'activité, cela malgré les incertitudes. Ce repositionnement passe par l'acquisition rapide de nouveaux repères, un renfort de la communication avec son équipe tout en apportant à celle-ci un soutien pratique et humain. Ce module vous donnera les outils pour maîtriser la méthodologie de conduite du changement et s'approprier les savoir-faire et les savoir-être nécessaires à sa mise en oeuvre.

COMPÉTENCES VISÉES

- Analyser son style de management.
- Positionner son style de management, l'outil d'une bonne relation.
- Examiner les mécanismes du changement dans les organisations.
- Conduite du changement et méthodologie.
- Accepter le changement et participer à l'engagement.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personnes chargées d'encadrer et animer une équipe.



► ANALYSER SON STYLE DE MANAGEMENT

- Identifier son style de management (management situationnel).
- Adapter son style au niveau d'autonomie de ses collaborateurs.
- Définir son protocole de communication.
- Travailler la délégation.
- Recadrer, mettre des limites, reconnaître l'autre.

► POSITIONNER SON STYLE DE MANAGEMENT, L'OUTIL D'UNE BONNE RELATION

- Identifier le style de communication de l'autre.
- Savoir s'adapter au profil de son interlocuteur.
- Anticiper et désamorcer les tensions.
- Valoriser, encourager et accompagner dans le travail.
- Utiliser les leviers de motivation adaptés aux profils et aux situations.

► EXAMINER LES MÉCANISMES DU CHANGEMENT DANS LES ORGANISATIONS

- Les collectifs de travail sont des systèmes vivants.
- Changer pour s'adapter à l'environnement : les processus homéostatiques.
- Les différentes phases de transformation du système.
- Analyser de la résistance au changement.

► CONDUITE DU CHANGEMENT ET MÉTHODOLOGIE

- Concrétiser le changement en objectifs stratégiques.
- Définir les objectifs opérationnels pour passer à l'action.
- Identifier les principales solutions pour réussir le changement.
- Recenser les freins et les leviers pour chaque solution engagée.
- Anticiper les conséquences du changement (innovations, émergences et effets pervers).

► ACCEPTER LE CHANGEMENT ET PARTICIPER À L'ENGAGEMENT

- Évaluer l'acceptabilité du changement dans une organisation.
- Développer l'implication des salariés, de la consultation à la co-construction.
- Identifier les impacts du changement sur les collaborateurs concernés.
- Anticiper les effets du changement sur les comportements et la motivation.
- Adapter les besoins d'accompagnement des collaborateurs face aux changements.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

EXCEL Les Bases

Microsoft office



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra d'acquérir dès le départ les bonnes pratiques d'utilisation de ce logiciel et d'en connaître toutes les fonctionnalités élémentaires.



COMPÉTENCES VISÉES

- Créer et modifier des feuilles de calcul.
- Saisir des données et manipuler les cellules.
- Construire des formules de calcul simples et les recopier.
- Mettre en forme les cellules et les tableaux.
- Créer des graphiques.
- Mettre en page et imprimer.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant apprendre à utiliser le logiciel EXCEL.



PROGRAMME

▶ EXCEL : DÉCOUVERTE DU LOGICIEL

- Présentation des tableurs et d'Excel
- L'interface générale du logiciel, menus, barre d'outils, aide en ligne
- Notions sur les classeurs, les feuilles de calcul et les cellules
- Gestion des documents :Création, Enregistrement, Copie etc.

▶ INITIATION AUX DIFFÉRENTES MANUPLICATIONS

- Déplacement dans la feuille de calcul
- Saisie de données
- Sélection simple et multiples
- Insertion et suppression
- Insérer, déplacer et renommer des feuilles
- Modifier plusieurs feuilles simultanément

▶ SAVOIR UTILISER LES FORMULES DE CALCUL ET LES FONCTIONS

- Formules de calcul simples
- Formules de calcul avec plusieurs cellules
- Calcul de pourcentages
- Les fonctions
- Recopie de formules : relatives (A1), absolues (\$A\$1) ou mixtes (A\$1,\$A1)

▶ CONNAÎTRE LES TYPES DE MISES EN FORME

- Formatage des cellules
- Formats personnalisés
- Mise en forme automatique
- Recopie des styles
- Personnalisation de l'affichage
- Les volets
- Les barres d'outils
- Le zoom
- Les styles

▶ CONNAÎTRE LES FONCTIONS BASQUES DE TRAITEMENT DES DONNÉES

- L'insertion de données à partir d'un fichier
- Tri sélectif d'une plage de cellule
- Les filtres
- La validation des données et la liste déroulante

▶ SAVOIR UTILISER LA MISE EN PAGE ET L'IMPRESSION

- Définir une zone d'impression
- Aperçu avant impression
- Gestion des sauts de pages
- Les différentes options (Marges, position, En-tête et pied de page...)
- Répétition des titres et colonnes
- Impression vers l'imprimante
- Impression vers un fichier pdf
- Création de graphiques
- Sélectionner des données et concevoir un graphique
- Modifier et mettre en forme les graphique (style, titre, légende...)
- Modifier ou ajouter des données



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Excel perfectionnement

Microsoft office



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation va vous permettre de perfectionner les bonnes pratiques de ce logiciel et d'en connaître toutes les fonctionnalités intermédiaires.

Vous apprendrez à maîtriser les fonctions de calculs avancées (fonction conditionnelle, fonction date et texte), Savoir réaliser des graphiques avancés, à créer des tableaux croisés dynamiques.



COMPÉTENCES VISÉES

- Réviser les fonctions de base.
- Appréhender les calculs.
- Savoir utiliser les fonctions de texte.
- Maîtriser les graphiques.
- Utiliser les outils.
- Connaître les autres fonctions.
- Gérer des listes de données.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Connaître les bases de l'utilisation du logiciel EXCEL.

Personnel concerné

Toute personne désirant se former à l'utilisation de ce logiciel.



PROGRAMME

► RÉVISION DES FONCTIONS DE BASE

- Saisir, modifier, copier et coller des données.
- Différencier les différents types de données (texte, nombre, dates).
- Apprendre à mettre en forme des cellules (bordures, largeur, hauteur, couleur).
- Maîtriser la mise en forme des données (format monétaire, pourcentage).

► LES CALCULS

- Connaître les différents opérateurs de calcul.
- Savoir écrire des formules avec des références relatives, absolues.

► SAVOIR UTILISER LES FONCTIONS DE TEXTE

- Gauche, Droite, Stxt, Concatener.

► MAÎTRISER LES GRAPHIQUES

- Créer un graphique.
- Connaître les différents types de graphiques.
- Appréhender la mise en forme d'un graphique.
- Ajouter des données dans un graphique.
- Savoir utiliser Les graphiques à deux axes et les graphiques combinés.

► UTILISER LES OUTILS

- Maîtriser la mise en forme conditionnelle.
- Insérer un commentaire dans une cellule.

► CONNAÎTRE LES AUTRES FONCTIONS

- Fonctions statistiques (nb, nbval, nb.si).
- Fonctions de date/heure (aujourd'hui, datedif).
- La fonction si.

► GÉRER DES LISTES DE DONNÉES

- Les tris.
- Les filtres automatiques.
- Les sous totaux, les plans.
- Approche des tableaux croisés dynamiques.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

POWER POINT INTERMEDIAIRE

Microsoft office



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'environnement informatique et nos pratiques de travail évoluent continuellement. Aujourd'hui, un logiciel performant est indispensable pour présenter vos documents, vos plans ou vos projets lors de réunions en présentiel ou en visio. PowerPoint répond d'une manière simple et efficace à ces objectifs. Conviviales et ergonomiques, enrichies de nombreuses possibilités graphiques, PowerPoint permet de créer en quelques clics des présentations claires et attractives. Cette formation de deux jours vous apportera les bases pour utiliser avec efficacité et rapidité les fonctionnalités essentielles.



