

STILO

FORMATION

HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME ET SERVICES



EDITO



De sa réforme aux événements récents, en passant par le virage de la digitalisation, la formation vit une profonde mutation. Nous avons choisi de vivre ces événements comme des opportunités. Aussi, nous avons réuni nos différentes solutions formation en une seule et même entité :

STELO Formation.

Cette lisibilité nouvelle sur nos expertises acquises **depuis 1967**, que ce soit dans **l'apprentissage**, **l'insertion** et la **réinsertion**, dans la **formation de salariés**, la **VAE**, **l'audit** et le **conseil**, ou encore les formations à **distance**, va favoriser les passerelles pour nos apprentis, stagiaires et nos formateurs. Mais cela va surtout vous simplifier la compréhension de notre offre.

La volonté de notre association est intacte : continuer de répondre de manière **personnalisée** et **pertinente** aux besoins de **l'Hôtellerie**, de la **Restauration** et du **Tourisme**.

Jérôme LEBREC

Président de STELO Formation

Nous contacter

01 49 63 42 62



www.stelo-formation.fr

QUI SOMMES-NOUS ?

UNE ASSOCIATION COMPOSÉE DE
4 MARQUES



Créé en 1992 à Villepinte, le CEFAA est aujourd'hui un réseau national de centres de formation d'apprentis spécialisé dans les métiers de l'Hôtellerie Restauration. Il accueille chaque année environ 1 000 apprentis et leur propose d'être hébergés pendant la durée de la formation à Saint Raphaël, Villepinte ou encore Chagny.

PROM'HÔTE

Depuis 1967, Prom'Hôte contribue à former les personnes en recherche d'emploi ou en réinsertion professionnelle pour répondre aux besoins des filières Hôtellerie, Restauration et Tourisme bien sûr, mais aussi pour offrir un nouvel élan de vie. Notre association est ainsi ancrée dans les départements et connue comme un acteur engagé.

ifitel

Ifitel développe depuis 1998 un catalogue de formations disponible à tous, que ce soit via le plan de formation, les actions de branches ou encore grâce au CPF. Des formations obligatoires aux sujets d'actualité, l'objet est d'apporter les réponses terrain aux professionnels de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme.

Forgeco

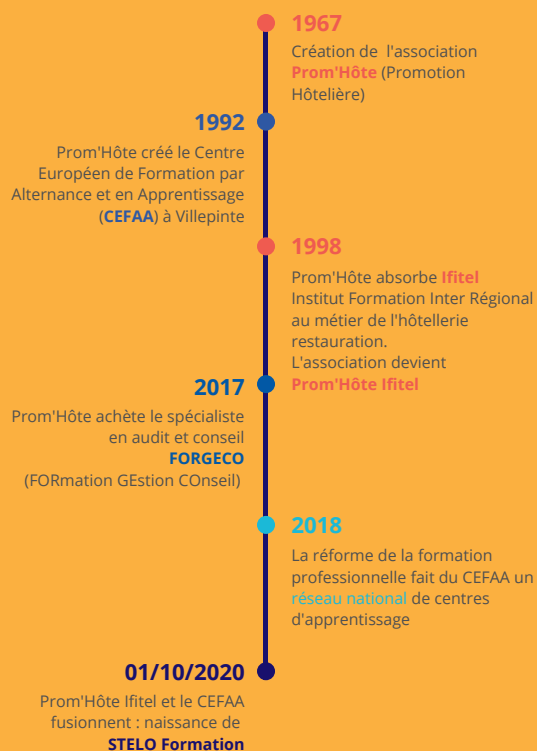
Depuis 1993, Forgeco développe une expertise en audit, accompagnement et conseil. Notre méthodologie et notre capacité à adapter nos interventions aux besoins clients font notre force, qu'il s'agisse de grandes entreprises ou des structures à tailles humaines.



