



Notre activité consiste à mettre au service d'entreprises de toutes tailles, nos compétences et notre expérience dans le domaine de la formation professionnelle et notamment dans les services de **l'hôtellerie et la restauration**.

Nous intervenons à travers tout Paca, Languedoc Roussillon et Rhône Alpes, directement au sein de votre entreprise permettant ainsi de répondre aux mieux à vos attentes et d'assurer une prestation de qualité tout en restant en adéquation avec votre emploi du temps et vos disponibilités. **ADE Formation** propose plus de 200 formations à son catalogue planifiées en Inter entreprises tout au long de l'année et en intra aux dates de votre choix.

### Références

AUBERGE ROGNONAISE - BAR DES PLATANES      BAR  
 TABAC BALTO -BAR TABAC LE REVE BAR  
 LA DOLCE VITA - LA FRINGALE - LE TOURNESOL  
 LE CLOS DES AROMES - LE FRANGASSIER      LE  
 REPAIRE DU SANGLIER - LE SARMENT D'OR  
 MAUREL RESTAURATION - PARC DESCORDES  
 PIZZA GLANUM - RESTAURANT LA VOUTE  
 AUBERGE CENTRE DE LA PLAINE - LA BASTIDE DE GRIGNAN -CASA DU MOKA - LE RELAIS DU VIVARAIS AU-  
 RÉLIUS - HOTEL ACACIAS - HOTEL AZUR - HOTEL CONS-  
 TANTIN DUCRE - HOTEL DE LA VALÉE DE L'ARC HOTEL  
 DES ECHEVINS - HOTEL DU GLOBE      HOTEL DU  
 MUSÉE - HOTEL MAS DE LA BRUNE      HOTEL MAS DE  
 L'ETOILE - HOTEL MAS DOU PASTRE HOTEL SOUS LES  
 FIGUIERS - LE REGENCE HOTEL MARIE DE JULES - MAS  
 CARASSINS      MAS DE L'AYALLELE - PETIT  
 MAS DE MARIE ETC.



## Cours de cuisine sushi & miso

Vous êtes nombreux, amateurs de bonne cuisine ou professionnels à chercher des cours de cuisines japonaise, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Nous sommes à votre disposition pour la formation de SUSHI et MISO party.

**Formation à la carte avec un SUSHIMAN expérimenté**

**Contact : ADE  
Tel.: 04 80 80 50 80**



## Spécial Hôtellerie-Restauration

### PLAN DE FORMATION

*Optimisez les savoir-faire  
de votre équipe !*





**Restaurants, Brasseries, Bowlings,  
Restauration collective,  
Thalassothérapies, Hôtels, Casinos,  
Cafés bars, Traiteurs,  
Restaurations rapides  
Hôtelleries de plein air...**

**vous avez tous besoin  
d'optimiser  
la rentabilité**

**de votre établissement !**

**La société ADE enregistrée en qualité  
d'organisme de formation professionnelle  
vous propose  
de former ou d'approfondir  
les connaissances de votre personnel**

### Les Formations

#### Gestion, Comptabilité, Finance

Finance, Contrôle de gestion, Droit des affaires  
Comptabilité, Trésorerie, Risque Client  
Gestion Fiscale etc.

#### Techniques

- Cuisine Japonaise  
- Cuisine asiatique  
- Cuisine Alsacienne  
- Sommellerie  
- Pizzaiolos etc.



### Audit & Conseils

Améliorer la satisfaction clients et à optimiser la rentabilité de votre établissement. Vous comme nous savons que les pistes d'économies sont nombreuses, avez-vous le temps de toutes les analyser et de trouver la solution adaptées? Nous sommes à votre disposition pour explorer ces pistes et vous apporter des solutions efficaces et adaptées à mettre en place.

#### Exemples de problématiques :

##### Enquête Client mystère

L'enquêteur se rend à l'hôtel ou au restaurant afin d'analyser discrètement tous les aspects de la structure. La conclusion étant faite par un rapport de constat points forts et points faibles et préconisation.



## Quelques exemples de formations Spécial Hôtellerie-Restauration

- Accueil et convivialité en restauration
- Savoir gérer sa colère face au conflit
- Geste et posture
- Mieux accueillir la clientèle étrangère dans l'hôtellerie et la restauration
- Améliorer les ventes additionnelles
- Rédiger et présenter une carte
- Optimiser l'organisation et l'animation d'une équipe
- Art de la table (décoration florale, dressage,...)
- Maîtriser les coûts en hôtellerie et restauration
- Savoir accueillir un public en situation de handicap
- Prospection téléphonique etc.



**Inclus dans toutes nos formations:**  
Suivi de 3 à 5 heures dans les 3 mois pour  
-revoir les éléments peu ou mal assimilés  
-commenter les difficultés rencontrées  
-analyser le suivi du plan d'action  
Le suivi se fait par téléphone, mail et vidéo conférence.  
Vos formations peuvent se faire :  
En inter (en entreprise)  
En intra (à l'extérieur)  
Par internet FOAD  
En vidéo conférence



### Les Formations

#### Bureautique

(Windows, Internet, Word, Excel, etc....)

**PAO** (Publisher, Photoshop, Illustrator, Indesign, etc....)

**Site internet** (Logiciel de création de site, Flash, Référencement naturel et payant, PHP, Acrobat, E-marketing, Développer une application avec Google Web Toolkit, etc....)

#### Maintenance technique d'un hôtel

#### Langues

pour débutant, intermédiaire, perfectionnement, professionnel en:  
Anglais, Allemand, Italien  
Espagnol, Japonais, Chinois, Arabe, Vietnamien