COMPÉTENCES VISÉES

- Réviser les Pré-acquis..
- Savoir créer un thème de présentation.
- Savoir créer des transitions.
- Savoir créer des animations.
- Connaître les différentes options des diapositives.
- Savoir créer des liens hypertexte.
- Maîtriser la création d'un masque de diapositives.
- Connaître les insertions d'objets spécifiques.
- Maîtriser le mode Diaporama.
- Savoir créer un mode Commentaire /Présentateur.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

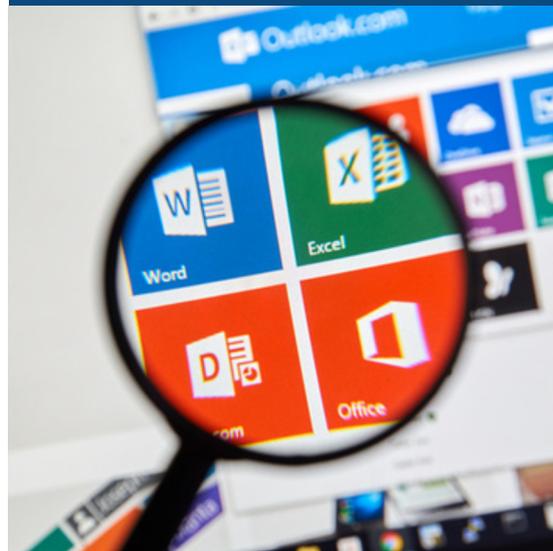
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Connaître les bases de l'utilisation de logiciels informatiques.

Personnel concerné

Utilisateur de Powerpoint.



PROGRAMME

► RÉVISION DES PRÉ-ACQUIS

- Les différents types de diapositive.
- Utiliser / modifier les différents contenus dans PowerPoint.

► SAVOIR CRÉER UN THÈME DE PRÉSENTATION

- Les jeux de couleurs et de police.
- Application d'un thème.
- Enregistrement du thème actif.

► SAVOIR CRÉER DES TRANSITIONS

- Création d'une transition.
- Les options des transitions.
- Le déclenchement d'une transition (manuel, automatique).

► DYNAMIQUE D'ÉQUIPE ET GESTION DES CONFLITS

- Principe de base de la dynamique de groupe.
- Faire équipe, les conditions fondamentales.
- Devenir leader : les 5 fonctions fondamentales du leadership.
- Gestion des conflits : Techniques de résolution de conflits.
- La gestion des personnalités difficiles.

► SAVOIR CRÉER DES ANIMATIONS

- Les différents types d'animations
- Apparition
- Emphase
- Disparition
- Trajectoire
- Ajouter / modifier une animation.
- Les options d'effets d'une animation.
- Ajout d'animations sur un même objet.
- L'organisation des animations

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES OPTIONS DES DIAPOSITIVES

- Dans la présentation.

► SAVOIR CRÉER DES LIENS HYPERTEXTE

- Dans la présentation.
- Avec un autre fichier Powerpoint.
- Avec d'autres fichiers.

► MAÎTRISER LA CRÉATION MASQUE DE D'UN DIAPOSITIVES

- Créer des animations sur le masque.
- La taille des diapositives.
- Création d'un masque
- Définir un masque par défaut.

► CONNAÎTRE LES INSERTIONS D'OBJETS SPECIFIQUES

- Vidéo et audio.
- Insertion de tableaux / graphiques déjà créés sous Excel, avec ou sans mise à jour.
- Création d'un album photo.
- Travailler sur les images (compression, supprimer l'arrière-plan, effets...).

► MAÎTRISER LE MODE DIAPORAMA

- Configuration d'un diaporama.
- Création d'un diaporama personnalisé.

► SAVOIR CRÉER UN MODE COMMENTAIRE/PRESENTATEUR

- Les outils pour présenter un diaporama.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Améliorer sa e-réputation et sa visibilité sur le web

Commercialisation et techniques de vente

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de gérer la mise en valeur de la société en ligne et sur les réseaux.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier et comprendre le fonctionnement du web 2.0
- Gérer l'e-réputation de son entreprise et les sites d'avis consommateurs
- Maîtriser les mécanismes de base des principaux réseaux sociaux
- Définir une stratégie de présence sur les réseaux sociaux spécifiques au secteur de l'hôtellerie-restauration

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

- Exposé – Apports théoriques – Analyse de situations professionnelles apportées par les participants – Échanges d'expériences – Cas pratiques et corrigés – Démonstration – Travail sur sa propre entreprise
- Évaluation des acquis.

Supports et moyens utilisés

- Diaporama
- Documents techniques
- Ordinateur



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

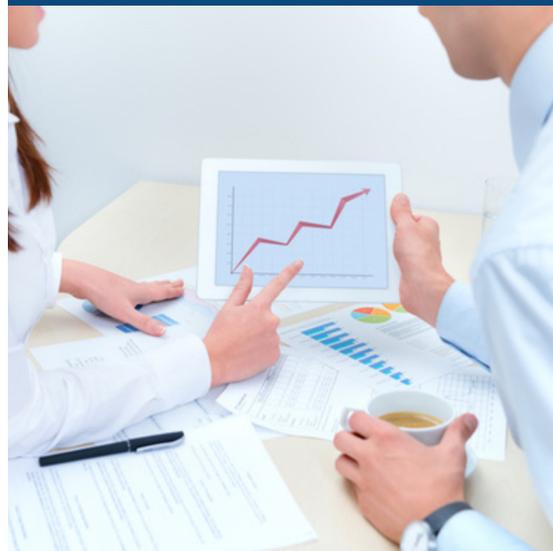
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français
Pratique d'internet

Personnel concerné

Professionnel de l'hôtellerie
restauration, amené à gérer
le développement sur internet



PROGRAMME

► Introduction

- Comprendre les enjeux du web 2.0 pour le tourisme Dynamisme du secteur du tourisme sur Internet
- Émergence du mobile et des tablettes
- Montée en puissance de la réalité augmentée
- Évolution des comportements des internautes
- Connaître les principes du référencement naturel & payant

► La e-réputation d'une entreprise aujourd'hui

- Définition
- Consommateurs
- Collaborateurs (ambassadeurs de votre entreprise)
- Sites d'avis et de notation (Tripadvisor, Trivago, Booking, etc.)
- Sites de réservation, les OTA : Booking, Expedia, etc.

► Gérer la e-réputation d'une entreprise

- Panorama des outils gratuits et payants des outils de veille (Google Alertes, etc.)

► Répondre aux sites d'avis en ligne

- Communiquer et renforcer sa visibilité : notoriété
- Maîtriser ou reprendre le contrôle de son image
- Les avantages d'une présence sur les sites d'avis
- Répondre aux commentaires notamment aux sites d'avis Tripadvisor
- Bénéficier des recommandations clients
- Fidéliser ses clients Améliorer la qualité de service

► Bâtir une stratégie de présence sur le web et les réseaux sociaux

- Définir les objectifs pour renforcer sa visibilité/notoriété
- Définir les cibles et leurs attentes
- Quels réseaux choisir : Facebook, Twitter, Pinterest, Instagram, LinkedIn et YouTube, etc.

► Panorama des principaux réseaux sociaux pertinents dans le domaine de l'hôtellerie restauration & le tourisme

- Quels contenus diffuser (jeux, concours, image, etc.)
- Générer du trafic

► Mise en pratique

- Facebook
- Création d'une page, profil, faire vivre sa page, prendre la parole
- Bien comprendre son fonctionnement pour l'utiliser efficacement
- Les stratégies efficaces en terme de contenu, simulation de publication
- Faire de la publicité sur Facebook
- Générer des réservations
- E-reputation
- Travail en sous-groupe sur les réponses aux avis positifs & négatifs
- Diagnostic avec Google

► Conclusion & Bilan

- Synthèse et plan d'action personnalisé



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs.

Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants.

En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue ces acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

► A l'issue de la formation

- Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

GESTION DU STRESS

Qualité de vie au travail

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Première cause d'arrêt de travail en Europe (plus de 30%), les risques liés au stress ne sont pas toujours bien appréhendés. Apprendre à réduire son stress est indispensable pour obtenir un meilleur rendement de travail mais aussi une meilleure qualité de vie. Cette formation vous donnera des outils pratiques de communication et de comportement pour non seulement gérer les situations stressantes mais aussi les anticiper.

COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les mécanismes du stress.
- Apprentissage des méthodes de gestion du stress.
- Acquérir des outils relationnels pour mieux gérer son stress.
- Travailler sa communication pour mieux gérer le stress.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Jeux de rôles et mises en situations.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant apprendre à mieux maîtriser son stress en milieu professionnel.



