

ritzzy*

Weiterbildung
Formation continue

HÔTELLERIE & GASTRONOMIE

AGENDA DES FORMATIONS
AUTOMNE 2022



MANAGEMENT & RESSOURCES HUMAINES



Créez une équipe qui gagne

Cultivez l'esprit d'équipe

Les membres d'une équipe ont des profils et des modes de fonctionnement différents. Connaître les principes qui permettent de développer une synergie collective et une confiance mutuelle, vous permettra d'atteindre ensemble les objectifs de votre établissement. Nous vous montrons comment créer un environnement de travail positif et motivant.

Date : 05 décembre 2022
Lieu : Martigny

Difficultés de recrutement et résilience

Comprendre comment se remettre en question

L'hôtellerie a connu avec la crise du COVID une accélération de plusieurs tendances qui bouleversent les schémas établis. Celle qui menace le plus les organisations est le manque de main d'œuvre qualifiée, ainsi que le désintérêt croissant pour les métiers de l'hospitalité. Nous vous invitons à construire des solutions pour remédier à ces problèmes.

Date : 26 octobre 2022
Lieu : Martigny

NEW à découvrir !

22.09.22	Google Business Profile	Sierre
27.10.22	Produire du contenu irrésistible	Sierre
17.11.22	Comment répondre aux avis clients	Sierre

What else?

07.11.22	Se lancer dans l'aventure Food truck	Sierre
10.11.22	Sécurité et santé au travail	Sierre
28.11.22	Adapter votre style de leadership	Martigny
14.12.22	Motiver les générations Y et Z	Martigny

Les techniques du Revenue Management niveau 2

Des stratégies de prix actualisées

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 en seulement 2 jours vous apporte une solide actualisation des techniques de vente 2022 et vous offre l'opportunité d'obtenir un aperçu clair des changements d'habitude de vos clients.

Vous n'avez pas encore suivi le premier niveau ?

Il aura lieu le **20+21.09.2022** à **Sierre**

Date : 05+06 octobre 2022
Lieu : Sierre

MARKETING



Le pouvoir des influenceurs

Intégrer le marketing d'influence dans votre stratégie marketing

Les influenceurs sont de plus en plus inclus dans les stratégies marketing des hôtels, restaurants ou destinations. Grâce à Sara Dubler, experte en marketing et influenceuse vous allez savoir recruter l'influenceur idéal et légitime pour votre activité, établir une collaboration efficace et rentable et surtout mesurer l'impact de votre campagne d'influence marketing.

Date : 10 novembre 2022

Lieu : Sierre

Le parcours d'achat digital en 2022

Adaptez-vous aux changements

Optimiser le parcours d'achat de vos clients, c'est décupler vos opportunités de vente en proposant une expérience adaptée et personnalisée. Les évolutions marquantes des dernières années demandent une bonne compréhension des attentes et comportements de nouveaux clients, les millenials. Proposez des contenus et offres pertinentes à des moments clés afin d'améliorer l'expérience globale et, bien sûr, les conversions.

Date : 24 novembre 2022

Lieu : Sierre

Le restaurant en mode digital

Comprendre les changements et s'y adapter

L'arrivée de nouveaux acteurs et outils comme Google Business Profile, les influenceurs, ou plate-formes de réservation, etc. mais aussi les modes de consommation tels que la comparaison des prix, le besoin de partager son expérience sur internet, les livraisons de repas, l'avènement du mobile ont bousculé votre quotidien. Ces évolutions vous poussent à vous réinventer. Nous vous y aidons !

Date : 01 décembre 2022

Lieu : Sierre

Produire une vidéo sur smartphone

Optimiser la visibilité de ses vidéos

Transformer votre smartphone en mini-caméra et réaliser des vidéos professionnelles, c'est possible ! Pour cela, il vous suffit de savoir optimiser votre téléphone portable pour créer de contenus vidéo qui en jettent et bien évidemment d'avoir quelques notions de tournage (cadrage, éclairage et son) ainsi que de montage. Une fois ces aspects intégrés, vous allez également connaître comment utiliser les réseaux sociaux pour que vos vidéos soient vues.

