

# ARH

## PROGRAMME DE FORMATION CONTINUE 2023



*Tous les cours sont offerts par l'ARH*

# A SAVOIR

## Principes

- Tous les cours sont offerts par l'ARH
- Si un participant ne peut pas prendre part au cours, il cherche un remplaçant
- Si un participant, sauf cas de force majeure, ne vient pas au cours et ne cherche pas de remplaçant, il lui sera facturé CHF 100.- de frais
- Si le minimum de participants, en général 8 personnes, n'est pas atteint, le cours sera annulé

## Qui peut prendre part à ces cours ?

L'ensemble du personnel des hôtels membres de l'ARH peut participer à ces cours. Les directions d'hôtel sont invitées à transmettre les informations à l'ensemble de leur personnel.

## Lieux de cours

Vous constaterez que quasi tous les cours se feront à l'ARH (dorénavant à Pully). C'est possible car nous limitons à 10 ou 12 le nombre de participants, à l'exception des cours de droit du travail qui pourraient se faire ailleurs à Lausanne si la demande est forte. Cela dit, si nous devons constater qu'il y a une majorité d'inscrits provenant d'une région précise (par exemple 7 participants des Alpes vaudoises), nous n'hésiterons pas à déplacer le cours dans un hôtel de la région concernée.

## Inscriptions

Certains cours sont organisés directement par l'ARH et les inscriptions doivent se faire chez Muriel Roumier. D'autres sont gérés par Ritzy et vous devrez passer par un lien Ritzy. D'autres le sont encore par Hotel & Gastro formation. C'est clairement spécifié pour chaque cours.

# Table des matières

COURS DROIT DU TRAVAIL / CCNT.....	5
COURS D'ALLEMAND.....	6
COURS DE FRANÇAIS.....	7
COURS D'ANGLAIS.....	8
ELEGANCE RELATIONNELLE.....	9
REVENUE MANAGEMENT (Niveau 2).....	10
VENDRE OU DONNER ENVIE D'ACHETER.....	11
ADAPTER VOTRE STYLE DE LEADERSHIP.....	12
GESTION DES RÉCLAMATIONS.....	13
DEVELOPPER SON INTELLIGENCE EMOTIONNELLE.....	14
ORGANISER SON TEMPS AU QUOTIDIEN ET ANTICIPER LES IMPREVUS.....	15
COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 1).....	16
COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 2).....	17
L'ART DE PRENDRE LA PAROLE.....	18
FORMER UNE GOUVERNANTE.....	19
PREVENTION ET GESTION DE CONFLIT AU TRAVAIL.....	20
HARCELEMENT AU TRAVAIL ... PREVENTION ET SOLUTIONS.....	21
HYGIENE ET SECURITE AU TRAVAIL.....	22
VENTE EN RESTAURATION.....	23
SERVEUR.....	24
AIDE DE CUISINE.....	25
PROGRESSO CUISINE.....	26
PROGRESSO SERVICE.....	27
PROGRESSO INTENDANCE.....	28
PROGRESSO RESTAURATION DE SYSTEME.....	29
COMMENT UTILISER LES RESEAUX SOCIAUX DANS L'HOTELLERIE.....	30
HOTELLERIE ET INFLUENCEURS.....	31
GOOGLE BUSINESS PROFILE : DEVEZ MEILLEUR QUE BOOKING.....	32
COMMENT ETRE PLUS VISIBLE SUR GOOGLE.....	33
INSTAGRAM REELS, TIK TOK.....	34
PRODUIRE DU CONTENU IRRESISTIBLE.....	35
REALISER ET DIFFUSER DU CONTENU VIDEO PRODUIT SUR SMARTPHONE.....	36

COMPRENDRE ET ANALYSER SON SITE WEB.....	37
BIEN DEBUTER SUR LINKEDIN ET DEVELOPPER LA MARQUE DE VOTRE ETABLISSEMENT .....	38
PRODUITS DU TERROIR, METS ET VINS VAUDOIS .....	39
SPECIALISTE MAINTENANCE INSTALLATIONS ELECTRIQUES.....	41

# COURS DROIT DU TRAVAIL / CCNT

Le cours général sur le sujet sera proposé éventuellement par HotellerieSuisse (les inscriptions se feront chez HS).

L'ARH propose 3 modules qui permettent d'approfondir différentes thématiques. Les cours seront interactifs. Vous pourrez amener des cas, poser de nombreuses questions, traiter des cas particuliers, ....

Les cours sont donnés par Juliette Jaccard, juriste à la FER Genève, l'une des grandes spécialistes de la thématique.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 10 personnes. Ils seront limités à 30 personnes maximum.