PROGRAMME

▶ LA GESTION COMPORTEMENTALE, ÉMOTIONNELLE ET PHYSIOLOGIQUE DU STRESS

- Comprendre les mécanismes du stress.
- Identifier les facteurs de stress professionnel.
- Gérer son stress avec l'émotionnel freedom techniques.
- Gérer son stress avec la cohérence cardiaque.

▶ APPRENTISSAGE DE TECHNIQUES DE RELAXATION

- Exercices de respiration.
- Training autogène de Schultz.
- Relaxation progressive de Jacobson.
- Techniques de concentration sensorielle.

▶ LA GESTION RELATIONNELLE DU STRESS

- Les pathologies de la communication les plus courantes au travail.
- Les principes de la communication : la notion de feedback.
- L'écoute active : techniques de reformulations et de relances.
- Gestion de conflit : les 4 écueils à éviter (passage en force, polémique, stratagèmes et disqualification).
- Gestion de conflit : le DESC.

▶ FAIRE FACE À UNE SITUATION D'AGRESSIVITÉ ET D'INCIVILITÉ

- Reconnaître les situations qui mènent à l'agressivité ou à l'incivilité.
- Nos réactions et sentiments face à un comportement agressif :
 - Pendant et après.
 - Émotions, sentiments, diagnostics et interprétations.
- Identifier ce que notre interlocuteur peut percevoir comme agressif ou violent.

▶ GÉRER SON STRESS ET RETROUVER SON CALME : Pendant et après le conflit

- Pendant la situation difficile : Notions de communication non violente.
- Après la situation difficile :
 - Pourquoi et comment en parler ?
 - A qui le faire ?
 - Faire le point pour avancer.

▶ DEVENIR ACTEUR DE SON BIEN ÊTRE AU TRAVAIL

- "Savoir dire non" lorsque c'est nécessaire.
- Apprendre à exprimer ses besoins sainement et sans violence.
- Affermir sa confiance en soi : Mettre en place ses propres solutions.

▶ MISE EN PLACE POUR CHAQUE PARTICIPANT DE SES SOLUTIONS DE GESTION DU STRESS



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation
- Exercices pratiques et théoriques

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Développer sa communication et son relationnel pour réaliser de nouveaux objectifs

Développement personnel

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Facteur directement lié au stress, la gestion de son temps et de ses priorités est essentielle pour préserver son bien-être au travail.

Cette formation vous permettra de répondre plus efficacement aux différentes sollicitations et de mieux appréhender les différents événements de votre vie professionnelle afin d'être plus efficace et de préserver votre équilibre.

COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les fondamentaux de la gestion du temps.
- Identifier les pièges du temps.
- Apprendre à gérer son temps selon ses priorités (et non l'inverse).
- Savoir maîtriser ses relations pour mieux gérer son temps.

PÉDAGOGIE

La formation est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions avec les participants.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Exercices pratiques et jeux de rôle.
- Examen des retours d'expérience terrain.
- Évaluation et auto-évaluation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne souhaitant améliorer la gestion de ses priorités et devenir maître de son temps.



PROGRAMME

▶ SAVOIR ANALYSER SON POSTE DE TRAVAIL POUR MESURER SA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

- Savoir observer les composantes de la QVT pour son poste de travail.
- Accompagnement et échanges collectifs et individuels.
- Entretien individuel : échanges dans le but d'identifier les difficultés et les freins à la qualité de vie au travail.

▶ LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL : LE SOCLE POUR DÉVELOPPER SES PERFORMANCES

- Comprendre l'impact de la QVT sur la performance professionnelle.
- Apprendre à discerner les différents enjeux de l'optimisation de sa QVT.
- Apprendre à adapter ses attitudes et son comportement aux missions confiées.
- Démonstrations et exercices pratiques par mises en situation.

▶ PRÉSERVER SA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL AU QUOTIDIEN

- Savoir adopter les bons gestes au quotidien pour préserver sa qualité de vie sur son poste de travail.
 - Organiser son espace de travail afin d'optimiser sa qualité de vie et sa performance.
 - Connaître les outils de sensibilisation individuelle et collective.
 - La vigilance partagée.
 - Utiliser son intelligence émotionnelle pour préserver sa QVT.
- Les échanges sont ponctués du visionnage de vidéos et débriefings avec le groupe

▶ COMPRENDRE LES RELATIONS ENTRE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET SANTÉ

- Comprendre l'impact de la santé sur la QVT et la performance professionnelle.
- Conseils hygiéno-diététiques personnalisés.
- Gestion du stress.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Anglais de l'hôtellerie et de la restauration : les bases de la communication

Anglais

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'Anglais est aujourd'hui la langue incontournable du voyage et des affaires. Cette formation vous permettra d'acquérir un niveau d'anglais oral et écrit suffisant pour pouvoir comprendre et tenir une discussion simple, savoir renseigner, orienter un client et communiquer sur des problèmes simples liées à votre activité.

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir le vocabulaire professionnel courant de base lié à votre activité.
- Acquérir des connaissances grammaticales et lexicales de base.
- Vaincre ses appréhensions à la pratique de l'anglais oral.
- Comprendre des phrases simples, énoncées avec un débit courant, ayant trait à votre domaine professionnel.
- Formuler des phrases élémentaires au présent et au passé dans une élocution correcte.
- Être capable de lire des écrits simples.

PÉDAGOGIE

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments

suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Jeux de rôles et mises en situation



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée
- Être capable de comprendre les instructions de sécurité

Personnel concerné

Personnel chargé des opérations de travaux et/ou d'entretien, de maintenance et/ou de consignation des installations électriques basse tension.



PROGRAMME

JOURNÉE 1

▶ LE VOCABULAIRE

- Etude et acquisition du vocabulaire courant de base et du vocabulaire professionnel essentiel spécifique au domaine de l'apprenant.
- Présentation et formules de politesse.
- Chiffres, dates et heures.
- Localisation dans le temps et l'espace.
- Pronoms démonstratifs, possessifs et interrogatifs.

▶ L'EXPRESSION ORALE

Entraînement intensif à l'expression orale en langue Anglaise.

▶ MISES EN SITUATION ET JEUX DE RÔLE

- Accueillir des clients
- Se présenter et/ou présenter son entreprise
- Se déplacer
- Communiquer au téléphone

JOURNÉE 2

▶ L'EXPRESSION ÉCRITE

- Présent simple et présent progressif.
- Prétérit simple et futur.
- Cas pratiques :
 - Entraînement à l'expression écrite de base.
 - Lecture et analyse de la presse.

▶ COMMUNICATION VIA LES OUTILS INFORMATIQUES

- Rédaction d'un email simple de renseignement.
- Rédaction d'un email commercial.
- Publication simple vis les réseaux sociaux.

▶ MISES EN SITUATION ET JEUX DE RÔLE

- Mises en situations sur les différentes thématiques abordés pendant les 2 jours.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Anglais de l'hôtellerie et de la restauration : L'environnement professionnel

Anglais

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, une bonne maîtrise de la langue anglaise est indispensable. Cette formation a pour but d'aider les apprenants à mieux connaître leur environnement professionnel et à savoir le présenter. Ainsi ils s'expriment de manière précise et détaillée dans des situations courantes dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration.

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir du vocabulaire précis et détaillé concernant l'hôtellerie et la restauration.
- Consolider des connaissances grammaticales élémentaires.
- Savoir décrire de manière correcte et détaillée son environnement professionnel (les équipements d'une chambre ou d'un hôtel, les plats et boissons proposés sur le menu, etc.).
- Être en mesure de converser sur des sujets simples et prévisibles liés à l'activité professionnelle.
- Développer ses connaissances phonétiques pour s'exprimer de manière compréhensible.
- Prendre confiance de manière à se lancer.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Avoir des bases d'anglais oral et écrit (niveau A1)

Personnel concerné

Toute personne étant amenée à communiquer en anglais à l'écrit ou à l'oral avec des clients sur des sujets simples liés à l'accueil, l'orientation ou la résolution d'un problème client.



PROGRAMME

► DIAGNOSTIC INITIAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Élaboration d'une feuille de route avec des objectifs personnalisés.

► ACTIVITÉS

- Prise de parole en interaction : dialogues à 2, ou en groupes plus importants.
- Prise de parole en continu : présenter des informations.
- Compréhension orale de documents audio/vidéo.
- Organisation d'ateliers réalistes sur le terrain.