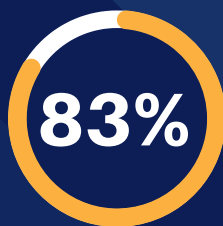
- 9 centres de formation composés d'experts locaux
- Des interventions sur tout le territoire
- Des partenariats avec 5 pays européens

L'HISTOIRE DE

Acteur engagé pour la formation en Hôtellerie Restauration et Tourisme.



NOS VALEURS



Taux d'insertion



ans d'experience



Taux de réussite
aux examens

OUTRE DES LOGIQUES DE TRI, DÉPLOYÉES DANS CHACUN DE NOS CENTRES, NOTRE ASSOCIATION FAVORISE LES RÉSEAUX LOCAUX D'APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES. LA MISE EN ŒUVRE DU RECYCLAGE DE NOS DÉCHETS ET LA RÉCENTE INAUGURATION DE NOTRE CENTRE DE COMPOSTAGE À VILLEPINTE VONT EN CE SENS.

NOS FORMATEURS PRIVILÉGIENT LES TRANSPORTS EN COMMUN OU L'USAGE DE VÉHICULES ÉLECTRIQUES DONT NOUS NOUS SOMMES ÉQUIPÉS.



UNE ÉQUIPE DE 150 EXPERTS FORMATEURS EN ACTIVITÉ



Notre équipe de formateurs est composée de professionnels **en activité**, proches des réalités terrain. Jugés sur leur pédagogie, nous nous entourons de personnes **passionnées** par la transmission du savoir.

DES INFRASTRUCTURES ADAPTÉES



ILS NOUS FONT CONFIANCE ...



L'objectif de notre association est de satisfaire chacun de nos clients en développant les compétences des stagiaires et apprentis pour le bénéfice des acteurs de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme.



SOMMAIRE

p. **7**

- APPRENTISSAGE

p. **9**

- FORMATIONS COURTES

DANS NOS LOCAUX OU LES VÔTRES

p. **12**

- FORMATIONS DIPLOMANTES, CERTIFIANTES

(HORS APPRENTISSAGE)

p. **14**

- AUDITS - CONSEIL & SOLUTIONS ENTREPRISES



APPRENTISSAGE

APPRENTISSAGE

Avantages entreprise

- Exonération des cotisations sociales (totale ou partielle).
- Primes à l'apprentissage (entre 1 000 et 2 000 euros par an, selon le contrat, et la taille d'entreprise).
- Un crédit d'impôt de 1 600 à 2 200 euros pour l'emploi d'un apprenti.

Avantages apprenant

- Obtenir un diplôme dans une situation de travail en étant rémunéré.
- Être accompagné par un maître d'apprentissage qui facilite l'insertion dans l'entreprise et le monde du travail.
- Le salaire de l'apprenti n'est pas imposable, dans la limite du SMIC, y compris en cas de rattachement au foyer fiscal des parents.

BREVET PROFESSIONNEL

- BP Arts de la cuisine
- BP Arts du service et commercialisation en HCR
- BP Gouvernante

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

- CAP Production et service en restaurations
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

TITRE PROFESSIONNEL

- TP Cuisinier(ère)
- TP Serveur(se) en restauration
- TP Agent(e) de restauration
- TP Réceptionniste en hôtellerie
- TP Gouvernant(e) en hôtellerie
- TP Agent(e) en hôtellerie

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

- Bac Pro Cuisinier
- Bac Pro Commercialisation et services en HCR

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- MC Accueil-Réception
- MC Employé Barman
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé Traiteur

BTS PREPA A L'ENTREE EN BTS

- BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION
Option A : management des unités de restaurant
Option B : management des unités culinaires
Option C : management des unités d'hébergement

TÉMOIGNAGE

Je suis passionnée par la cuisine depuis toute petite. Quand j'ai commencé à décrocher à l'école je me suis tournée vers cette passion et seul le CEFAA m'a donné l'impression de m'accueillir à bras ouverts, sans jugement. Je me suis présentée au concours du Meilleur Apprenti de France option cuisine en 2018. Aujourd'hui, je participe au championnat de France de dessert dans la catégorie 'alternant' avec le soutien sans faille de mes formateurs et du Directeur.

