



Alternance

H&C Conseil

CFA

Formation continue



Consell
CFA

Édito

Fier d'être le directeur de H&C Conseil, je poursuis l'ambition première de l'entreprise, en donnant l'opportunité à chacune et chacun de se former, de se perfectionner et de s'insérer dans le monde du travail.

Pour répondre à une demande de plus en plus forte, H&C Conseil se développe et s'étend aujourd'hui dans 7 villes françaises. Accompagnés par les meilleurs professionnels de l'hôtellerie restauration, du commerce, de l'immobilier et du droit, nous créons des formations novatrices, en cherchant en permanence à vous apporter toutes les compétences nécessaires à votre évolution professionnelle.

Rejoindre l'aventure H&C Conseil, c'est se réaliser individuellement en apprenant collectivement autour d'une même passion.

Edouard Habasque

Dirigeant de H&C Conseil

6
7
8
10
11
17
20
22
36

Notre histoire

Nos valeurs

Nos centres

Nos certifications

Notre alternance

Nos métiers

La formation continue

Notre catalogue

Contact

Sommaire

Notre histoire

Fort d'une expérience solide dans des fonctions de direction d'entreprise, André HABASQUE décide de créer H&C Conseil afin de mieux répondre aux attentes des professionnels qu'il connaît bien. Ainsi naît le premier centre H&C Conseil en 2000, à Clermont-Ferrand.

Avec une réelle préoccupation de promotion sociale par la formation et l'emploi, H&C Conseil veut donner sa chance à toute personne souhaitant apprendre un métier. Avec l'ambition de transmettre un réel savoir-faire, H&C Conseil grandit et développe rapidement plusieurs centres. André Habasque a transmis le flambeau à son fils, Édouard Habasque, qui continuera le développement des centres de formation.

L'entreprise familiale devenue CFA, est désormais présente dans 7 villes françaises, et compte plus de 3400 apprenants par an. Avec un suivi individualisé, nos centres de formation accompagnent chaque apprenant, en amont et tout au long de sa formation, en se distinguant par une pédagogie de la réussite personnelle et professionnelle. Avec plus de 23 ans d'expérience, H&C Conseil propose des formations de perfectionnement, des certifications et diplômes en alternance en hôtellerie et restauration, commerce, immobilier et buraliste.

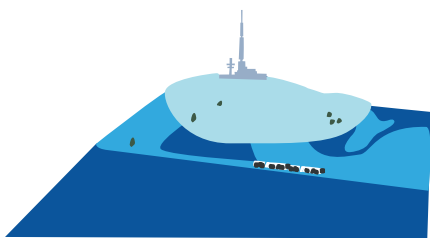
Nos valeurs

“ ***Celui qui aime à apprendre est bien près du savoir.*** ”

Confucius

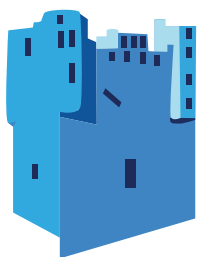
Avec une vision humaine de la formation, nous vous accompagnons tout au long de votre parcours en vous guidant dans votre épanouissement personnel et professionnel, grâce à notre pédagogie de la réussite. Notre équipe de professionnels experts dans leur métier est entièrement à l'écoute des besoins réels des entreprises, à travers des retours terrain, véritables curseurs de nos programmes de formation.

Nos centres



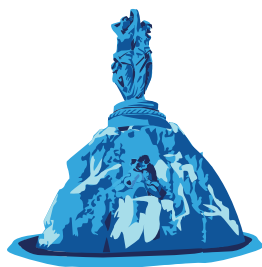
Clermont-Ferrand

Site historique de l'aventure H&C Conseil lancée en 2000, le centre de Clermont-Ferrand est situé en centre ville, à 10 minutes de la place de Jaude. En partenariat avec un magasin expert en matériel de cuisine et décoration, le centre dispose d'un plateau technique dernier cri et tout équipé au sein du magasin.



Narbonne

En 2005, H&C Conseil décide d'ouvrir son deuxième centre dans cette ville chargée d'art et d'histoire et dotée d'une architecture exceptionnelle, Narbonne. Le centre évolue en 2023, son nouveau site dispose d'un plateau technique et d'un restaurant d'application intégrés.