► COMPÉTENCES GRAMMATICALES

- Le futur et le conditionnel.
- La structure d'une présentation.
- L'expression d'un projet ou d'un souhait.
- La voix passive et active.
- Les questions fermées et ouvertes.

► VOCABULAIRE

- Termes vraiment utiles dans la vie quotidienne (1000 mots les plus utilisés en anglais).
- Le vocabulaire élémentaire de l'hôtellerie et de la restauration : vocabulaire général, aliments, boissons, services et équipements.

► COMPRÉHENSION ORALE

- Utilisation de podcasts et interaction en groupe.
- Vidéos de différents locuteurs : britanniques, américains, etc...

► DIAGNOSTIC FINAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Validation des progrès réalisés pendant la formation.
- Élaboration d'une feuille de route personnalisée pour le stagiaire, qui lui permettra de continuer à progresser après la formation.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Anglais de l'hôtellerie et de la restauration : La relation client sur site

Anglais

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, une bonne maîtrise de la langue anglaise est indispensable. Cette formation a pour but d'aider les apprenants à consolider ou à acquérir les bases de la communication en anglais : vocabulaire de base indispensable à leur milieu professionnel, maîtriser les compétences grammaticales élémentaires, comprendre des énoncés simples, s'exprimer clairement et prendre confiance pour communiquer plus facilement.

COMPÉTENCES VISÉES

- Apprendre ou réviser le vocabulaire de base de la langue anglaise (les 800 mots les plus utilisés en anglais)
- Apprendre ou réviser le vocabulaire de base du milieu hôtelier et de la restauration (vocabulaire général, les lieux, le personnel).
- Savoir poser des questions simples et claires.
- Produire des énoncés simples et compréhensibles.
- Apprendre les rudiments de la phonétique anglaise pour prononcer clairement des phrases simples relatives au milieu hôtelier et de la restauration (salutations, formules de bienvenue, etc...)
- Prendre confiance et se lancer.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Avoir des bases d'anglais oral et écrit (niveau A1)

Personnel concerné

Toute personne étant amenée à communiquer en anglais à l'écrit ou à l'oral avec des clients sur des sujets simples liés à l'accueil, l'orientation ou la résolution d'un problème client.



PROGRAMME

▶ DIAGNOSTIC INITIAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Élaboration d'une feuille de route avec des objectifs personnalisés

▶ ACTIVITÉS

- Prise de parole en interaction : dialogues à 2, ou en groupes plus importants.
- Prise de parole en continu : présenter des informations.
- Compréhension orale de documents audio/vidéo.
- Organisation d'ateliers réalistes sur le terrain.

▶ COMPÉTENCES GRAMMATICALES

- Les temps principaux : présent simple et continu, prétérit et futur.
- Il y a / Il n'y a pas.
- Questions simples.

▶ VOCABULAIRE

- Termes vraiment utiles dans la vie quotidienne (800 mots les plus utilisés en anglais).
- Les bases du vocabulaire de l'hôtellerie et de la restauration : termes généraux, lieux, personnels.

▶ COMPRÉHENSION ORALE

- Utilisation de podcasts et interaction en groupe.
- Vidéos de différents locuteurs : britanniques, américains, etc...

▶ DIAGNOSTIC FINAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Validation des progrès réalisés pendant la formation.
- Élaboration d'une feuille de route personnalisée pour le stagiaire, qui lui permettra de continuer à progresser après la formation.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

LES BASES DE L'ANGLAIS PROFESSIONNEL

Anglais

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, une bonne maîtrise de la langue anglaise est indispensable. Cette formation a pour but d'aider les apprenants à consolider ou à acquérir les bases de la communication en anglais : vocabulaire de base indispensable à leur milieu professionnel, maîtriser les compétences grammaticales élémentaires, comprendre des énoncés simples, s'exprimer clairement et prendre confiance pour communiquer plus facilement.

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir le vocabulaire professionnel courant de base lié à votre activité.
- Acquérir des connaissances grammaticales et lexicales de base.
- Vaincre ses appréhensions à la pratique de l'anglais oral.
- Comprendre des phrases simples, énoncées avec un débit courant, ayant trait à votre domaine professionnel.
- Formuler des phrases élémentaires au présent et au passé dans une élocution correcte.
- Être capable de lire des écrits simples.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Toute personne étant amené à communiquer en Anglais à l'écrit ou à l'oral avec des clients sur des sujets simples liés à l'accueil, l'orientation ou la résolution d'un problème client.



PROGRAMME

▶ LE VOCABULAIRE

- Etude et acquisition du vocabulaire courant de base et du vocabulaire professionnel essentiel spécifique au domaine de l'apprenant.
- Présentation et formules de politesse.
- Chiffres, dates et heures.
- Localisation dans le temps et l'espace.
- Pronoms démonstratifs, possessifs et interrogatifs

▶ L'EXPRESSION ORALE

Entraînement intensif à l'expression orale en langue Anglaise.

▶ MISES EN SITUATION ET JEUX DE RÔLE

- Accueillir des clients
- Se présenter et/ou présenter son entreprise
- Se déplacer
- Communiquer au téléphone

▶ L'EXPRESSION ÉCRITE

- Présent simple et présent progressif.
- Prétérit simple et futur.
- Cas pratiques :
 - Entraînement à l'expression écrite de base.
 - Lecture et analyse de la presse.

▶ COMMUNICATION VIA LES OUTILS INFORMATIQUES

- Rédaction d'un email simple de renseignement.
- Rédaction d'un email commercial.
- Publication simple vis les réseaux sociaux.

▶ MISES EN SITUATION ET JEUX DE RÔLE

Mises en situations sur les différentes thématiques abordés pendant les 2 jours.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Anglais de l'hôtellerie et de la restauration : : La relation client à distance

Anglais

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, une bonne maîtrise de la langue anglaise est indispensable. Cette formation a pour but d'aider les apprenants à gérer la communication avec les clients à distance. Elle leur permettra d'améliorer leur relation client par téléphone et par échange de mails. Elle leur donnera les clés pour donner une image professionnelle et bien représenter le chaîne hôtelière pour laquelle ils travaillent.

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir le vocabulaire indispensable à une conversation téléphonique professionnelle: salutations, expressions courantes, informations précises, différences culturelles, etc.
- Acquérir le vocabulaire et la méthodologie indispensable pour la communication professionnelle par mail : niveau de langue, formules, structure, etc.
- Approfondir ses connaissances grammaticales de niveau intermédiaire.
- Comprendre des énoncés écrits professionnels plus détaillés: mails, instructions, politiques sanitaires, etc...
- Prendre confiance et se lancer.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Avoir des bases d'anglais oral et écrit (niveau A2)

Personnel concerné

Toute personne étant amenée à communiquer en anglais à l'écrit ou à l'oral avec des clients sur des sujets simples liés à l'accueil, l'orientation ou la résolution d'un problème client.



PROGRAMME

► DIAGNOSTIC INITIAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Élaboration d'une feuille de route avec des objectifs personnalisés.

► ACTIVITÉS

- Prise de parole en interaction : dialogues à 2, ou en groupes plus importants.
- Prise de parole en continu : présenter des informations.
- Compréhension orale de documents audio/vidéo.
- Organisation d'ateliers réalistes sur le terrain.

► COMPÉTENCES LINGUISTIQUES

- Le domaine de la conversation téléphonique
- Le domaine de l'échange écrit
- Les auxiliaires modaux
- Le présent perfect et l'expression de la durée
- La suggestion, la recommandation, la réclamation, le souhait

► VOCABULAIRE

- Termes vraiment utiles dans la vie quotidienne et professionnelle. (1000 mots de niveau intermédiaire les plus utilisés en anglais).
- Vocabulaire de l'hôtellerie et de la restauration : niveau de langue, formules utilisées au téléphone et à l'écrit.

► COMPRÉHENSION ORALE

- Utilisation de podcasts et interaction en groupe.
- Vidéos de différents locuteurs : britanniques, américains, etc...