Les cours auront lieu à Lausanne dans un lieu qui sera défini en fonction du nombre de participants inscrits.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch)

Module no 1 :

**Début et fin des rapports de travail : les différents types de contrats de travail, le temps d'essai, la résiliation ordinaire du contrat, le licenciement abusif et le licenciement immédiat**

**Le cours aura lieu le 25 avril 2023, de 14h00 à 17h00, à Lausanne (lieu à définir).**

Module no 2 :

**La durée du travail et du repos, les vacances, le paiement du salaire en cas d'empêchement de travailler, le licenciement en temps inopportun et le licenciement collectif**

**Le cours aura lieu le 12 septembre 2023, de 14h00 à 17h00, à Lausanne (lieu à définir).**

Module no 3 :

**Les questions à l'embauche, le mobbing, le harcèlement sexuel, la surveillance du travailleur, la loi fédérale sur l'égalité entre femmes et hommes et le certificat de travail**

**Le cours aura lieu le 14 novembre 2023, de 14h00 à 17h00, à Lausanne (lieu à définir).**

# COURS D'ALLEMAND

## ***Cours d'allemand FIDE***

### **Axés sur la Réception :**

#### ***Descriptif :***

..... (nous l'attendons !)

HGf nous a promis que ce cours serait disponible dès les premiers mois de l'année 2023....

Nous vous le proposerons par un message séparé.

### **Axés sur le Service (en restauration) :**

#### ***Descriptif :***

Accueillir les clients, prendre une commande, encaisser et prendre congé des clients, expliquer la carte des mets et boissons et réagir à une réclamation d'un client.

### **Axés sur la Cuisine :**

#### ***Descriptif :***

Recevoir les instructions de travail pour la journée, comprendre les recettes et les expliquer, réceptionner les livraisons pour la cuisine, signaler les problèmes.

### **Axés sur l'Intendance :**

#### ***Descriptif :***

Recevoir les instructions de travail pour la journée, prendre en charge les questions et souhaits des clients et les transmettre, réceptionner les livraisons pour l'intendance, signaler les problèmes de l'intendance.

**Les cours auront lieu en ligne (Zoom) du 21 mars 2023 au 6 juillet 2023 à raison de 2 leçons deux fois par semaine (50 leçons au total).** Les précisions seront données par HGf.

Les inscriptions (délai : 2 mars 2023) se font chez Hotel & Gastro formation Suisse :

[i.aeschlimann@hotelgastro.ch](mailto:i.aeschlimann@hotelgastro.ch)

Nous vous rappelons que, non seulement les cours et le matériel didactique sont gratuits, mais vous serez en plus indemnisés pour l'absence de la collaboratrice ou du collaborateur (indemnité pour perte de gain par leçon de CHF 14.00 jusqu'au 31.12.2023).

*Pour toute question relative à ces cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 31)*

# COURS DE FRANÇAIS

## ***Cours de français FIDE***

### **Axés sur le Service (en restauration) :**

#### *Descriptif :*

Accueillir les clients, prendre une commande, encaisser et prendre congé des clients, expliquer la carte des mets et boissons et réagir à une réclamation d'un client.

### **Axés sur la Cuisine :**

#### *Descriptif :*

Recevoir les instructions de travail pour la journée, comprendre les recettes et les expliquer, réceptionner les livraisons pour la cuisine, signaler les problèmes.

### **Axés sur l'Intendance :**

#### *Descriptif :*

Recevoir les instructions de travail pour la journée, prendre en charges les questions et souhaits des clients et les transmettre, réceptionner les livraisons pour l'intendance, signaler les problèmes de l'intendance.

**Les cours auront lieu en ligne (Zoom) du 21 mars 2023 au 6 juillet 2023 à raison de 2 leçons deux fois par semaine (50 leçons au total).** Les précisions seront données par HGf.

Les inscriptions (délai : 2 mars 2023) se font chez Hotel & Gastro formation Suisse :  
[i.aeschlimann@hotelgastro.ch](mailto:i.aeschlimann@hotelgastro.ch)

Nous vous rappelons que, non seulement les cours et le matériel didactique sont gratuits, mais vous serez en plus indemnisés pour l'absence de la collaboratrice ou du collaborateur (indemnité pour perte de gain par leçon de CHF 14.00 jusqu'au 31.12.2023).

*Pour toute question relative à ces cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 31)*

# COURS D'ANGLAIS

***C'est le seul cours qui nécessite une participation financière de votre part.***

Cette offre s'adresse aux membres de votre personnel motivés à améliorer leur communication en anglais. J'ai le plaisir de vous proposer une offre avec des contenus spécifiques à l'hôtellerie-restauration en partenariat avec English in Context ou vous pouvez choisir parmi deux formules selon vos besoins. Je vous invite à consulter le site web ci-dessous pour des informations sur la méthode proposée par notre partenaire avec l'offre spécialement négociée pour vous.

Nous vous prions donc de transmettre cette information à votre personnel (il est tout à fait possible que certaines ou certains de vos employé(e)s en profitent personnellement).

**Formule n°1 : 6 mois d'accès online à CHF 168.- par personne**

Il s'agit d'une formation complète avec accès online illimité, mais également un accompagnement personnalisé pour garantir des progrès et des vidéos spécifiques à l'hôtellerie-restauration via WhatsApp.

**Formule n°2 : 25 heures de cours en petit groupe (online) à CHF 300.-, c'est imbattable !**

***Pour en savoir plus : <https://englishincontext.ch>***

Un test de niveau gratuit vous permettra de vous situer et vous pourrez ensuite confirmer votre intérêt et choisir la formule souhaitée ou non.