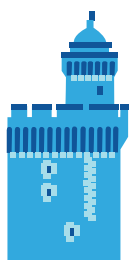
Montpellier

Créé en 2007 au coeur de cette ville dynamique et en développement constant, le troisième centre H&C Conseil se situe dans le quartier animé de Près d'Arènes. Il dispose d'un plateau technique et d'un restaurant d'application au sein même du centre, pour une optimisation des formations pratiques !



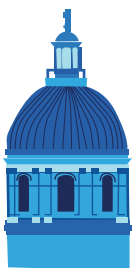
Nîmes

Se développant fortement dans le sud de la France, H&C Conseil ouvre en 2010 son quatrième centre dans la célèbre ville romaine. Situé à l'entrée de la ville, le centre nîmois possède un plateau technique et un restaurant d'application en plein coeur du centre ville.



Perpignan

H&C Conseil continue sa conquête de l'Occitanie, en ouvrant en 2013 son cinquième centre dans la capitale de la Catalogne française, Perpignan. Pour favoriser toujours plus l'apprentissage, le centre dispose également de son propre plateau technique.



Toulouse

En 2018, le sixième centre H&C Conseil voit le jour, au coeur de la ville rose. Au sein de cette grande ville dynamique, le centre moderne et nouvellement équipé collabore avec un établissement mettant à disposition son plateau technique et son restaurant.



Nice

Fort de son succès, H&C Conseil continue de grandir et part cette fois-ci à la conquête de la Côte d'Azur pour ouvrir son septième centre en 2020 à Nice ! Le centre H&C Conseil se trouve au coeur du quartier d'affaires de la ville. Il a également un plateau technique.

Nos Certifications

H&C Conseil a su se diversifier pour amener une solution adaptée à chaque entreprise. Forts de leurs expertises, les 7 centres proposent aujourd'hui une large gamme de diplômes et certifications.

Titre professionnel

Le Titre Professionnel est un titre certifié enregistré au RNCP, délivré par le ministère chargé de l'Emploi, qui atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées.

Certificat de qualification professionnelle (CQP) et titre à finalité professionnelle (TFP)

Le CQP et le TFP permettent de faire reconnaître les compétences et les savoir-faire nécessaires à l'exercice d'un métier. Ce sont des certificats ou titres de la branche professionnelle HCR enregistrés au RNCP.

Notre alternance

Accompagner un alternant, c'est former une personne à vos méthodes de travail et transmettre votre savoir-faire unique. C'est aussi une façon de donner accès à une qualification et à l'insertion professionnelle durable.

Notre différence

H&C Conseil offre un accompagnement complet, de la pré-sélection du candidat, au suivi individualisé par un formateur référent. Avec un positionnement en fonction de vos exigences et de vos besoins, nos équipes vous proposent les meilleurs candidats pour votre entreprise.

Recrutez un alternant à tout moment de l'année ! Chez H&C Conseil, c'est vous qui choisissez la date de la « rentrée » ! Le rythme d'alternance est adapté à votre activité, avec 1 jour de formation par semaine.

Nous proposons également au tuteur de suivre la formation adaptée à son nouveau rôle.



Tu me dis, j'oublie.

Tu m'enseignes, je me souviens.

Tu m'impliques, j'apprends.

Benjamin Franklin



Les dispositifs de l'alternance

Le contrat d'apprentissage

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail entre un salarié et un employeur. Il permet à l'apprenti de suivre une formation en alternance, en entreprise sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage et en centre de formation d'apprentis (CFA) pour une période de 6 mois à 3 ans selon les critères légaux d'éligibilité du candidat en vigueur.

Le rythme

L'apprenti est présent au centre 1 jour par semaine en formation et 1 jour par mois pour une «Journée d'Accompagnement Pédagogique».

Les aides

Les entreprises de moins de 250 salariés, peuvent bénéficier de l'aide unique pour la 1re année du contrat. Sous conditions pour les entreprises de plus de 250 salariés.