► DIAGNOSTIC FINAL

- Mise en situation réaliste et adaptée au contexte professionnel.
- Validation des progrès réalisés pendant la formation.
- Élaboration d'une feuille de route personnalisée pour le stagiaire, qui lui permettra de continuer à progresser après la formation.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

DEVENIR PRIMEUR LES FRUITS

Commerce de détails



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La commercialisation des fruits et légumes nécessite, pour mieux les choisir, une bonne connaissance de chacun de ses produits : saisonnalité, terroirs, spécificités météorologiques, etc. Mais aussi une maîtrise de la chaîne d'approvisionnement : De la filière de distribution à la mise en étals et la vente des produits. Cette formation vous donnera les outils vous permettant d'atteindre chacun de ces objectifs.



COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les différents fruits de votre marché.
- Connaître les différents types de fournisseurs et leur méthode de travail.
- Savoir sélectionner les bons produits pour son marché.
- Maîtriser le circuit des produits.
- Savoir mettre en vente en valorisant ses fruits.
- Savoir gérer son stock de manière optimale en fonction des produits.
- Savoir recycler ses produits de manière efficace et inventive.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Futur vendeur(se), employé(e) de vente, caissier(ère) et manager du commerce alimentaire de détail fruits n'ayant pas ou peu d'expérience.



PROGRAMME

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS FRUITS DE VOTRE MARCHÉ

- Connaître les saisonnalités.
- Connaître les différents terroirs.
- Connaître les spécificités météorologiques.
- Connaître les régions productrices.

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS TYPES DE FOURNISSEURS DE FRUITS ET LEUR MÉTHODE DE TRAVAIL

- Les marchés de produits agro-alimentaires frais type Rungis.
- Les fournisseurs type ferme urbaine.
- Les autres fournisseurs en fonction de votre positionnement.

► SAVOIR SÉLECTIONNER LES BONS PRODUITS EN FONCTION DE SA CLIENTÈLE, DES SAISONS ET DE SES FOURNISSEURS

- Savoir sélectionner en fonction de la qualité, originalité, rareté, saisonnalité.
- Comprendre les AOP, labels et origines pour affiner ses choix.

► MAÎTRISER LE CIRCUIT DES PRODUITS

- Mettre en place une gestion des achats efficace.
- Savoir passer ses commandes aux bons moments en fonction de l'évolution des tarifs et des saisons.
- Savoir réceptionner et contrôler les différentes livraisons.

► SAVOIR METTRE EN VENTE EN VALORISANT SES FRUITS

- Savoir valoriser ses fruits sur les étals.
- Connaître les précautions d'agencement : quels fruits à côté desquels ?
- A quel moment retirer ses invendus ?

► SAVOIR GÉRER SON STOCK DE MANIÈRE OPTIMALE EN FONCTION DES PRODUITS

- Connaître la logistique de stockage des fruits.
- Connaître les particularités des stockages des fruits.

► SAVOIR RECYCLER SES PRODUITS DE MANIÈRE EFFICACE ET INVENTIVE

- Comment recycler ses invendus : Recettes, etc.

► FORMATION SUR MESURE ADAPTÉE À VOTRE ENSEIGNE

- Travail ensemble sur les spécificités et contraintes de votre enseigne.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

DEVENIR PRIMEUR LES LEGUMES

Commerce de détails



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La commercialisation des légumes nécessite, pour mieux les choisir, une bonne connaissance de chacun de ses produits : saisonnalité, terroirs, spécificités météorologiques, etc.

Mais aussi une maîtrise de la chaîne d'approvisionnement : de la filière de distribution à la mise en étals et la vente des produits.

Cette formation vous donnera les outils vous permettant d'atteindre chacun de ces objectifs.



COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les différents légumes de votre marché.
- Connaître les différents types de fournisseurs et leur méthode de travail.
- Savoir sélectionner les bons produits pour son marché.
- Maîtriser le circuit des produits.
- Savoir mettre en vente en valorisant ses légumes.
- Savoir gérer son stock de manière optimale en fonction des produits.
- Savoir recycler ses produits de manière efficace et inventive.



PÉDAGOGIE

MODALITES D'EVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Futur vendeur(se), employé(e) de vente, caissier(ère) et manager du commerce alimentaire de détail de légumes n'ayant pas ou peu d'expérience.



PROGRAMME

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS LÉGUMES DE VOTRE MARCHÉ

- Connaître les saisonnalités.
- Connaître les différents terroirs.
- Connaître les spécificités météorologiques.
- Connaître les régions productrices.

► CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS TYPES DE FOURNISSEURS DE LÉGUMES ET LEUR MÉTHODE DE TRAVAIL

- Les marchés de produits agro-alimentaires frais type Rungis.
- Les fournisseurs type ferme urbaine.
- Les autres fournisseurs en fonction de votre positionnement.

► SAVOIR SÉLECTIONNER LES BONS PRODUITS EN FONCTION DE SA CLIENTÈLE, DES SAISONS ET DE SES FOURNISSEURS

- Savoir sélectionner en fonction de la qualité, originalité, rareté, saisonnalité.
- Comprendre les AOP, labels et origines pour affiner ses choix.

► MAÎTRISER LE CIRCUIT DES PRODUITS

- Mettre en place une gestion des achats efficace.
- Savoir passer ses commandes aux bons moments en fonction de l'évolution des tarifs et des saisons.
- Savoir réceptionner et contrôler les différentes livraisons.

► SAVOIR METTRE EN VENTE EN VALORISANT SES LÉGUMES

- Savoir valoriser ses légumes sur les étals.
- Connaître les précautions d'agencement : quels légumes à côté desquels ?
- À quel moment retirer ses invendus ?

► SAVOIR GÉRER SON STOCK DE MANIÈRE OPTIMALE EN FONCTION DES PRODUITS

- Connaître la logistique de stockage des légumes.
- Connaître les particularités des stockages des légumes.

► SAVOIR RECYCLER SES PRODUITS DE MANIÈRE EFFICACE ET INVENTIVE

- Comment recycler ses invendus ? Recettes, cuisson, cuisine, etc.

► FORMATION SUR MESURE ADAPTÉE À VOTRE ENSEIGNE

- Travail ensemble sur les spécificités et contraintes de votre enseigne.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

SERVICE EN SALLE, LES PREMIERS PAS

Bar - Salle - Service

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de mettre en œuvre les techniques de base du service et adopter le comportement adéquat.

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir les différentes techniques de bases du service
- Répondre avec efficacité aux attentes du client
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme
- Transmettre une image de qualité dans l'accueil et le service

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► Tenue, comportement et attitude du professionnel

- La tenue professionnelle
- Le comportement à adopter (attitudes et réflexes du professionnel, les gestes, les mots et les attentions particulières)

► La mise en place

- Différencier le matériel et le Nettoyage
- Préparation de la carcasse en salle nappage
- La fiche de poste (Rôle et consignes)

► L'accueil du client

- La prise en compte de ses besoins
- Les attentes et craintes des clients
- L'anticipation
- La prise de congé des clients
- La relation avec l'équipe de salle et l'équipe de cuisine

► Déroulement du service

- La sécurisation du client pendant le service
- Le service des boissons apéritif, vin, digestif et boissons chaudes ou froides
- Différentes techniques de service : à l'anglaise, à la française
- Le débarrassage et le rangement

► L'hygiène

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (Personnel, matériel, mobilier)



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Conseiller, déguster servir et vendre des vins

Bar - Salle - Service

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de connaître le vin pour mieux le vendre, savoir marier les saveurs et les vins et assimiler la culture du vin pour mieux en parler.

COMPÉTENCES VISÉES

- Dispenser des informations sur le vin, son histoire et sa culture
- Déguster les vins avec méthode et utiliser le vocabulaire adapté
- Réaliser des associations mets et vins en fonction des saveurs
- Gérer le stockage du vin en cave
- Servir le vin dans les règles de l'art

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► La connaissance des vins, l'analyse et la définition du vin :

- L'histoire et la culture du vin en France
- L'élaboration du vin
- Les différentes appellations en France : géographie, climats, sols
- Les grands crus
- La physiologie et l'analyse sensorielle des composants naturels du vin
- La structure d'un vin, son évolution dans le temps
- Le mariage des mets et des vins, interactions des saveurs

► L'art de la dégustation, la conservation, le stockage et le classement du vin :

- Le vocabulaire du vin : savoir traduire ses impressions
- Méthodologie pratique de la dégustation
- Création d'une fiche de dégustation
- Les règles impératives pour la bonne conservation des bouteilles
- L'importance du choix de classement
- Idées pour une cave variée et adaptée à sa carte de restaurant

► La sommellerie :

- Les différents verres et instruments
- La prise de commande des vins Le conseil à la clientèle
- La préséance de service
- La présentation de la bouteille
- Le débouchage Faire « goûter » le vin
- Les techniques de service du vin



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

GESTION DES COÛTS ET MATIÈRES EN CUISINE

Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, vous serez capable de connaître les fondamentaux de la gestion des stocks, d'établir des fiches techniques et maîtriser les coûts de revient.