- LEA ALTERNANTE À VILLEPINTE

TÉMOIGNAGE

En reconversion professionnelle et venant de Lyon, l'hébergement individuel m'a séduit : le parc arboré et la mer à 250 m ont rendu plus facile ces quelques mois éloigné de ma famille. J'ai pu bénéficier des compétences de mes formateurs, notamment Barman. Aujourd'hui avec tous les outils de réseaux et les modules TRÉ, je suis en poste de Barman.

- VINCENT ALTERNANT À ST RAPHAËL



Pourquoi nous choisir ?

■ Un fonctionnement innovant

Modules d'accueil axés sur le « Savoir-être ». Développement personnel (Cirque, Théâtre, Arts plastiques). Modules de soutien individualisé.

■ Nos spécificités

Des relations privilégiées CEFAA / Entreprises / Parents. Livret d'apprentissage dématérialisé. Visites dans les entreprises. Information permanente des partenaires.

■ Des apprentis citoyens

Signature d'une charte de comportement. Actions solidaires (Téléthon, Restos du cœur, Pièces jaunes). Dépassement de soi (Concours du meilleur apprenti de France, Journées sportives, Cross).

■ L'incitation à la mobilité

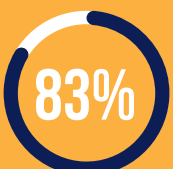
Sorties professionnelles et culturelles. Séjours à l'étranger (Autriche, Espagne, Italie, Royaume-Uni et Portugal).

■ Hébergement

Bénéficiez d'un de nos hébergements, de St-Raphael, Villepinte ou Chagny durant la durée de votre formation.



Taux de réussite aux examens



Taux d'insertion





FORMATIONS
COURTES

FORMATIONS COURTES



RESTAURATION

Gérer les allergènes en restauration
 Maîtrise de l'hygiène en restauration collective
 Conseiller, déguster, servir et vendre les vins
 Gestion des coûts matières en cuisine
 Concevoir des menus de qualité vendus 15-20 euros
 Gestes et postures en restauration
 Initiation à la pizza
 Snacking, burgers, bagels, gaufres, wraps
 Commis de cuisine les premiers pas
 Serveur les premiers pas
 Essentiels des petits-déjeuners au buffet et en chambre
 Cuisine bistrot tradition culinaire
 Cuisiner les légumes et garnitures de saison revisités
 Cuire les viennoiseries
 Desserts et pâtisseries de cuisinier
 Les sauces entre traditions et tendances
 Techniques de cuisson, basse température, sous vide et vapeur
 Sushis
 Pâtisserie sans Gluten
 Service en salle : les premiers pas

7h	230€ HT	
14h	460€ HT	
14h	600€ HT	AKTO
14h	500€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
7h	240€ HT	AKTO
14h	720€ HT	
14h	720€ HT	
35h 1	250€ HT	AKTO
35h 1	250€ HT	
14h	500€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	720€ HT	AKTO
14h	500€ HT	AKTO



HÔTELLERIE

Employé d'étage les premiers pas
 Contrôle et autocontrôle efficace d'une chambre
 Garantir la propreté des chambres même en l'absence d'une gouvernante
 Gestes et postures en hôtellerie
 Gestion du linge et de la lingerie
 Gouvernante, un chef de service à part entière
 Bases du travail de la femme de chambre
 Hygiène en chambre, une vraie valeur ajoutée
 Hygiène en chambre spécial Covid
 Night Auditor : les essentiels métier
 Mise en scène de l'accueil en réception
 Réceptionniste, ambassadeur de son territoire

21h	750€ HT	AKTO
14h	500€ HT	AKTO
14h	500€ HT	AKTO
7h	250€ HT	AKTO
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	AKTO
7h	250€ HT	AKTO
7h	250€ HT	
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	AKTO
14h	500€ HT	