Pour un salarié de moins de 29 ans : 6000 €

Le versement est réalisé par l'Agence de Services et de Paiements (ASP) selon la déclaration de la DSN mensuelle. Les employeurs d'apprentis bénéficient, depuis le 1er janvier 2019, de la réduction générale de cotisations patronales ou réduction Fillon au taux maximum. L'exonération de charges salariales est maintenue jusqu'à 79% du SMIC.

Le public

Toute personne âgée de 16 à 29 ans révolus. Les personnes de 15 ans ayant terminé leur classe de 3ème, les personnes de 30 ans et plus ayant un projet de création ou reprise d'entreprise, les personnes ayant une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé ou encore les sportifs en reconversion professionnelle peuvent signer un contrat d'apprentissage.

Type de contrat

Le contrat peut-être conclu en CDD ou CDI de 6 mois à 3 ans, à temps plein, avec une période d'essai de 45 jours travaillés. L'apprenti est un salarié de l'entreprise, les mêmes règles que les autres salariés s'appliquent donc à lui. Il dispose de 5 semaines de congés payés et un repos hebdomadaire selon la convention, plus cinq jours de congés supplémentaires pour les révisions en fin de période de formation. Pour les mineurs, les deux jours de repos doivent être consécutifs.

Les conditions

Être à jour dans ses cotisations légales. Désigner un tuteur pédagogique, détenteur du Permis de Former (pour le secteur HCR) et pouvant justifier de deux années d'expérience professionnelle et/ou un diplôme de niveau égal ou supérieur au diplôme préparé par l'apprenti.

La rémunération

Salaire de base	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans
	Base de calcul	Base de calcul	Base de calcul
1ère année	27 % SMIC	43 % SMIC	53 % SMIC
2ème année	39 % SMIC	51 % SMIC	61 % SMIC
3ème année	55 % SMIC	67 % SMIC	78 % SMIC
Salaire de base	26 ans et plus		
	Base de calcul		
	100 % SMIC		



Le contrat de professionnalisation

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail en alternance entre un employeur et un salarié répondant à certains critères. Le contrat peut être conclu avec tout type d'employeur, sauf les particuliers employeurs. Le salarié bénéficie du soutien d'un tuteur.

Le rythme

L'alternant est présent au centre 1 jour par semaine en formation et 1 jour par mois pour une « Journée d'Accompagnement Pédagogique ».

Pour l'embauche d'un demandeur d'emploi de 26 ans et plus, possibilité de bénéficier d'une aide de Pôle Emploi dans la limite de 2 000 € (AFE).

Dans le cas d'un demandeur d'emploi de 45 ans et plus, possibilité de bénéficier d'une aide de l'État pouvant aller jusqu'à 2000€, cumulable avec à l'AFE.

Le public

Toute personne âgée de 16 à 25 ans révolus désirant compléter sa formation initiale ou des demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus, ou des bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH ou encore des personnes ayant bénéficié d'un CUI.

Type de contrat

Le contrat peut-être conclu en CDD ou CDI de 6 mois à 12 mois et peut être prolongé à 24 mois selon la certification. La durée de la période d'essai varie selon la nature du contrat. L'alternant est un salarié de l'entreprise, les mêmes règles que les autres salariés s'appliquent donc à lui. Il dispose de 5 semaines de congés payés et un repos hebdomadaire selon la convention. Pour les mineurs, deux jours de repos qui doivent être consécutifs.

Les conditions

Être à jour dans ses cotisations légales. Désigner un tuteur pédagogique, détenteur du Permis de Former (pour le secteur HCR) et pouvant justifier de deux années d'expérience professionnelle et/ou un diplôme de niveau égal ou supérieur au diplôme préparé par l'apprenant.

La rémunération

	Salaire de base*	Salaire majoré*
Moins de 21 ans	55 % du SMIC	65 % du SMIC
21 à 25 ans	70 % du SMIC	80 % du SMIC
26 ans et plus	SMIC ou 85 % du minimum conventionnel (le plus élevé des deux)	

* titulaire d'un diplôme égal ou supérieur au niveau bac technique ou technologique

Nos métiers

Hôtellerie

Employé d'étage en hôtellerie et hôtellerie de plein air

L'employé d'étage assure la remise en état et le réapprovisionnement des chambres et contrôle l'état du linge et du mobilier.