Date : 06 octobre 2022

Lieu : Sierre



HÔTELLERIE & GASTRONOMIE

**Gastronomie circulaire**

Les bonnes pratiques de durabilité dans l'hôtellerie et la restauration

Découvrez les grands enjeux d'une gastronomie durable et circulaire en particulier quels sont les impacts les plus importants et où mettre vos efforts ? Les questions des labels, des coproduits, des emballages et du gaspillage alimentaire seront abordées, ainsi que les bonnes pratiques avec des exemples concrets inspirants.

Date : 29 novembre 2022

Lieu : A définir

**L'art du café : de l'espresso au latte art**

Connaitre les secrets du barista

Il ne suffit pas d'enlever la viande de l'assiette pour proposer une offre végétarienne. Imprégné-vous de l'histoire et de la culture des régimes végétaux, d'un mode d'alimentation durable et responsable ainsi que de l'éthique d'approvisionnement et de la saisonnalité des aliments. Vous découvrirez les sources de protéines végétales et apprendrez des techniques et méthodes fiables pour constituer un menu 100% végétal à la fois nutritif, gourmand et sain.

Ce cours est le premier d'une formation complète composée de 4 modules.

Partez à la découverte du voyage d'un grain de café depuis sa plantation jusqu'à son arrivée dans une tasse. Vous allez connaître comment effectuer un réglage minutieux de votre moulin et votre machine à café afin d'obtenir le parfait espresso. Vous vous initierez également au latte art en vous essayant à différents dessins ou motifs réalisés à la surface de votre café latte. Effet wow garanti !

Date : 25 octobre 2022

Lieu : Châteauneuf

Date : 03 octobre 2022

Lieu : Sierre

RELATIONS CLIENTS



Gestion des réclamations

Des râleurs comme futurs clients fidèles

Toutes les réclamations représentent la possibilité de se démarquer et de transformer la situation en une opportunité. Mettez en place un processus qui permet de comprendre, d'analyser et de gérer vos réclamations. Surprenez les râleurs professionnels et fidélisez vos clients.

Date : 22 novembre 2022
Lieu : Martigny

Donner envie d'acheter

L'art de conseiller vos hôtes

Focalisez vos ventes sur la valeur ajoutée aux prestations offertes plutôt que de participer à la guerre des prix ! Comment présenter subtilement les différences et avantages du produit ou service tout en tenant compte des besoins et attentes de votre client ? Apprenez la bonne maîtrise des outils de vente, la gestion des objections, mais aussi les mots qui font tilt, pour vous assurer le succès de ventes réussies.

Date : 23 novembre 2022
Lieu : Martigny

L'accueil qui fait la différence

Un regard neuf pour plus de clients !

Chaque étape, de l'arrivée jusqu'au départ, est une opportunité pour créer un lien, voire de fidéliser vos visiteurs. Un accueil personnalisé qui porte votre empreinte s'inscrit durablement dans le bon souvenir de vos hôtes. Savoir anticiper et identifier les besoins et attentes de vos clients est tout un art. Alors mettez en œuvre votre philosophie d'entreprise basée sur l'accueil : votre valeur ajoutée au simple service de la clientèle !

Date : 15 novembre 2022
Lieu : Martigny



SPECIALS



Réussir l'écriture de menus sur ardoise

Réaliser de belles ardoises

Découvrez les trucs et astuces pour réaliser de belles ardoises. Parcourez les techniques par le biais d'exercices avec des supports, du matériel et des feutres adéquats. Dans le cadre de cet atelier d'écriture, vous allez découvrir une technique de calligraphie spécifique à l'écriture sur ardoise.

Date : 21 novembre 2022
Lieu : Siere

Cours de langues

Une méthode conçue pour l'hôtellerie et la restauration

Apprendre le français ou l'allemand avec un vocabulaire spécifique à votre environnement professionnel, c'est possible. Grâce à une méthode unique, développée exclusivement pour l'hôtellerie et la restauration en Valais, vos collaborateurs pourront communiquer avec vos clients en allemand ou en français.

Date : sur demande
Lieu : Chez-vous



Quelle image véhicule votre établissement?

L'importance de l'image personnelle

Le "look" au travail est différent de celui qu'on adopte pour nos loisirs. L'image de l'établissement est accompagné de différents codes - couleur, style et ambiance - que toute l'équipe doit véhiculer. Formez vos collaborateurs à l'importance de leur image. Ce sont les premières personnes au contact avec votre clientèle !