- Si vous décidez de choisir cette méthode, une participation de CHF 168.- par accès online ou CHF 300.- pour un pack de cours vous sera facturée directement par English In Context.
- L'ARH finance la différence en sus du rabais négocié pour vous.
- L'offre est limitée à 18 accès (premier arrivé, premier servi). Merci de prendre en compte qu'une utilisation minimum d'une heure par semaine est nécessaire pour progresser.

***Pour en profiter :***

1. Chaque membre du personnel peut **gratuitement et sans engagement** évaluer son niveau via [le test en ligne en cliquant ici](#)
2. Les résultats lui seront transmis par English in Context via email (à indiquer au début du test). Le membre du personnel confirme ensuite s'il souhaite s'engager.
3. La formation débute selon le souhait du membre et la formule choisie à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023

**Je vous invite à contacter directement [camille@englishincontext.net](mailto:camille@englishincontext.net) (079 217 06 36) pour tout complément d'information.**



## ELEGANCE RELATIONNELLE

L'ARH propose un cours qui vous permettra d'exercer l'élégance relationnelle.

Celui-ci vous permettra de remettre au centre de l'ouvrage la relation humaine. Les mots-clés de ce cours sont : aspect humain, considération du client, relation de qualité, personnalisation, disponibilité, dimension esthétique, image, dress code, environnement, dimension professionnelle, anticipation des besoins du client, connaissance du produit ou du service.

Les cours sont donnés par Christina Ligthart, formatrice et consultante en hospitalité.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch)

Le cours dure un jour. Il y aura 2 cours dans l'année.

**Le premier cours aura lieu le 22 mars 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

**Le deuxième cours aura lieu le 11 octobre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

## REVENUE MANAGEMENT (Niveau 2)

En constante évolution avec son temps, ce cours a pour but d'approfondir votre expertise en Revenue Management.

Proposé aux hôteliers ayant suivi la formation du niveau 1, cette mise à jour vous donne une solide actualisation des techniques de vente et vous offre l'opportunité d'obtenir un aperçu clair des changements d'habitude de vos clients pour adapter votre stratégie.

Les conséquences de la pandémie sur les tendances de l'économie du tourisme ont eu un impact sans précédent dans les stratégies de ventes hôtelières.

En deux jours seulement, une profonde réflexion sur votre stratégie de prix, vos segmentations, vos canaux de distribution et votre marketing vous permettra de vous positionner clairement pour définir votre business de demain.

Le cours est donné par Alexandra Fèvre, Revenue Manager Spécialiste Hôtelière, en collaboration avec Ritzy.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 10 personnes maximum.

Le cours se fait sur 2 jours.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

**Le premier cours aura lieu les 09 et 16 février 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=129>

**Le deuxième cours aura lieu les 05 et 12 octobre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=131>

## VENDRE OU DONNER ENVIE D'ACHETER

Le cours de techniques de vente (vendre ou donner envie d'acheter) est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Cette formation permet de focaliser les techniques de vente sur la valeur ajoutée des prestations plutôt que de participer à la guerre des prix.

Vous apprendrez comment présenter de manière subtile les différences et les avantages de chaque produit ou service en fonction des besoins et des attentes de vos clients.

Des outils concrets de négociations et de ventes tels que la gestion des objections, les mots qui font vendre ou comment conclure une vente avec aisance, vous seront fournis.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via les liens ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 13 mars 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=127>

# ADAPTER VOTRE STYLE DE LEADERSHIP

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Comment mener, motiver et valoriser les membres d'une équipe ?

La réussite de toute entreprise dépend en grande partie des performances de ses équipes et ceci à tous les niveaux hiérarchiques.

Mieux comprendre les différents styles de management afin de choisir le plus approprié en fonction de la situation et du résultat recherché.

Les participants apprendront comment adapter leurs styles de management et de leadership afin de gérer leur équipe de manière efficace et constructive.

Cette formation abordera également les défis particuliers que rencontrent les jeunes cadres ou employés qui assument le rôle de manager et qui doivent gagner la confiance de leur équipe.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour. Il y aura 2 cours dans l'année

**Le premier cours aura lieu le 20 février 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=120>

**Le deuxième cours aura lieu le 13 novembre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=128>

# GESTION DES RÉCLAMATIONS

## TRANSFORMER UN PÉPIN EN PÉPITE !

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Toutes les réclamations représentent la possibilité pour un établissement de se démarquer et de transformer la situation en une opportunité.

Mise en œuvre d'un processus qui permet de comprendre, d'analyser et de gérer les réclamations face-à-face et en ligne.

Apprendre à utiliser le traitement des réclamations dans un système de gestion de la qualité et de fidélisation de la clientèle.

Les participants apprendront des techniques et des méthodes qui permettent de gérer les réclamations de manière professionnelle et constructive.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 1er mai 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=122>

# DEVELOPPER SON INTELLIGENCE EMOTIONNELLE

Les émotions sont de puissantes ressources indispensables à la performance de l'entreprise. Elles sont sources d'innovation & génératrices d'idées lorsqu'elles sont accueillies avec ouverture et respectées.

Identifier ses émotions, celles de ses collègues et de ses clients, reconnaître la raison et l'utilité de leur présence fluidifie la communication, le contact et l'écoute vis-à-vis de soi et de ses interlocuteurs.