Réceptionniste en hôtellerie et hôtellerie de plein air

Le réceptionniste accueille les clients, gère les réservations, présente les prestations de l'hôtel, assure la promotion des produits et est en lien avec le service des étages.

Assistant d'exploitation en hébergement

L'assistant d'exploitation en hébergement accueille la clientèle, traite les réclamations clients, approvisionne et participe à l'achat de marchandises, organise le travail et supervise les équipes et assure la sécurité des personnes et des lieux.

Gouvernant

Le gouvernant contrôle les équipements, les fournitures, les tenues professionnelles, manage et anime une équipe, assure la relation commerciale avec les fournisseurs, gère les stocks nécessaires à l'activité et contrôle l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

Restauration

Commis de cuisine

Le commis de cuisine apprend à réaliser des mets simples, à dresser les plats et assurer la distribution. Il connaît et respecte les mesures de sécurité et d'hygiène et sait organiser et entretenir son poste de cuisine et les locaux annexes.

Cuisinier

Le cuisinier contribue à l'évolution de la carte du restaurant, choisit les produits pour l'élaboration des plats et les réalise.

Employé polyvalent de restauration

L'employé polyvalent de restauration assemble et distribue des préparations culinaires simples et réalise le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval, comme l'approvisionnement, la mise en place et la remise en état de la salle.

Serveur en restauration

Le serveur en restauration met en place la salle, accueille, conseille, sert la clientèle et assure l'encaissement.

Pizzaïolo

Le pizzaïolo assure la chaîne des opérations de fabrication de pizzas depuis l'approvisionnement jusqu'à la distribution. Le service et/ou la vente peuvent également faire partie de ses attributions.

Employé de bar

L'employé de bar approvisionne le bar, accueille, conseille et sert la clientèle, assure la promotion des produits et de l'établissement. Il contribue à la fidélisation et au développement de la clientèle.

Assistant d'exploitation en restauration

L'assistant d'exploitation en restauration assiste le directeur d'établissement dans toutes ses activités d'animation, de commercialisation, de gestion et d'exploitation, et le remplace le cas échéant.

Commerce

Employé commercial

L'employé commercial installe la marchandise en rayon et assure le réapprovisionnement, range les produits, veille à la bonne tenue et au nettoyage du magasin.

Conseiller de vente

Le conseiller de vente accueille la clientèle, assure l'encaissement, veille à la tenue et au nettoyage du magasin, gère les livraisons, la mise en rayon, le merchandising et contribue à éviter la démarque inconnue.

Assistant manager d'unité marchande

L'assistant manager d'unité marchande aide le manager à organiser l'approvisionnement du rayon, veille à la présentation des produits, contribue à l'optimisation des ventes et participe à la collecte des informations commerciales.

Manager d'unité marchande

Le manager d'unité marchande organise l'approvisionnement des rayons, assure la présentation marchande des produits, optimise les ventes, gère le centre de profit, recueille les informations commerciales, analyse les indicateurs de gestion, établit les prévisions de chiffre d'affaires et de marges et anime l'équipe, la dirige, la fait progresser et adhérer aux projets et aux valeurs de l'entreprise.

La formation continue

La mission d'H&C Conseil est de proposer une formation adaptée à vos besoins et vos objectifs. Avec une offre à la carte et une pédagogie immersive et innovante, mêlant le distanciel et le présentiel, développez votre savoir-faire et libérez votre talent. Nos formations s'inscrivent dans une perspective de valorisation en associant créativité, rigueur et professionnalisme.

La certification

La formation continue peut aboutir à la validation d'un bloc de compétences d'une certification ou du diplôme complet, sans passer par l'alternance.

Les modalités de formation

Inter-entreprises

En inter-entreprises : ces formations sont dispensées en regroupant plusieurs salariés de structures différentes. Les sessions se déroulent en petit groupe d'un niveau homogène. Avec une interaction continue entre le formateur et les apprenants, ces 22 formations permettent de confronter les différentes expériences et d'être dans un échange constant.