COMPÉTENCES VISÉES

- Appliquer les techniques de gestion de sa cuisine au quotidien
- Mettre en place les fiches techniques de ses productions,
- Maîtriser les coûts et contrôler ses ratios afin d'optimiser les marges.

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

- Exercice d'application
- Apport théorique et méthodologique,
- Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

▶ LES FICHES TECHNIQUES

- Les rubriques de la fiche technique
- Le calcul des poids (nets, bruts)
- La fiche de rendement
- La valorisation de la fiche technique, cout de revient par portion

▶ LA GESTION DES COÛTS

- La notion de coûts
- La maîtrise et la composition des coûts Le coût matière et le calcul du ratio matière
- Le calcul du coût de revient théorique
- Le calcul du coût de revient réel
- La marge brute

▶ LES ÉCARTS DE GESTION DU COÛT MATIÈRES

- Le calcul des écarts sur prix et sur quantités
- L'analyse des écarts (loi OMNES, règle des 20/80, taux de prise et de pénétration)
- Les mesures correctives avec le rappel du rôle des fiches techniques

▶ LA GESTION DES STOCKS

- La valorisation des stocks (méthode PEPS et CUMP)
- Les coûts de stockage

▶ LES INVENTAIRES

- Les méthodes d'inventaire avec le calcul de la marge
- L'inventaire théorique
- L'inventaire physique
- L'analyse des résultats et les plans d'actions



MODALITÉS D'ÉVALUATION

▶ Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation
- Exercices pratiques et théoriques

▶ Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Commis de cuisine les premiers pas

Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de connaître la technologie culinaire de base, de connaître les modes et types de cuisson et de réaliser des préparations professionnelles.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les produits et leurs destinations culinaires
- Utiliser les principaux matériels et ustensiles
- Utiliser le vocabulaire professionnel
- Respecter les principales règles d'hygiène de base
- Réaliser des productions culinaires simples à partir de fiches techniques
- Présenter un plat ou une entrée sur une assiette

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► L'environnement professionnel

- Organisation de la cuisine
- Brigade de cuisine, différents postes de travail
- Organisation de son poste de travail
- Utilisation du vocabulaire et lecture des fiches techniques
- Identification et utilisation des matériels et équipements : préparation, cuisson, conservation et stockage
- Identification des produits alimentaires : B.O.F., poissons, viandes, légumes, fruits, épices, condiments

► Les bases des règles d'hygiène

- Tenue personnelle et vestimentaire en adéquation avec les exigences du métier
- Lavage efficace des mains
- Le principe de la marche en avant
- Les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Manipulation des aliments dans des conditions d'hygiène adaptées

► Les préparations préliminaires

- Lavage
- Épluchage
- Taillage
- Découpage

► Les techniques culinaires de base

- De cuisson : blanchir, cuire à l'anglaise, poêler, sauter, rôtir
- D'élaboration des fonds de cuisson, sauces (bases)
- De réalisation de pâtes et crèmes (bases)
- D'habillage de poisson, et découpage de viande

► La présentation des plats

- Les matériels de présentation
- La présentation à l'assiette



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Techniques culinaires multiculturelles : La cuisine du monde

Restauration



OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire maîtrisera les aspects qualitatifs et diététiques de la cuisine du monde.



COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser des prestations culinaires créatives autour de la cuisine du monde
- Mettre en avant les aspects qualitatifs et diététiques des menus type cuisine du monde
- Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Démonstration par le formateur, cours théoriques et mises en pratique des cours

Jeux de rôle et échanges entre les participants et l'animateur

Mises en situation réelles sur site

Réalisation de plats spécifiques selon le choix des participants

Travaux pratiques en atelier individuel

Évaluation des acquis en début et fin de stage.

Validation

Attestation de formation délivrée par Celestra.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Notions en cuisine

Personnel concerné

Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Traiteurs,
Collaborateurs d'entreprises de
restauration traditionnelle ou
collective



PROGRAMME

► Réaliser des recettes autour de la cuisine du monde

- Formation pratique : mise en œuvre sous forme d'atelier cuisine
- Focus sur la réalisation de sauces de la cuisine du monde
- Réalisation des légumes d'accompagnement de la cuisine du monde

► Travailler sa cuisine créative autour des recettes du monde : (liste non exhaustive des recettes pouvant être réalisées)

Ateliers culinaires permettant de réaliser des recettes qui seront proposées en fonction de vos attentes, de votre public et votre environnement de travail.

- Bourride de lotte, riz madras en coque d'ananas
- Dos de cabillaud en croûte de tandoori, flan de patate douce et sauce curry. Chutney mangue gingembre
- Entremet au chocolat, sauce safran
- Entremet aux épices indiennes, sauce au thé fruits rouges
- Paella valencienne aux trois viandes
- Rouille de seiche à la tomate et aux petits légumes
- Salade indienne, curry, pommes acides, raisins
- Sauté de volaille au cacao, riz au parfum de citronnelle
- Tajine d'agneau aux dattes et au miel, etc.

► Créer et entretenir un climat favorable pour instaurer une relation de confiance, privilégiée et unique avec chaque client:

- Communiquer des émotions positives
- Développer son écoute de l'autre pour comprendre les intentions
- Repérer les non dits, les hésitations, le mal être de l'autre
- Repérer les différentes émotions dans la communication non verbale
- Anticiper les relations conflictuelles
- Apprendre à mieux maîtriser ses propres émotions. Développer l'attitude Luxe.

► Comment développer sa créativité autour de la cuisine du monde?

- Retour sur la réalisation de fiches techniques en restauration
- Comprendre les mécanismes de la créativité culinaire, focus sur la cuisine du monde.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Créativité culinaire

Restauration



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Par la réalisation des recettes désignées, les stagiaires seront en capacité, à la fin de la formation, d'appliquer de nouvelles techniques de travail, de nouveaux savoirs sur les produits. Ils pourront présenter, envoyer, des menus préparés avec créativité



COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser des recettes créatives en adéquation avec les attentes de la clientèle.
- Comprendre les mécanismes du goût
- Analyser ses productions de manière objective
- Appliquer une démarche créative et rigoureuse nécessaire à l'élaboration d'un plat
- Travailler à partir de thématiques proposées



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Active et participative, basée sur un apport théorique suivi d'une mise en situation

Réalisation des recettes par les stagiaires

Validation

Attestation de formation délivrée par Celestra.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Participer à la production et à la distribution de préparations culinaires.

Notions HACCP

Personnel concerné

Chef de cuisine, second de cuisine, cuisiniers



PROGRAMME

► La Créativité définition :

- Appliquer une démarche créative et rigoureuse nécessaire à l'élaboration d'une carte en tenant compte des coûts et des contraintes techniques
- Les principes indispensables à la mise en œuvre d'une cuisine créative
- L'analyse sensorielle, les mécanismes du goût
- La mesure d'une sensation gustative

► Connaissance des produits et des techniques :

- Tableau de saisonnalité des produits
- Les différentes techniques de cuissons et de liaisons classiques

► Perfectionnement des modes de cuisson et de présentation :

- Les nouvelles façons de cuire les aliments
- Les nouvelles façons de lier les sauces
- L'assiette, plan et volume

► Présentation d'une méthodologie de créativité :

- Le tableau des sensation : présentation et exercices

► Production de menus complets :

- Remise d'un panier type et travail par équipe

► Élaboration des fiches techniques et calcul du prix de revient :

- Travail sur les recettes sélectionnées et validation finale de la formation



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Initiation à l'œnologie : savoir accorder mets et vins

Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Connaître le vin pour mieux le vendre
- Savoir marier les saveurs et les vins
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler

COMPÉTENCES VISÉES

- Dispenser des informations sur le vin, son histoire et sa culture
- Déguster les vins avec méthode et utiliser le vocabulaire adapté
- Réaliser des associations mets et vins en fonction des saveurs
- Gérer le stockage du vin en cave
- Servir le vin dans les règles de l'art