Date : 11 décembre 2022
Lieu : Sion

Septembre 2022

Cours en présentiel

	👤👤	15.09.2022	Booster sa visibilité sur Google	Sierre
	👤👤	20 & 21.09.2022	Les techniques du Revenue Management (Niveau 1)	Sierre
NEW	👤👤	22.09.2022	Google Business Profile : un mini couteau suisse	Sierre
	👤👤	26.09.2022	Gestion de la rentabilité d'un café-restaurant 1	Martigny
	👤👤	29.09.2022	Comprendre et améliorer son site web	Sierre

Octobre 2022

Cours en présentiel

	👤👤	03.10.2022	Barista : l'art du café	Sierre
	👤👤	05.10.2022	Gestion de la rentabilité d'un café-restaurant 2	Martigny
	👤👤	05 & 06.10.2022	Les techniques du Revenue Management (Niveau 2)	Sierre
NEW	👤👤	06.10.2022	Réaliser et diffuser du contenu vidéo produit sur smartphone	Sierre
	👤👤	11.10.2022	Les réseaux sociaux comme outils marketing	Sierre
	👤👤	13.10.2022	Les allergies alimentaires: mode d'emploi	Sierre
	👤👤	17.10.2022	Développer sa marque employeur pour mieux recruter	Martigny
	👤👤	25.10.2022	Crowdfunding: mode d'emploi	Martigny
NEW	👤👤	25.10.2022	Introduction à la cuisine végétale	Sion
NEW	👤👤	26.10.2022	Difficultés de recrutement ?	Martigny
NEW	👤👤	27.10.2022	Produire du contenu irrésistible (Blog et réseaux sociaux)	Sierre

Novembre 2022

Cours en présentiel

	👤👤	03.11.2022	Instagram Reels, TikTok	Sierre
	👤👤	07.11.2022	Se lancer dans l'aventure Food truck	Sierre
	👤👤	10.11.2022	Sécurité et santé au travail	Sierre
NEW	👤👤	10.11.2022	Le marketing d'influence	Sierre
	👤👤	14.11.2022	L'email marketing et newsletter	Sierre
	👤👤	15.11.2022	L'accueil qui fait la différence	Martigny
NEW	👤👤	16.11.2022	Journée d'introduction à l'oenotourisme	Flanthey
NEW	👤👤	17.11.2022	Comment répondre aux avis clients	Sierre
NEW	👤👤	21.11.2022	Réussir l'écriture de menus sur ardoise	Sierre
	👤👤	22.11.2022	Gestion des réclamations	Martigny

Décembre 2022

Cours en présentiel

NEW	👤👤	01.12.2022	Le parcours d'achat digital dans la restauration en 2022	Sierre
	👤👤	05.12.2022	Créer une équipe qui gagne	Martigny
	👤👤	12.12.2022	Gestion du temps et du stress	Martigny
	👤👤	14.12.2022	Motiver les générations Y et Z	Martigny

* Formations à CHF 0.- c'est possible ?

Financées à 100% par la redevance annuelle*, les formations sont prises en charge à l'exception des *frais de dossier (max. CHF 50.-)* * **Fonds LHR** pour le secteur de l'hébergement et de la restauration.

* Formations à 1/2 prix c'est possible ?

Financées à 50% par le **SETI**, les professionnels de l'économie du tourisme (ex. les encaveurs, offices du tourisme, transports, etc.) participent pour l'autre moitié à l'écologie et aux *frais de dossier (max. CHF 50.-)*.

Financées à 50% par l'**Aide Suisse aux Montagnards**, les entreprises exerçant en région de montagne, participent pour l'autre moitié à l'écologie et aux *frais de dossier (max. CHF 50.-)*, pour toutes les formations dans le domaine des technologies numériques.

Inscrivez-vous !



Apprenez aujourd'hui pour gagner vos clients de demain - **avec ritzzy!**
Heute lernen – morgen Ihre Gäste begeistern, **mit ritzzy***

TechnoArk 3 | 3960 Sierre | Tél. +41 (0) 58 606 90 31 | Email: info@ritzzy.ch | Web www.ritzzy.ch