Intra-Entreprise

En intra-entreprise : ces formations sont réalisées dans votre entreprise ou dans nos locaux regroupant plusieurs de vos salariés. Elles renforcent la cohésion de vos équipes. Chaque formation est créée sur-mesure en fonction de vos besoins.

Face-à-face

Nous proposons également une formation individuelle à la carte.

Chez H&C Conseil, la personne importante, c'est vous !

Quels que soient vos objectifs, nous trouverons ensemble la formation qui vous correspond.

Le financement

Plusieurs dispositifs sont à votre disposition selon votre statut :

Financement par les OPCO

Pour les salariés ou travailleurs non salariés :

- Plan de Développement des compétences
- Actions de branche et/ou collectives

Le Compte Personnel de Formation

Le C.P.F. est un compte en euros qui permet à tout salarié ou demandeur d'emploi de financer une action de formation certifiante.

Financement par France Travail

Le financement de la formation concerne les demandeurs d'emploi dont le projet formation est destiné à favoriser le retour à l'emploi. Il est validé par France Travail.

Auto-financement

H&C Conseil vous présente tous les dispositifs existants pour financer vos formations. Toutefois toutes les actions sont finançables directement.

**Notre
catalogue
de formation continue**

Hôtellerie – Restauration

Formations obligatoires

Permis de Former – 14h

Apprenez les méthodes et outils nécessaires à l'exercice de la fonction de tuteur (uniquement en HRC).

Mise à jour du Permis de Former – 7h

Vous avez suivi la formation initiale Permis de Former ? Venez renouveler votre certificat avec cette formation de mise à jour tous les 4 ans.

Permis d'exploitation – 20h

Vous êtes créateur ou repreneur d'une entreprise secteur HCR ? Prenez connaissance de vos obligations et de la réglementation en matière de vente de boissons alcoolisées.

Mise à jour Permis d'exploitation – 6h

Participez à cette formation obligatoire pour réaliser la mise à jour de votre Permis d'Exploitation 10 ans après sa délivrance.

Hygiène alimentaire – 14h

Apprenez les bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire en restauration et organisez l'activité de votre entreprise selon les conditions d'hygiène conformes à la réglementation. Délivrance de l'attestation DRAAF en fin de formation.



Formations indispensables

Gestion prévisionnelle des coûts - 14h

Maîtrisez les différentes notions liées au calcul des coûts. Appliquez ces connaissances pour la mise en place d'outils de gestion au restaurant.

Les allergènes - 14h

Identifiez les différents allergènes, apprenez à mettre en place la bonne signalétique et respectez la réglementation.

Tendances culinaires - 7h

Découvrez les tendances, adaptez votre carte avec la cuisine vegan, végétarienne, locale et bio.

Prévention des risques professionnels - 7h

Découvrez la réglementation des risques professionnels, apprenez à établir et faites vivre votre document unique d'évaluation des risques.

Le sous-vide en cuisine - 7h

Découvrez toutes les techniques de conservation et la cuisson sous-vide.

Affichages obligatoires en HCR - 7h

Prenez connaissance de la réglementation et actualisez les affichages obligatoires en HCR.



Créativité en cuisine - 14 h

Création de nouvelles présentations des entrées, des plats, des desserts avec des produits de saison. Mise en pratique de la création autour de la décoration des plats et techniques de valorisation.

Pâtisseries et desserts en restauration - 14h

Apprenez les techniques de base de la pâtisserie et renouvelez votre carte des desserts.

La bar'attitude - 7h

Apprenez l'organisation et la gestion d'un bar, découvrez le savoir-faire, créez vos cocktails et apprenez les bases de la mixologie.

Sommellerie, accords mets et vins - 14h

Apprenez les bases de la sommellerie, les accords mets et vins. Créez une carte des vins, conseillez et vendez le vin au verre.

Transmission et communication aux étages - 14h

Renouvelez vos connaissances des techniques liées au travail des étages et transmettez-les à vos équipes.