En décidant d'ouvrir sa vision périphérique et de ne pas se concentrer sur des humeurs parasites, on est disponible à réceptionner l'information de manière objective et d'agir pro-activement.

Consolider la relation de confiance et transformer positivement l'image que l'on renvoie.

L'intelligence émotionnelle amène à nourrir sainement son quotidien, sa relation aux autres et libère l'espace pour renforcer sa créativité au service de soi-même et de l'entreprise.

L'atelier, d'une journée, est animé par Anne-Sophie Milani, coach d'entreprise et praticienne certifiée de la méthode CLEEN utilisée pour dégager les émotions qui freinent et limitent à l'épanouissement.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Pour s'inscrire, s'adresser par courriel à Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellierromande.ch](mailto:roumier@hotellierromande.ch)

**L'atelier aura lieu le 6 mars 2023, de 09h00 à 17h30, à Pully, à l'ARH.**

# ORGANISER SON TEMPS AU QUOTIDIEN ET ANTICIPER LES IMPREVUS

S'organiser et anticiper en choisissant ses propres leviers d'efficacité.

Objectifs de la journée :

- *Apprendre à (ré)organiser ses priorités*
- *Gagner en efficacité en étant mieux structuré*
- *Accroître sa proactivité de manière créative et réduire le stress*
- *Se dégager du temps pour: se concentrer sur des tâches de fond, stimuler son éveil à d'autres projets, être plus disponible pour son équipe/ ses collègues/ ses clients -> nourrir les relations humaines*
- *Gérer sa surcharge de travail et les sollicitations*
- *Optimiser les séances et donc réduire leur temps*
- *Anticiper les imprévus et diminuer le risque d'erreurs*
- *Intelligence collective : réfléchir en équipe sur les problèmes et/ou les interrogations de chacun et trouver des solutions ensemble*

L'atelier, d'une journée, est animé par Anne-Sophie Milani, coach d'entreprise certifiée.

**Attention : cet atelier est réservé exclusivement aux cadres et au personnel administratif.**

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Pour s'inscrire, s'adresser par courriel à Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch) ou ci-dessous :

**L'atelier aura lieu le 24 avril 2023, de 09h00 à 17h30, à Pully, à l'ARH.**

# COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 1)

Utiliser des outils de gestion concrets et adaptés à vos besoins, afin de pouvoir prendre les décisions nécessaires pour optimiser le rendement de la restauration.

L'accent est mis sur l'analyse de votre carte des mets et boissons, sur le contrôle des inventaires et des coûts marchandises réels ainsi que sur les nouvelles techniques pour fixer vos prix de vente.

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 5 juin 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

<https://arh.education/ARH/Inscription?id=124>



# COMMENT OPTIMISER LA RENTABILITE DE LA RESTAURATION (Niveau 2)

L'accent est mis sur une technique : le calcul du prix de vente idéal qui tient compte de la structure des coûts fixes et variables de votre établissement.

Les participants apprendront également comment calculer le seuil de rentabilité de leur établissement.

Vous aurez la possibilité de profiter de conseils personnalisés durant la séance de l'après-midi.

Toutes les méthodes de calcul seront expliquées et approfondies ensemble.

Ce cours est donné par Minds in Motion SA, dont Daniel Charbonnier est le Managing Director en collaboration avec Ritzy.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 12 juin 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

<https://arh.education/ARH/Inscription?id=125>

# L'ART DE PRENDRE LA PAROLE

Qu'il s'agisse d'une vente, d'un message de bienvenue ou d'une allocution officielle, développer un discours pertinent vous permettra d'apparaître plus convaincant(e) et persuasif(ve) face à votre auditoire. Lors de cette formation, nous aborderons de la théorie tout d'abord, puis de la pratique ensuite pour repérer les bons usages et repartir avec des outils directement applicables. Les participants auront aussi l'opportunité de vivre une expérience oratoire.

Nous traiterons notamment ces questions :

- Comment préparer une intervention ?
- Comment structurer son discours ?
- Comment mieux construire ses arguments ?
- Comment développer sa crédibilité ?
- Comment être plus agile à l'oral ?

Les cours sont donnés par Matthieu Wildhaber, spécialiste en rhétorique et communication publique, et fondateur du cabinet VOX Conseil.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch)

Le cours dure un jour.

**Le cours aura lieu le 9 mai 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

# FORMER UNE GOUVERNANTE

L'ARH propose un cours qui vous permettra de renforcer les compétences d'une gouvernante en fonction ou alors de préparer une personne à cette fonction.

Cette formation est basée sur les « best practices » pour améliorer la gestion des collaborateurs. Une boîte à outils de communication modernes, simples et efficaces, vous sera présentée pour motiver les collaborateurs, dont la pénibilité et l'exigence du travail est le lot quotidien.

Trouver des leviers pour prévenir et gérer les situations conflictuelles avec les collaborateurs et collègues.

Comment mieux répartir les plans d'horaires, les week-ends, les jours fériés et les vacances pour prévenir les tensions entre les collaborateurs.