RELATION CLIENT

Accueil : un métier, un état d'esprit
 Accueil authentique de la clientèle, politesse et savoir vivre
 Accueil interculturel
 Accueil des personnes en situation de handicap
 Désamorcer et gérer les conflits dans la relation avec les clients
 Gestion des comportements agressifs et des incivilités à l'accueil
 Adopter un savoir-être pro au service de la clientèle
 Accueil de la clientèle chinoise
 Gérer son stress et gagner en bien-être et en efficacité professionnelle

14h	500€ HT	AKTO
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	AKTO
14h	500€ HT	AKTO
14h	500€ HT	AKTO
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	
14h	500€ HT	

NOTRE PARTENAIRE

EXPERT EN
 PÉDAGOGIE À DISTANCE



Légende



Formation également dispensée à distance



Action de branche



Eligible au CPF



MANAGEMENT

Recruter, encadrer et former les saisonniers
 Nouveau manager, une prise de poste réussie
 Management au cas par cas - s'adapter à ses interlocuteurs
 Management d'équipe multiculturelle
 Management et affirmation de soi - savoir dire non
 Manager, motiver et valoriser ses collaborateurs pour plus de résultats
 Préparer les entretiens individuels
 Droit du travail dans les hôtels, cafés et restaurants
 Communiquer de manière positive et constructive
 Communiquer et s'exprimer avec aisance
 Recouvrement des débiteurs
 Management positif et cohésion d'équipe
 Recruter et former les nouveaux arrivants

14h 500€ HT
 14h 500€ HT AKTO
 14h 500€ HT
 14h 500€ HT AKTO
 14h 500€ HT AKTO
 14h 500€ HT AKTO
 7h 250€ HT AKTO
 14h 500€ HT AKTO
 14h 500€ HT
 14h 500€ HT
 7h 250€ HT AKTO
 14h 500€ HT
 14h 500€ HT



FORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Permis d'exploitation
 Permis de former - formation initiale
 Permis de former - mise à jour
 Hygiène alimentaire en restauration commerciale (DRAAF)
 Habilitation électrique - HOv BO BS Be manoeuvre
 Allergènes: communication et réglementation
 SST Sauveteur secouriste du travail

20h 560€ HT
 14h 450€ HT AKTO
 7h 225€ HT AKTO
 14h 450€ HT AKTO
 14h 450€ HT AKTO
 7h 230€ HT AKTO
 14h 400€ HT AKTO



Formation Hygiène alimentaire Restauration commerciale (DRAAF) à distance

16h 400€ HT

En partenariat avec **Tourism Academy**,
 Découvrez le 100% e-learning (14h) accompagné par un tuteur grâce au webinar (2h) !
 Parce qu'avec un être humain, c'est toujours mieux.



PERFORMANCES COMMERCIALES

Booster ses ventes dans tous les services
 Augmenter ses ventes grâce au Yield management
 Réseaux sociaux: sa présence sur les réseaux sociaux
 Réseaux sociaux: les fondamentaux
 Améliorer sa e-réputation

14h 500€ HT AKTO
 14h 500€ HT AKTO
 14h 500€ HT
 7h 250€ HT
 14h 500€ HT AKTO



ET AUSSI ...

Anglais professionnel pour serveur
 Anglais professionnel pour réceptionniste
 Excel opérationnel

35h 1 250€ HT
 35h 1 250€ HT
 14h 500€ HT

FORMATIONS "SUR-MESURE"

Notre équipe pédagogique co-construit avec vous le programme de formation **dont vous avez besoin**, met en place les moyens pédagogiques **adaptés** à vos collaborateurs avec des profils de formateurs **choisis** en conséquence. Nous intervenons dans vos locaux ou les nôtres, **à votre guise**.

RDV garanti sous 48h !





★ ★ ★
FORMATIONS
DIPLOMANTES
CERTIFIANTES
★

FORMATIONS DIPLÔMANTES – CERTIFIANTES

CAP – CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP Agent(e) polyvalent de restauration (Niv.3)
CAP Cuisine (Niv.3)
CAP Pâtisserie (Niv.3)
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) (Niv.3)
CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant (Niv.3)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Bac Pro Cuisinier
Bac Pro Commercialisation et services en HCR

BTS ET PREPA A L'ENTREE EN BTS

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION
Option A : management des unités de restaurant
Option B : management des unités culinaires
Option C : management des unités d'hébergement

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL

CQP Assistant(e) d'exploitation spécialisations restauration et hébergement
CQP Agent(e) de Restauration
CQP Barman – monde de la nuit
CQP Chef Gérant
CQP Cuisinier
CQP Employé(e) d'Étages
CQP Maître d'Hôtel
CQP Pizzaiolo
CQP Réceptionniste en Hôtellerie
CQP Serveur en Restauration
CQP Serveur en Restauration option sommellerie

TITRE PROFESSIONNEL

TP Agent(e) de Restauration (Niv.3)
TP Employé(e) d'étage en Hôtellerie (Niv.3)
TP Cuisinier (Niv.3)
TP Serveur en Restauration (Niv.3)
TP animateur loisir tourisme (Niv.4)
TP Gouvernant(e) en Hôtellerie (Niv.4)
TP Réceptionniste en Hôtellerie (Niv.4)
TP Responsable d'Etablissement Touristique (Niv.5)

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

TFP Commis de Cuisine (Niv. 3)
TFP Serveur en Restauration (Niv. 3)



Formation de Formateur Professionnel d'Adultes

Titre Professionnel de niveau 5 (BTS / DUT)



ET SI
VOUS DEVENIEZ
FORMATEUR

V.A.E Validation des Acquis de l'Expérience

Une qualité d'accompagnement unique

Obtenez un diplôme **sans passer par la case formation**, en bénéficiant d'un accompagnement personnalisé !



Les étapes de l'accompagnement VAE

- 1 Trouver le diplôme adéquat
- 2 Présentation du CQP ou TP adapté à l'expérience professionnelle
- 3 Recevabilité du dossier
- 4 Aide pour trouver le financement adapté au candidat
- 5 Recensement des premiers documents de l'expérience du candidat
(Fiches de paie, CV, contrats...)
- 6 Entretiens d'explications de l'expérience avec le guide d'entretien
- 7 Envoi du dossier à l'organisme certificateur
- 8 Validation totale ou Validation partielle
(5 ans pour acquérir les compétences manquantes)

Un droit ouvert à tous !



AUDITS-CONSEIL
&
SOLUTIONS
ENTREPRISES



ACCOMPAGNEMENT



Accompagnement à la
Mise en place de votre
Plan de Maîtrise Sanitaire



Entourez vous d'experts pour vous
accompagner à la
Classification de votre hôtel



Restauration collective, traditionnelle,
conçue ou autogérée
Optimisation de votre activité

AUDITS & CONSEIL



Diagnostics, qualité de l'offre,
organisation, coûts de revient
Audit Hygiène



Calcul du CA perdu et plan
d'actions
Audit client mystère



Les bonnes pratiques de la mise en
place d'une activité de
Vente à emporter

Solutions Entreprises

- Vous avez besoin d'un alternant ?
- Vous venez d'embaucher et souhaitez voir cette personne mise à niveau ?
- Vous voulez accueillir un stagiaire ?
- Vous souhaitez développer les compétences de vos collaborateurs ?
- Vous avez besoin de conseils ?



CONNAISSEZ-VOUS :

- La Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC)
- La Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI)
- L'Action de Formation Préalable au Recrutement (AFPR)

Sollicitez-nous !

01 49 63 42 62 ★

Une expertise locale



■ AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Laurence Toxé
Tél : 04 79 63 25 67

■ BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Muriel Bitarelle
Tél : 03 85 91 17 22

■ ILE-DE-FRANCE - NORMANDIE

Fabienne Le Floch
Tél : 01 49 63 42 62

■ PACA Var

Pascal Gaste
Tél : 04 94 83 84 85

■ PACA Alpes-Maritimes

Nathalie Deroche
Tél : 04 93 68 54 89



Saint-Raphaël



Chanteloup-les-Vignes



Chagny

NOUS CONTACTER

01 49 63 42 62