Gestes et postures en hôtellerie restauration - 7h

Identifiez les risques liés à l'activité physique du métier, appliquez les principes de sécurité et d'économie d'effort. Proposez des améliorations et participez à leur mise en oeuvre.

Yield management - 21h

Apprenez à gérer les réservations selon l'offre et la demande en optimisant les ventes.

Compétences transversales

Accueil des personnes en situation de handicap – 7h

Identifiez les différents types de handicap, visibles et non visibles, comprenez les attentes des personnes en situation de handicap pour mieux y répondre. Investissez-vous dans une démarche globale d'accessibilité de votre établissement.

Accueil et la relation client – 7h

Approfondissez la relation client et apprenez à mieux communiquer.

Image de qualité – 7h

Améliorez et adaptez votre image professionnelle et celle de vos collaborateurs.

Étapes et outils de recrutement – 7h

Découvrez les étapes et outils pour maîtriser les différentes techniques de recrutement.

Préparation à l'entretien professionnel obligatoire – 7h

Découvrez les critères indispensables pour conduire un entretien professionnel avec efficacité et professionnalisme.

Outils du manager – 7h

Initiez-vous aux techniques du management, découvrez comment motiver vos collaborateurs et animer votre équipe.

Gestion des conflits – 7h

Comprenez les mécanismes et les déclencheurs des situations conflictuelles afin de les éviter.

Réseaux sociaux et stratégie de communication – 14h

Élaborez une stratégie de communication digitale au sein de votre communication globale.

Commerce

Expérience client sur le point de vente - 21h

Démarquez-vous de vos concurrents pour devenir incontournable.

Fidélisation client - 21h

Entrenez une démarche qualitative et personnalisée d'une fidélisation durable de votre clientèle.

Marketing sensoriel - 7h

Découvrez comment redynamiser votre activité, avec le marketing sensoriel comme activateur de croissance.

Théâtralisation de la vitrine - 7h

Favorisez l'acte d'achat et augmentez le taux de fréquentation de votre enseigne.

Les 7 étapes de la vente - 35h

Découvrez un programme personnalisé de chaque processus de la vente spécifique à votre enseigne avec comme objectif la reconnaissance de vos clients.



Fiscalité et droit

Initiation au droit du travail - 21h

Identifiez les règles du droit du travail applicables aux TPE et PME.

Analyse et gestion financière - 14h

Découvrez et maîtrisez les différentes techniques de la comptabilité de gestion.

Contrôle de gestion de son entreprise - 14h

Apprenez et maîtrisez les différentes techniques du contrôle de gestion.

Démarche RSE - 7h

Améliorez votre démarche de responsabilité sociétale et environnementale.

Droit social - 7h

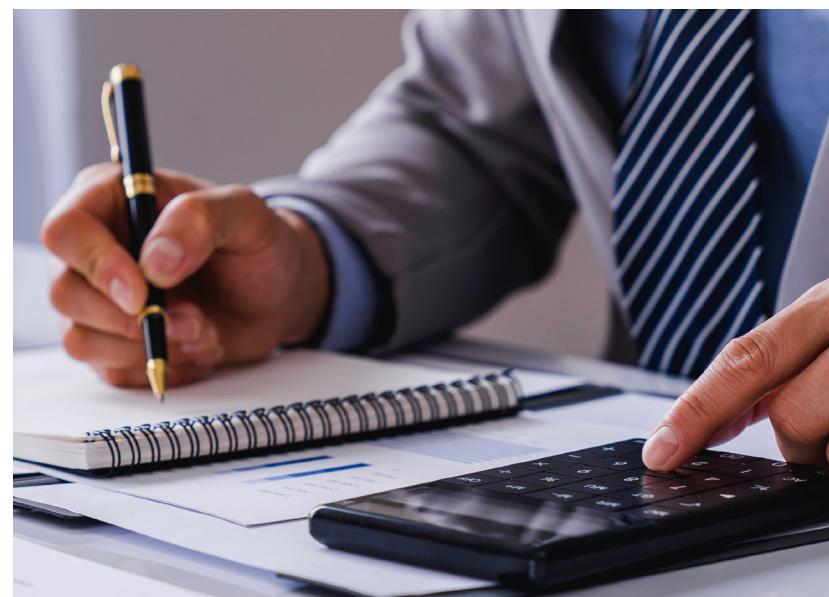
Initiez-vous aux fondamentaux de la convention collective de laquelle vous dépendez.