Tout au long des 3 jours, la gouvernante va acquérir davantage de confiance en son leadership et savoir gérer les enjeux au quotidien avec brio.

Le cours est donné par Christina Ligthart, formatrice et consultante en hospitalité.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 5 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Le cours aura lieu à Lausanne, à l'ARH.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch)

Le cours dure 3 jours séparés. Il y aura 1 seul cours dans l'année.

**Le cours aura lieu les 19 avril, 23 mai et 20 juin 2023, de 09h00 à 17h00 à Pully, à l'ARH.**

# PREVENTION ET GESTION DE CONFLIT AU TRAVAIL

Cette formation vous permettra de gérer les conflits de vos équipes avec confiance ou même de savoir les prévenir. Indirectement, chaque participant acquiert des outils pour résoudre ses propres situations conflictuelles.

Le cours s'adresse à tout salarié, cadre, non cadre et dirigeant souhaitant anticiper et mieux gérer les conflits dans le cadre de relations professionnelles.

Il s'agira de:

- Comprendre les types de conflits et les causes typiques
- Etudier la prévention du conflit
- Comprendre les enjeux de la gestion des conflits
- Gérer les conflits
- Mettre en place un plan d'actions de transposition de compétences

Cette formation est donnée par Pascal Sérignat, consultant RH et médiateur du travail. Il fait office de "personne de confiance" pour les membres de l'ARH.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellierromande.ch](mailto:roumier@hotellierromande.ch)

Le cours dure un jour. Il y aura 2 cours dans l'année.

**Le premier cours aura lieu le 30 mars 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

**Le deuxième cours aura lieu le 2 novembre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

# HARCELEMENT AU TRAVAIL ... PREVENTION ET SOLUTIONS

## *A qui s'adresse cette formation ?*

Tout salarié, cadre, non cadre et dirigeant souhaitant anticiper et faire face aux situations de harcèlement moral et sexuel dans les relations professionnelles

## *Objectifs :*

- Comprendre ce que recouvrent le harcèlement moral et sexuel et les lois qui les sanctionnent
- Identifier les facteurs de risques favorisant les agissements du harcèlement
- Agir face à une situation de harcèlement en sélectionnant les différentes options envisageables pour la résoudre
- Anticiper les risques de harcèlement moral et sexuel grâce à un plan de prévention adapté

## *Aperçu du programme :*

- ✓ Que recouvrent les phénomènes de harcèlement
- ✓ Le cadre juridique du harcèlement
- ✓ L'identification des cas de harcèlement
- ✓ Comment agir lors d'un cas de harcèlement déclaré
- ✓ La prévention du harcèlement au sein de l'entreprise
- ✓ Plan d'action de transposition de compétences

## *Méthodologie de formation :*

Travaux de groupe & discussions, micro-études de cas, jeux de rôle, vidéos, formation.

Cette formation est donnée par Pascal Sérignat, consultant RH et médiateur du travail. Il fait office de "personne de confiance" pour les membres de l'ARH.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch)

Le cours dure un jour.

**Le cours aura lieu le 8 juin 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

# HYGIENE ET SECURITE AU TRAVAIL

Le cours portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, les premiers secours, la protection contre les incendies, l'écologie et l'économie.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, car chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 20 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

Le cours dure 5 jours consécutifs. Des variantes sur 2 à 4 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 690.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

**Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30, au Jeunotel à Lausanne**

**- 30 janvier au 3 février 2023**

**- 17 au 21 avril 2023**

**- 25 août au 1<sup>er</sup> septembre 2023**

**- 23 au 27 octobre 2023**

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

## VENTE EN RESTAURATION

Le cours portera sur les besoins et attentes des clients, la préséance et bienséance, l'accueil, la psychologie de vente, les réservations, les réclamations, la connaissance des boissons et des marchandises.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, car chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 15 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation*: [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

Le cours dure 5 jours consécutifs. Des variantes sur 2 à 4 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 690.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

**Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30, au Jeunotel à Lausanne**

**- 20 au 24 février 2023**

**- 8 au 12 mai 2023**

**- 15 au 22 septembre 2023 (férié le 18 septembre)**

**- 13 au 17 novembre 2023**

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

# SERVEUR

Le cours portera sur la connaissance du matériel, la mise en place personnelle et professionnel, les genres et types de service, les règles et techniques de service des mets et des boissons.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, puisque que chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 15 personnes maximum.

Le cours dure 10 jours consécutifs. Des variantes sur 3 à 5 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 1'380.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

**Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30, au Jeunotel à Lausanne**

**- 6 au 17 février 2023**

**- 24 avril au 5 mai 2023**

**- 1 au 14 septembre 2023**

**- 30 octobre au 10 novembre 2023**

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*



# AIDE DE CUISINE

Le cours portera sur la connaissance du matériel, des machines, des appareils et ustensiles, les découpes de légumes et pommes de terre, la production de mets froids et chauds simples, les produits CF, le travail au Front Cooking.

Il fait partie de l'offre de formations modulables proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Ces formations sont idéales pour les collaborateurs sans formation de base.