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques :

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

En présentiel :

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► 1. La connaissance des vins, l'analyse et la définition du vin :

- L'histoire et la culture du vin en France
- L'élaboration du vin
- Les différentes appellations en France : géographie, climats, sols
- Les grands crus
- La physiologie et l'analyse sensorielle des composants naturels du vin
- La structure d'un vin, son évolution dans le temps
- Le mariage des mets et des vins, interactions des saveurs

► 2. L'art de la dégustation, la conservation, le stockage et le classement du vin :

- Le vocabulaire du vin : savoir traduire ses impressions
- Méthodologie pratique de la dégustation
- Création d'une fiche de dégustation
- Les règles impératives pour la bonne conservation des bouteilles
- L'importance du choix de classement
- Idées pour une cave variée et adaptée à sa carte de restaurant

► 3. La sommellerie :

- Les différents verres et instruments
- La prise de commande des vins Le conseil à la clientèle
- La présence de service
- La présentation de la bouteille
- Le débouchage Faire « goûter » le vin
- Les techniques de service du vin



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Base du travail des employés d'étage

Hébergement

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser les gestes, les postures et les techniques professionnelles. Il pourra optimiser l'organisation de son poste de travail pour gagner en efficacité et en autonomie.

COMPÉTENCES VISÉES

Adapter son comportement à ses interlocuteurs (clients, équipe...)
Préparer son service à partir des documents de travail
Réaliser le nettoyage d'une chambre, salle de bain, à blanc et en recouche dans le respect des standards de l'établissement
Réaliser le nettoyage des parties communes
Adopter les gestes et postures pour limiter la fatigue et les risques de TMS
Respecter les règles d'hygiène
Réaliser un auto-contrôle de son travail et l'analyser

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

- Exercice d'application
- Apport théorique et méthodologique,
- Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

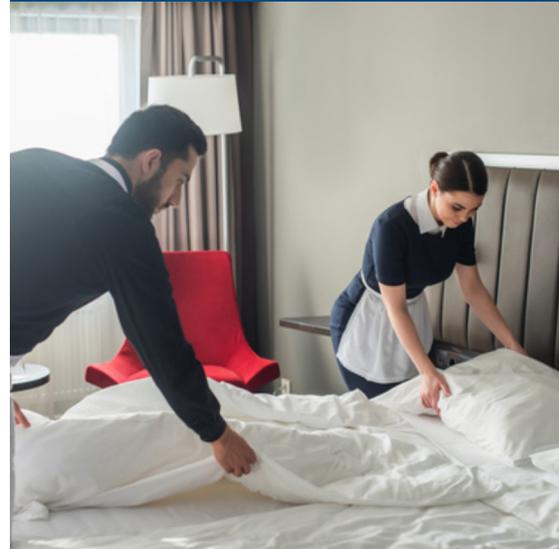
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► Bases des techniques d'étages

- Organisation et préparation de son service
- Techniques opérationnelles de remise en état du produit chambre en utilisant les gestes et les postures qui assurent un maximum de sécurité physique et économie d'effort
- Technique d'habillage des couettes
- La méthode de l'autocontrôle

► Utilisation du vocabulaire technique

- Initiation à l'utilisation du vocabulaire technique pour signaler un problème dans la chambre ou dans la salle de bain

► Hygiène et Sécurité : choisir et utiliser rationnellement les produits d'entretien

- Connaissance des composants des produits
- Interprétation des étiquetages
- Choix des produits en fonction des surfaces à nettoyer
- Gestion des dosages
- Hygiène et prévention : les principes de base

► Savoir être professionnel

- Les situations de communication
- L'importance de l'accueil et de la notion de service
- La disponibilité
- La discrétion et la courtoisie
- La présentation et la tenue professionnelle



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation
- Exercices pratiques et théoriques

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étage

Hébergement

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Offrir un service de qualité garantit la pérennité de votre établissement et fidélise votre clientèle. Cette formation permettra à votre personnel préposé aux étages d'appréhender le savoir-faire et les procédures leur permettant d'offrir un travail irréprochable.

COMPÉTENCES VISÉES

- État des lieux de votre qualité de service dans la perspective d'une recherche d'amélioration.
- S'organiser son travail pour produire une meilleure qualité.
- Bien connaître ses outils et ses produits pour une utilisation optimale.
- Comprendre la logique des procédures mises en place et leur rôle dans la satisfaction client.
- Connaître les notions de bases des gestes et postures pour préserver sa santé.
- Réflexion sur l'importance du rôle de chacun dans l'image de l'établissement.
- Savoir vérifier la qualité de son travail par la mise en place de procédures d'autocontrôle.

PÉDAGOGIE

La pédagogie adoptée est interactive et permet un échange de qualité avec le formateur.

Ce dernier, dans une démarche maïeutique, vise à faire émerger la richesse des savoir-faire acquis, dont l'apprenant prend alors pleinement conscience.

La formation est présentée avec des supports visuels, propose les activités pédagogiques suivantes :

- Quiz individuel
- Activité de découverte
- Mises en situation sur le poste de travail.
- Activité de découverte en sous-groupe
- Mises en situation
- Examen des retours d'expérience terrain.
- Évaluation et auto-évaluation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

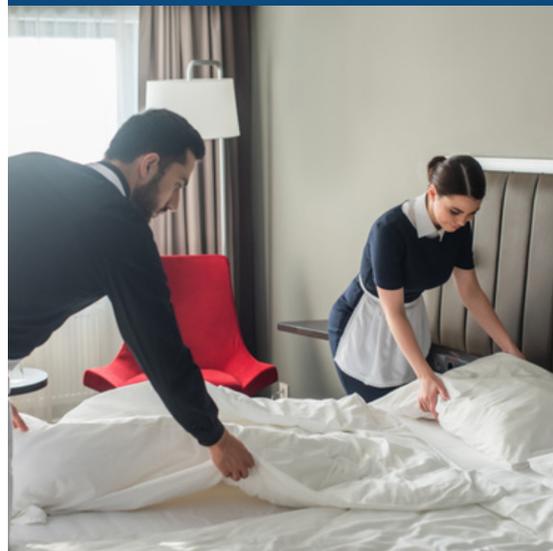
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Pour tout le personnel préposé aux étages et à leur managers.



PROGRAMME

► LES MISSIONS ET RESPONSABILITÉS DE L'ÉQUIPE DES ÉTAGES

- Responsabilité et missions des gouvernantes, femmes de chambres et valets par rapport au client, leur entreprise et l'établissement où ils travaillent.

► L'HYGIÈNE DANS UN PROCESSUS DE QUALITÉ

- Définition de l'hygiène
- Les microbes et leur mode de vie
- La contamination
- Les astuces pour une bonne hygiène personnelle des équipes
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Le chariot, le matériel de nettoyage.
- Les produits d'entretien: règles et utilisation rationnelle
- Comment éviter le gaspillage

► SAVOIR APPLIQUER LES PROCÉDURES DE NETTOYAGE

- Définition de l'hygiène
- Les microbes et leur mode de vie
- La contamination
- Les astuces pour une bonne hygiène personnelle des équipes

► LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER SON CAPITAL SANTÉ EN SITUATION DE TRAVAIL

- Le fonctionnement de la colonne vertébrale
- Les risques de pathologies
- Les positions de base à automatiser

► LE RESPECT DES TECHNIQUES DE TRAVAIL EFFICACES

- Le vocabulaire technique du métier
- Les différentes familles de produit
- Le PH
- La tension superficielle de l'eau
- Les règles à respecter
- Le matériel
- Le linge
- Les produits d'accueil
- La définition d'un service de qualité
- Les normes et procédures
- L'auto-contrôle de son travail.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Contrôle et autocontrôle d'une chambre

Hébergement



OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de contrôler correctement et rapidement une chambre, améliorer la qualité du service d'étage et la propreté des chambres et connaîtra les standards de nettoyage.



COMPÉTENCES VISÉES

- Adapter son travail aux standards de l'établissement
- Répondre aux attentes des clients
- Appliquer les procédures de remise en état d'une chambre
- Contrôler son travail à partir d'une checklist et l'analyser
- Utiliser les documents d'usage pour garantir la qualité de son travail



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

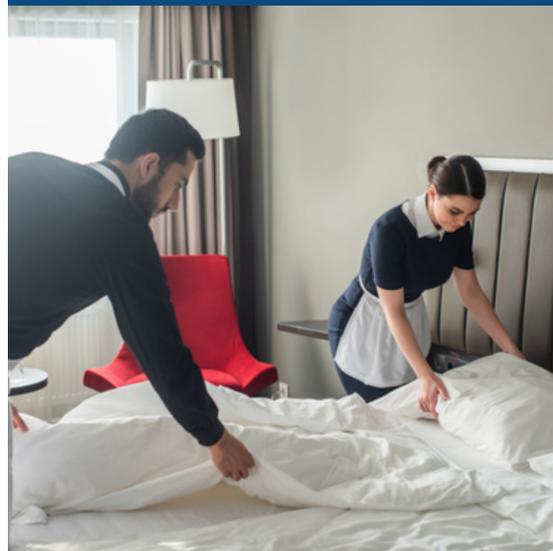
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► Définition des objectifs

- Les attentes du client
- L'importance des standards de l'établissement et de la connaissance des produits

► Les procédures de remise en état du produit chambre

- Ordonnancement des tâches
- Rapidité et qualité d'exécution des tâches
- Respect des procédures et des règles d'hygiène

► Le contrôle d'une chambre

- Observation du résultat final
- Repérage des imperfections et anomalies
- Réalisation des modifications
- Utilisation des documents d'usage Analyse de ses pratiques
- Mise en œuvre d'une checklist d'autocontrôle pour l'équipe des étages
- Mise en œuvre d'une checklist de contrôle du produit chambre



MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Conditions d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

► Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Connaitre les bases du métier de gouvernante

Hebergement

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

Maitriser les gestes, les postures et les techniques professionnelles

Optimiser l'organisation de son poste de travail pour gagner en efficacité et en autonomie

COMPÉTENCES VISÉES

- Adapter son comportement à ses interlocuteurs (clients, équipe...)
- Préparer son service à partir des documents de travail
- Réaliser le nettoyage d'une chambre, salle de bain, à blanc et en recouche dans le respect des standards de l'établissement
- Réaliser le nettoyage des parties communes
- Adopter les gestes et postures pour limiter la fatigue et les risques de TMS
- Respecter les règles d'hygiène
- Réaliser un auto-contrôle de son travail et l'analyser

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Diaporama, documents techniques, matériel spécifique réglementaire, supports pédagogiques remis aux stagiaires.

En présentiel :

Exercice d'application

Apport théorique et méthodologique,

Évaluation formative



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

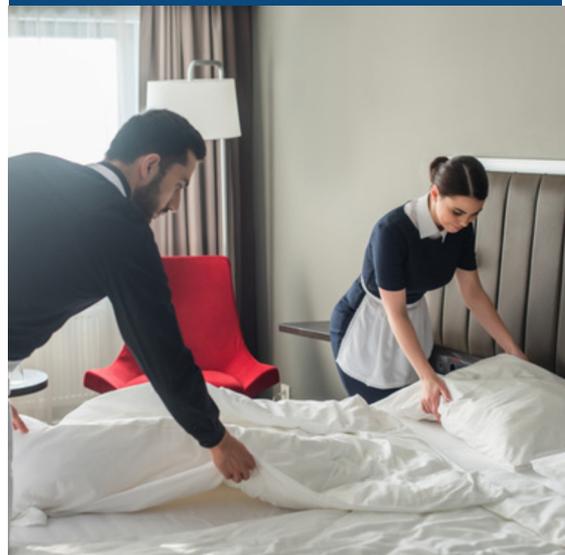
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lecture, écriture, compréhension du français..

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

▶ 1/Bases des techniques d'étages

- Organisation et préparation de son service
- Techniques opérationnelles de remise en état du produit chambre en utilisant les gestes et les postures qui assurent un maximum de sécurité physique et économie d'effort
- Technique d'habillage des couettes
- La méthode de l'autocontrôle

▶ 2/Utilisation du vocabulaire technique

- Initiation à l'utilisation du vocabulaire technique pour signaler un problème dans la chambre ou dans la salle de bain

▶ 3/Hygiène et Sécurité : choisir et utiliser rationnellement les produits d'entretien

- Connaissance des composants des produits
- Interprétation des étiquetages
- Choix des produits en fonction des surfaces à nettoyer
- Gestion des dosages
- Hygiène et prévention : les principes de base

▶ 4/ Savoir être professionnel

- Les situations de communication
- L'importance de l'accueil et de la notion de service
- La disponibilité
- La discrétion et la courtoisie
- La présentation et la tenue professionnelle



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.
- Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

CONDUCTEUR DE TRAVAUX

Autres formations compétences métier

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est de permettre à l'apprenant d'avoir rapidement une vision globale des différents processus de maîtrise des délais, de coûts et de conformité et d'appréhender les différents outils fonctionnels adaptés au terrain.

COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir organiser le travail préparatoire au chantier et la planification des travaux en fonction du cahier des charges.
- Identifier les différents risques liés aux travaux et mettre en place les procédures et les moyens de protection adaptés pour tous les intervenants.
- Savoir organiser et piloter le suivi des interventions vis à vis du planning établi.
- Maîtriser les coûts définis dans le cahier des charges et en assurer le suivi.

PÉDAGOGIE

MODALITES D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

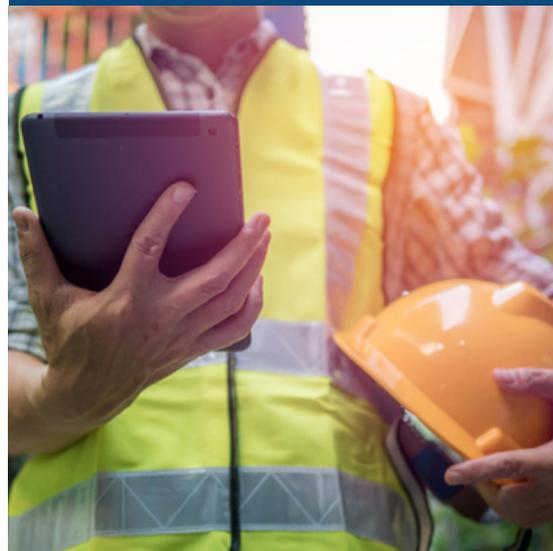
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- L'apprenant doit connaître le secteur professionnel dans lequel il se prépare à conduire les travaux et il souhaite s'impliquer dans la réalisation de ceux-ci.

Personnel concerné

Toute personne devant coordonner l'action de plusieurs entreprises et / ou étant chargé de la planification et de la direction des travaux.



PROGRAMME

▶ RÉGLEMENTATION ET CADRE LÉGAL

- Les obligations du conducteur.

▶ REPRÉSENTER SON ENTREPRISE SUR LE TERRAIN

- Entretenir la relation client.

▶ LE SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE RÉPONDRE À UN APPEL D'OFFRE

- La documentation.
- Se repérer sur un plan.

▶ LA PRÉPARATION DES TRAVAUX

- Le métré.
- La négociation fournisseur.

▶ INFORMER, SENSIBILISER ET FAIRE APPLIQUER LA SÉCURITÉ

- Connaître et comprendre ce que dit la législation.
- Savoir retranscrire auprès de ses collaborateurs les exigences du législateur.

▶ LE SAVOIR FAIRE MANAGÉRIAL MANAGEMENT D'ÉQUIPE

- Outils de gestion du temps
- Négociations d'équipe

▶ PRÉVENTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX

- Garantir le bien être des collaborateurs.
- Impliquer ses équipes dans une réalisation globale.

▶ SAVOIR TERMINER LES TRAVAUX SUIVIT DE CHANTIER ET FEED-BACK.

- Réceptionner et clôturer un chantier.
- Analyse financière et humaine.

▶ DÉFINITION DES AXES DE PROGRESSION.

- Apprendre de ses erreurs/conforter ses réussites.
- Le stagiaire fait le point sur ses forces et faiblesses



MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

Évaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :

- Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur
- Questionnement oral par le formateur
- Test final à l'issue de la formation

Validation

- Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

- Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

- Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène – Sécurité – Prévention
- Efficacité professionnelle - Compétences transverses
- Leadership – Management
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01.45.49.99.46

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

01.45.49.99.46
CELESTRA-FORMATION.FR

CONTACT@CELESTRA-FORMATION.FR