Fiscalité du dirigeant - 14h

Comprenez les principes de calcul et l'organisation générale de l'impôt, connaissez les charges déductibles, sensibilisez-vous à la fraude fiscale et apprenez quelques schémas d'optimisation.

Lecture du bilan - 14h

Maîtrisez les outils du pilotage d'entreprise.



Immobilier

Parcours généraliste

Fiscalité immobilière - 14h

Maîtrisez les règles fiscales du patrimoine immobilier et de ses revenus : imposition des revenus (déclaration, LMNP/LMP), plus-value à la vente, autres taxes et dispositifs de défiscalisation.

Déontologie - 7h

Maîtrisez le champ d'application du Code de déontologie des agents immobiliers ainsi que ses enjeux. Focus sur les procédures internes obligatoires et supplétives (non-discrimination, Tracfin, RGPD...).

Performance énergétique des logements - 7h à 14h

Maîtrisez les enjeux de la politique de rénovation énergétique : mesures impératives et incitatives (service public, aides, outils). Identifiez les étapes de la rénovation et les postes d'usage concernés.

Transaction

Viager - 7h

Identifiez les particularités de la vente viagère et ses impacts : Public, avantages, répartition des charges, fiscalité... Maîtrisez les différentes méthodes pour estimer les modalités de paiement (Barème Daubry...).

Gestion d'immeuble

Gestion d'une copropriété - 7h

Identifiez l'étendue des responsabilités des principaux acteurs. Maîtrisez les missions du Syndic à travers l'étude du contrat type ALUR : aspects administratif, technique, comptable et financier.

Gestion locative

Etats des lieux – 7h

Maîtrisez le régime juridique de l'état des lieux (focus bail d'habitation) : méthodologie et rédaction, imputation du dépôt de garantie (notions de dette locative), grille de vétusté et règlement des litiges.

Dossier locataire – 7h

Maîtrisez les règles pour constituer le dossier : respect des critères légaux de sélection et des pièces justificatives acceptées. Connaissiez les outils mis à disposition, les démarches administratives nécessaires, et les garanties supplémentaires (caution, GLI, Visale, etc.).

Location saisonnières – 7h

Identifiez les sources juridiques applicables : droits et obligations des parties de l'annonce à l'entrée dans les lieux afin d'anticiper sur les litiges. Connaissiez les obligations déclaratives du propriétaire et l'imposition des revenus.

Notion de logement décent – 7h

Maîtrisez les critères de décence d'un logement et sachez identifier les risques (technique découverte du bien). Connaissiez les procédures en vigueur en cas de litige et savoir conseiller les parties.

Bail commercial – 7h à 14h

Maîtrisez les règles fondamentales et le statut protecteur. Connaissiez les droits et les obligations des parties, de la signature à l'échéance. Identifiez les clauses contractuelles sensibles (activités, loyer, résiliation, cession du fonds de commerce...) et les informations obligatoires.

Bail d'habitation – 7h

Maîtrisez le régime juridique du contrat de location de résidence permanente au regard de l'actualité : focus clauses contractuelles bail ALUR et nouveautés (Loi Climat et autres). Identifiez les droits et les obligations des parties et anticipez sur les litiges.



Buralistes

Les nouveaux buralistes, la formation initiale pour les gérants et suppléants - 21h

Cette formation est obligatoire pour les futurs gérants de débits de tabac et leurs suppléants. Elle vous permettra d'acquérir les compétences spécifiques liées à la vente au détail des tabacs manufacturés, d'avoir une meilleure connaissance des nombreuses normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles. Optimiser et connaître les règles de présentation des produits. Vous sortirez de la formation avec tout le savoir-faire nécessaire à l'exercice de cette activité commerciale.