Les formations modulables offrent aux collaborateurs la chance d'obtenir les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dispensées dans les domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et du nettoyage, elles permettent, grâce à leur système modulable, d'acquérir des compétences spécifiques ou générales. Chaque formation offre différents cours d'une durée d'une à trois semaines en rapport au domaine choisi. L'accomplissement de tous les cours n'est pas considéré comme une finalité, car chaque cours offre une certification. Ce système permet ainsi de se former selon ses besoins et ses disponibilités.

Les cours auront lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Ils seront limités à 12 personnes maximum.

Le cours dure 15 jours consécutifs. Des variantes sur 4 à 6 semaines sont possibles pour des cours sur demande.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 2'070.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

**Les cours auront lieu, de 08h30 à 16h30, au Jeunotel à Lausanne**

**- 6 au 24 février 2023**

**- 24 avril au 12 mai 2023**

**- 1 au 22 septembre 2023 (férié le 18 septembre)**

**- 30 octobre au 17 novembre 2023**

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

# PROGRESSO CUISINE

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, la logistique, la connaissance et l'utilisation du matériel et des appareils, la connaissance des marchandises, la préparation et présentation de mets.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

**Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne**

**- 6 au 17 mars et 5 au 23 juin 2023**

**- 27 septembre au 6 octobre et 20 novembre au 8 décembre 2023**

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro formation Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

## PROGRESSO SERVICE

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, la connaissance du matériel, la connaissance des marchandises et des boissons, les genres et types de service, les règles et techniques de service des mets et des boissons, la vente et l'encadrement des clients, la cuisine de finition.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

**Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne**

**- 6 au 17 mars et 5 au 23 juin 2023**

**- 27 septembre au 6 octobre et 20 novembre au 8 décembre 2023**

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

## PROGRESSO INTENDANCE

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, les connaissances théoriques et pratiques dans les domaines de : les étages, le nettoyage, le buffet, l'office, le service des petits déjeuners, la buanderie et la lingerie.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

**Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne**

**- 6 au 17 mars et 5 au 23 juin 2023**

**- 27 septembre au 6 octobre et 20 novembre au 8 décembre 2023**

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro formation Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

## PROGRESSO RESTAURATION DE SYSTEME

La formation portera sur l'hygiène, la sécurité au travail, l'écologie, l'économie, la gestion économique des denrées alimentaires, le stockage, la transformation et traitement des denrées alimentaires, les techniques et processus de travail modernes, la mise en place et l'entretien de l'espace de réception, la relation avec les clients, les marques et les concepts de la restauration de système.

La formation continue Progresso est basée sur la pratique. Cette formation permet aux collaborateurs d'approfondir les compétences professionnelles, d'être plus qualifiés et performants, tant du point de vue théorique que pratique. Elle offre aux collaboratrices et collaborateurs désirant passer un examen de formation initiale d'acquérir les bases enseignées aux cours interentreprises.

La formation dure 25 jours, répartis en trois modules. Elle est organisée de façon à pouvoir être achevée dans un temps de 4 à 5 mois.

Le repas de midi et le matériel didactique sont offerts. L'employeur recevra une indemnité pour perte de gain de maximum CHF 3'450.- pour les inscriptions jusqu'au 31 décembre 2023 en raison de la situation actuelle.

Les participants ont la possibilité de loger gratuitement sur le lieu de cours.

**Les cours auront lieu, de 08h00 à 17h00, à Lausanne**

**- 13 au 24 mars et 12 au 30 juin 2023**

**- 22 mai au 2 juin et 25 septembre au 13 octobre 2023**

Les inscriptions se font chez Hotel & Gastro *formation* Suisse : [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

*Pour toute question relative à ce cours, veuillez-vous adresser à Hotel & Gastro formation Suisse (021 804 85 30)*

# COMMENT UTILISER LES RESEAUX SOCIAUX DANS L'HOTELLERIE

*Maintenez une bonne relation avec vos clients et attirez-en des nouveaux !*

Ce cours est donné par Sara Dubler, consultante marketing digitale et influenceuse culinaire lifestyle.

Il est important de savoir comment investir son temps dans les méthodes de communication qui puissent vous apporter le meilleur retour sur investissement.

Votre rôle est de vendre du rêve à votre public-cible.

Quoi de mieux que les réseaux sociaux pour donner aux clients l'envie de venir profiter d'une expérience chez vous. Nous allons explorer les différentes plateformes, les nouveautés et les stratégies à mettre en place pour attirer votre clientèle.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 12 septembre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=117>

# HOTELLERIE ET INFLUENCEURS

*Intégrez le marketing d'influence dans votre stratégie marketing globale.*

Ce cours est donné par Sara Dubler, consultante marketing digitale et influenceuse culinaire lifestyle.

Ah les influenceurs, on voit et on entend que ça ces jours !

Est-ce que c'est une méthode de communication qui fonctionne toujours ?

Comment est-ce qu'on sélectionne les profils ?

Faut-il opter pour des macros, micros ou nano influenceurs ?

On abordera évidemment les questions concernant le retour sur investissement.

Comment est-ce qu'on collabore ?

Est-ce qu'il y a des règles particulières à suivre ?

Nous allons explorer toutes ces questions et apprendre comment créer des partenariats/collaborations qualitatifs pour vous, ainsi que pour les influenceurs en question.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 19 septembre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=118>

# GOOGLE BUSINESS PROFILE : DEVENEZ MEILLEUR QUE BOOKING

*Découvrez comment augmenter vos réservations grâce à un outil complet et simple.*

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

S'il est un outil Google que chaque hôtelier devrait maîtriser sur le bout des doigts, c'est bien Google Business Profile (anciennement Google My Business).

En effet, cet outil tout-en-un, en plus d'être gratuit, offre des possibilités très intéressantes pour pouvoir améliorer sa présence dans les résultats de recherches locales ainsi que sur Google Maps, et donc augmenter ses ventes.

- Pourquoi est-ce si important à l'heure actuelle ?
- Comment modifier ses informations ?
- Comment changer ou supprimer les photos de son hôtel ?
- Comment signaler des avis inappropriés ?
- Comment revendiquer la fiche de son hôtel ?
- Quelles sont les fonctionnalités qui font la différence ?
- Quelles sont les erreurs à ne pas commettre ?
- Quelles évolutions peut-on attendre dans le futur ?

Autant de questions qui seront approfondies lors de ce cours pour vous permettre de prendre en main votre présence dans les résultats de recherche.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 11 mai 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=114>



# COMMENT ETRE PLUS VISIBLE SUR GOOGLE

*Améliorer sa présence dans les moteurs de recherche grâce aux techniques de base du référencement naturel et au blog*

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Cette formation est consacrée à l'optimisation de votre présence dans les moteurs de recherche, grâce à deux leviers principaux qui sont :

- Le SEO, qui est un ensemble de techniques visant à optimiser la visibilité de vos pages web dans les résultats de recherche
- Le blog, un outil de communication riche, facile à utiliser, qui permet une mise à jour fréquente de vos contenus et vous apporte une grande visibilité dans les moteurs de recherche. Il vous permet d'enrichir la relation avec vos clients et vos prospects par le biais d'histoires et d'informations

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 20 avril 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=113>

# INSTAGRAM REELS, TIK TOK

*Comment tirer parti de ces nouveaux formats vidéo incontournables ?*

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Depuis quelques mois, la micro-vidéo tend à se démocratiser de manière fulgurante grâce à la popularisation d'acteurs tels que Tik Tok ou la nouvelle fonctionnalité de Instagram, Reels.

Ce type de contenu, très addictif, séduit notamment les générations Y et surtout Z.

Mais surtout, il se prête particulièrement bien à la communication des acteurs touristiques puisque les thèmes de prédilection des utilisateurs sont les contenus axés lifestyle, voyage, cuisine, mode, etc.

Ce cours permettra de décrypter cette tendance, de comprendre l'intérêt de l'utiliser dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie et plus généralement du tourisme et surtout d'apprendre à utiliser ces outils avec quelques bonnes pratiques dont on peut s'inspirer.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 7 septembre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=116>

# PRODUIRE DU CONTENU IRRESISTIBLE

*Savoir trouver des idées et produire des visuels et articles de qualité*

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

*Content is king, c'est la règle avec Google, mais aussi avec les réseaux sociaux.*

Cette formation a pour but de permettre aux participants de gagner en aisance et en compétences pour produire des contenus de qualité (percutant, engageant, pertinent, et si possible viral) pour leur site web, leur blog, leurs réseaux sociaux, leurs newsletters ou tout autre support de communication.

Consacré aux contenus de type « image » et « texte », ce cours permettra de répondre aux questions suivantes :

- Quels outils utiliser (Canva, Pixlr, etc.) ?
- Comment écrire un article de blog qui vous amène un trafic qualifié ?
- Comment trouver de l'inspiration ?
- Comment s'organiser et anticiper la production de son contenu ?
- Quelles sont les bonnes pratiques et les pièges à éviter ?

Les participants pourront ainsi repartir avec une « boîte à outils » (bonnes pratiques, outils online, etc.) à utiliser au quotidien.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 19 juin 2023, de 09h00 à 17h00, à Lausanne, dans un endroit à définir**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=115>

# REALISER ET DIFFUSER DU CONTENU VIDEO PRODUIT SUR SMARTPHONE

*Filmer, monter, publier !*

Ce cours est donné par Alex Thélin, vidéaste et community manager

Cette formation permet d'apprendre à optimiser son smartphone pour la création de contenu vidéo.

Nous abordons les notions de matériel audiovisuel complémentaire à acquérir, les notions de tournage (utilisation des fonctions du téléphone, cadrage, éclairage, son) et de montage (sur smartphone ou sur ordinateur).

Une partie « diffusion » complète ce cours afin de mieux utiliser les réseaux sociaux pour diffuser vos vidéos.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 3 avril 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=112>

## COMPRENDRE ET ANALYSER SON SITE WEB

*Offrir une meilleure expérience utilisateur grâce à l'analyse de ses statistiques et du parcours client.*

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Il ne suffit pas d'avoir un site internet pour être bien positionné dans les résultats de recherche et pour générer des ventes et des contacts.

Analyser ses statistiques (trafic, audience, comportement, etc.) et tester le parcours de vos visiteurs pour mieux le comprendre sont des étapes-clé pour pouvoir en faire un outil de vente efficace.

Le but final étant d'améliorer l'expérience des utilisateurs et d'avoir un site performant, c'est-à-dire qui convertit.

Ce sera également l'occasion d'apprendre à tracer ses campagnes afin de pouvoir en mesurer l'efficacité de manière objective.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 2 février 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=111>

# BIEN DEBUTER SUR LINKEDIN ET DEVELOPPER LA MARQUE DE VOTRE ETABLISSEMENT

Développez votre « marque personnelle » ainsi que la « marque employeur » de votre établissement sur LinkedIn.

Ce cours est donné par Noëlie Berthod-Brand, spécialiste en marketing digital et blogueuse culinaire.

Situé un peu à part dans la constellation des réseaux sociaux, LinkedIn n'en reste pas moins un des plus utilisés en Suisse (devant Pinterest et TikTok). Longtemps considéré comme une immense "CVthèque", c'est en réalité la dimension relationnelle de ce réseau et son caractère "professionnel" qui en font un atout majeur de votre image de marque et de celle de votre entreprise.

Ce cours permettra de découvrir les fonctionnalités principales de ce réseau social, comment l'utiliser pour la veille et surtout comment optimiser votre profil personnel pour mettre en avant vos forces et compétences ainsi que celui de votre entreprise pour une marque employeur attractive.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font via le lien ci-dessous.

Le cours dure 1 jour.

**Le cours aura lieu le 9 novembre 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH**

Lien pour l'inscription : <https://arh.education/ARH/Inscription?id=119>

# PRODUITS DU TERROIR, METS ET VINS VAUDOIS

***Ce cours est mis sur pied par l'ARH et GastroVaud en commun. Le matin sera consacré aux vins vaudois (avec dégustation accord mets-vins) et l'après-midi aux produits du terroir.***

*Ce cours a pour objectif de permettre au personnel du service en restauration de se familiariser avec les produits et vins vaudois. Etre en mesure d'informer le client qui s'intéresse aux produits locaux.*

Ce cours est donné par Chloé Paccot, Fondatrice de L'Instant Vin SARL, et Gaël Brandy, Chef d'application du restaurant la Pinte vaudoise et formateur.

## **Contenu du cours :**

### **Le canton de Vaud et ses filières de production :**

Présentation du canton de Vaud au niveau géographique et ses particularités climatiques  
Conditions naturelles par région, types de production et filières  
Contraintes de production helvétiques  
Production biologique, végétale et animale vaudoise  
Perspectives des producteurs vaudois

### **Les produits du terroir vaudois**

Les notions AOP et IGP  
Les AOP et IGP vaudois  
Les produits vaudois du patrimoine culinaire suisse  
L'organisation des produits du terroir vaudois  
Mise en valeur des produits locaux vaudois sur votre carte  
Dégustation : 6 accords mets/vins

### **Introduction au vignoble suisse**

Le vignoble suisse dans le Monde  
6 régions viticoles  
La Suisse, créatrice de cépages

### **Le vignoble vaudois**

6 régions, 8 AOC  
Encépagement  
Le Chasselas, révélateur de terroir  
Dégustation: 6 accords mets-vins

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 8 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum (il y a 6 places pour GastroVaud et 6 places pour l'ARH).

Le cours aura lieu à Pully, au siège de GastroVaud.

Les inscriptions (pour l'ARH) se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellierromande.ch](mailto:roumier@hotellierromande.ch)

Le cours dure 1 jour.

Deux dates vous sont proposées en 2023 :

**Lundi 20 mars 2023 de 08h30 à 16h30, à Pully, chez GastroVaud.**

**Lundi 25 septembre 2023 de 08h30 à 16h30, à Pully, chez GastroVaud.**



# SPECIALISTE MAINTENANCE INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Cette formation permet aux établissements de former un « responsable des installations électriques » qui bénéficiera des connaissances techniques et réglementaires. La formation sera validée par une attestation.

Le but est d'acquérir la connaissance des dangers liés aux installations électriques et ainsi réduire les risques d'accident.

Le cours s'adresse au personnel d'entretien, au personnel de maintenance et aux responsables de bâtiments.

Il portera sur les dangers de l'électricité, les premiers secours et comportement en cas d'accident, la législation, la base de l'électrotechnique, la mesure de tension, courant, isolement, l'attitude en cas de déclenchement, le remplacement de prises, d'interrupteurs, les panneaux d'information et d'interdiction.

Vous serez ainsi conscient des risques liés à l'utilisation d'installations électriques et disposerez des connaissances nécessaires à l'obtention de la qualification de « personne instruite » au sein de votre entreprise.

Le cours est donné par Manuel Rodrigues de l'entreprise Securelec SA, partenaire Bronze de l'ARH.

Le cours aura lieu s'il y a un minimum de 6 personnes. Il sera limité à 12 personnes maximum.

Les inscriptions se font chez Muriel Roumier (nom, fonction, établissement, adresse e-mail personnelle) : [roumier@hotellerieromande.ch](mailto:roumier@hotellerieromande.ch)

Le cours dure un jour.

**Le cours aura lieu le 16 mai 2023, de 09h00 à 17h00, à Pully, à l'ARH.**