GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

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

Soutien financier

75%

par la Fondation vaudoise des métiers de bouche

EDUQUA

www.gastrovaud.ch

Formation + expérience = compétences !

Pour un avenir durable dans les métiers de l'hôtellerie-restauration

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

LICENCE
Certificat cantonal

G1
Certificat GastroSuisse + Diplôme cantonal

G2
Brevet fédéral

G3
Diplôme fédéral

CERTIFICAT CANTONAL

Modules obligatoires

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

G1

Modules

A / B / C / D / E

+

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

Soutien financier **75%** par la Fondation vaudoise des métiers de bouche

N'attendez plus, **inscrivez-vous !**

www.gastrovaud.ch/formation/cours_facultatifs.aspx

accueil & saveurs

Chargés de cours et guest speakers

MODULE F

Conduite et organisation d'un établissement

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

Blaise Allemand
Responsable pédagogie et cours, Professeur Direction d'entreprise, Gestion de l'hébergement, Marketing

Agnès Meylan
Professeur Gestion des RH, Gestion de la restauration, Direction d'entreprise

Christophe Penot
Responsable commercial, Professeur Contrôle F&B, Gestion de la restauration, Marketing

Emmanuel Douillet
Professeur Développement durable, Installations techniques, Gestion d'entreprise, Marketing

MODULE G

Vente, service et tourisme

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

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

VAUD
Région du Léman

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

MODULE H

Cuisine

Gaël Brandy
Bien connu des auditeurs de la RTS La 1ère et de l'émission « On en parle », Gaël Brandy est le chef de La Pinte Vaudoise, le restaurant d'application de GastroVaud à Pully. A la tête de sa brigade, il s'occupe également de l'encadrement, de la formation et du coaching de personnes à la recherche d'emploi, dans le cadre des mesures cantonales de réinsertion professionnelle auxquelles participent GastroVaud. Passionné de formation et de vulgarisation gastronomique, il dispense également des cours à l'Espace prévention des Ligues de la Santé, à l'Université populaire de Lausanne et au Centre professionnel de GastroVaud.

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

MODULE F 7 jours continus - CHF 315.– (au lieu de CHF 1'260.–)

Conduite et organisation d'un établissement

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

MODULE G 10 jours continus - CHF 450.– (au lieu de CHF 1'800.–)

Vente, service et tourisme

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

MODULE H 8 jours continus - CHF 360.– (au lieu de CHF 1'440.–)

Cuisine

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

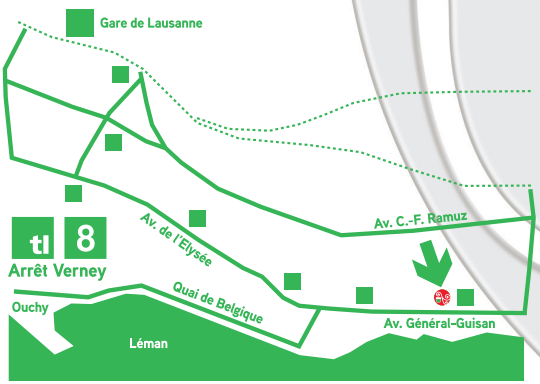
Prix total des 3 modules CHF 1125.–
au lieu de CHF 4500.–.
Les modules peuvent être suivis individuellement.

-75%

N'attendez plus,
inscrivez-vous !

www.gastrovaud.ch/formation/cours_facultatifs.aspx

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



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