Accompagnement sur mesure à l'ouverture du débit de tabac - 35h

Découvrez une formation 100% personnalisée. Pendant une semaine, profitez de la présence d'un ancien gérant de débit de tabac pour vous accompagner à l'ouverture de votre point de vente. Découvrez concrètement la gestion des marchandises, appréhendez le fonctionnement du logiciel de caisse et profitez du retour d'expérience d'un ancien professionnel.

Les nouveaux buralistes, la formation initiale pour les associés non-suppléants - 7h

Cette formation est obligatoire pour les futurs associés non-suppléants de débits de tabac. Elle vous permettra d'acquérir les compétences spécifiques liées à la vente au détail des tabacs manufacturés, d'avoir une meilleure connaissance des nombreuses normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles.

Le renouvellement du contrat de gérance, mise à jour formation buraliste - 7h

Le contrat de gérance est conclu pour 3 ans, cette formation de mise à jour est obligatoire pour son renouvellement au terme de ces 3 ans. Suivez l'évolution de la réglementation relative à l'exercice du monopole de vente au détail des tabacs manufacturés, la réglementation relative à la santé publique en matière de tabac, son contexte et les risques sanitaires du tabagisme.

Sauveteur Secouriste du Travail

Aujourd'hui, le nombre de personnes ayant suivi une formation de SST en France est estimé à moins de 10%. Si ce pourcentage augmentait, beaucoup de personnes dans le milieu professionnel pourraient voir leur vie sauvée.



Formation initiale Sauveteur Secouriste Travail (SST)- 14h

Découvrez la formation SST pour tous les salariés. Apprenez les gestes de premiers secours : sécuriser une personne, utiliser un défibrillateur, pratiquer un massage cardiaque, et réagir aux saignements ou étouffements. Identifiez les dangers dans votre entreprise, savez à qui transmettre les informations, et apprenez à alerter selon l'organisation des secours. Participez aux actions de prévention et de protection.

Mise à jour formation SST - 7h

La mise à jour de la formation SST se fait tous les deux ans, afin de maintenir et actualiser vos compétences ainsi que de vous mettre à jour sur les évolutions réglementaires pour intervenir efficacement face à une situation d'accident.



Les outils au service du dirigeant

Découvrez un parcours de formation 100% personnalisé. Ce programme permet aux dirigeants d'entreprise de se former et de monter en compétences sur des sujets aussi fondamentaux que prioritaires dans le cadre de l'exercice de leurs activités professionnelles.

Les étapes du recrutement et l'initiation au droit du travail - 28h

Recrutement et on-boarding, ressources humaines et droit du travail.

Les couvertures sociales pour l'entrepreneur - 14h

Protection sociale de l'entrepreneur et de son conjoint, (couverture santé, prévoyance, options de retraite...).

L'audit de son entreprise - 7h

Évaluer et faire évoluer son auto-entreprise.

Les statuts juridiques - 7h

Réinterroger son statut juridique.



Contact



Clermont-Ferrand

6 place de Regensburg,
63000 Clermont-Ferrand
04 73 93 25 92
contact.clermontferrand@cfahcconseil.com

Montpellier

Rés. Pré d'Hermès, 39 rue Pomier Layrargues,
34070 Montpellier
04 67 65 45 57
contact.montpellier@cfahcconseil.com

Narbonne

42 rue Demoge,
11100 Narbonne
04 68 43 12 53
contact.narbonne@cfahcconseil.com

Nîmes

32 rue R.Mallet-Stevens,
30900 Nîmes
04 66 84 63 17
contact.nimes@cfahcconseil.com



Perpignan

7 rue Aristide Berges,
66330 Cabestany
04 68 86 20 65
contact.perpignan@cfahconseil.com





Nice

10 av. Pierre Isnard ESPACE ICARDO B,
06200 Nice
04 93 98 79 50
contact.nice@cfahconseil.com

Toulouse

1 chemin du Pigeonnier de la Cépière,
31100 Toulouse
05 34 56 92 46
contact.toulouse@cfahconseil.com

Réseaux

 cfahconseil.com
 [h&c conseil](#)
 [hc conseil](#)
 [cfa h&c conseil](#)



Accessibilité
à tout par
tous



La certification a été délivrée au titre des catégories d'action suivantes :

ACTIONS DE FORMATION

ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE