




CATALOGUE DE FORMATIONS


SUR MESURE


2025

CONTACT

01.55.81.44.03 

evoyaconseils.fr 

info@evoyaconseils.fr 

20 Allée des Érables,
93420 VILLEPINTE 

QUI SOMMES-NOUS ?

EvOya Conseils est un organisme de formation, un centre de Formation pour Apprentis (CFA), centre de Bilan de Compétences et centre de VAE (Validation des Acquis et des Expériences).

Son siège est situé à Villepinte (93), ses bureaux administratifs, salles de formation et plateaux techniques sont installés au 20 allée des Erables 93420 Villepinte.

Notre organisme est spécialisé sur les fonctions support de l'entreprise telles que le Management, le Commerce, les Ressources Humaines, la Gestion de Projet, la Gestion Financière, les Achats & la Logistique, le Marketing, les formations CHR et réglementaires.



NOS VALEURS



ECOUTER AVEC INTELLIGENCE ET DONNER
VIE À DE NOUVEAUX POSSIBLES.

**EXPERTISE, BIENVEILLANCE,
ÉCOUTE, ACCOMPAGNEMENT.**



La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILANS DE COMPÉTENCES
ACTIONS DE VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

EvOya Conseils est certifié Qualiopi pour ses actions de formation, garantissant la qualité de ses processus et la conformité aux exigences nationales.

86%

De satisfaction
globale

94%

De satisfaction
formateurs

163

Stagiaires formés
sur l'année 2024

SOMMAIRE

POURQUOI CHOISIR EVOYA CONSEILS ? P.04

FORMATIONS RESSOURCES HUMAINES ET MANAGEMENT P.05

- 1.Ressources Humaines
- 2.Management
- 3.Développement Personnel & Leadership

FORMATIONS COMMERCE ET MARKETING P.06

- 1.Commerce
- 2.Marketing
- 3.Outils Digitaux

FORMATIONS COMPTABILITÉ ET GESTION P.07

- 1.Comptabilité
- 2.Gestion
- 3.Finance

FORMATIONS TRANSVERSES P.08

- 1.Bureautique / Technologie
- 2.Soft Skills
- 3.Langues

FORMATIONS RÉGLEMENTAIRES P.09

- 1.Santé & sécurité au Travail
- 2.Risques Professionnels & Réglementations
- 3.Hygiène & Sécurité Alimentaire

FORMATIONS CHR P.10

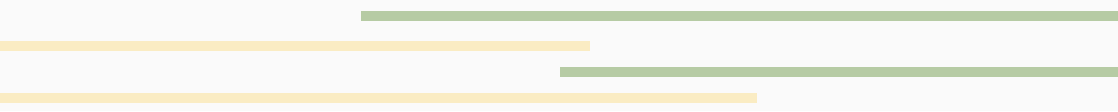
- 1.Cuisine et Pâtisserie
- 2.Management
- 3.Formations Réglementaires

COMMENT FINANCER VOS FORMATIONS ? P.11

VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE P.12

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE P.13

CONTACT P.14



POURQUOI CHOISIR EVOYA CONSEILS ?

Rejoindre EvOya, c'est intégrer un centre de formation à taille humaine, spécialisé dans les métiers supports, avec un seul objectif : vous faire monter en compétences !

LEITMOTIV



UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Chez EvOya Conseils, vous bénéficiez d'un suivi personnalisé. Nous adaptons nos méthodes et notre accompagnement à vos besoins, votre rythme et vos objectifs professionnels.



QUALITÉ & RECONNAISSANCE DES FORMATIONS

La reconnaissance officielle de nos formations vous assure de proposer à vos collaborateurs des parcours fiables, éligibles aux financements, et parfaitement adaptés aux exigences du marché.



DES FORMATEURS EXPERTS ISSUS DU TERRAIN

Nos formateurs sont des professionnels en activité, experts dans leur domaine, qui transmettent des compétences directement applicables en entreprise.



UNE PÉDAGOGIE CENTRÉE SUR L'OPÉRATIONNEL

Grâce à une pédagogie centrée sur la pratique, nous formons des profils immédiatement opérationnels et capables de contribuer rapidement à vos projets.

FORMATIONS RESSOURCES HUMAINES ET MANAGEMENT



01 Ressources Humaines

- Recrutement et techniques d'entretien
- Droit du travail
- Gestion administrative du personnel
- Paie et déclarations sociales
- Diversité et inclusion au travail
- Gestion des conflits et médiation
- Mise en place d'un plan de développement des compétences

03 Développement Personnel & Leadership

- Prise de parole en public & communication impactante
- Leadership et posture de dirigeant
- Intelligence émotionnelle en milieu professionnel
- Gestion des soft skills
- Coaching professionnel & mentoring
- Négociation et techniques d'influence
- Confiance en soi et affirmation dans le travail
- DISC pour mieux communiquer avec le langage des couleurs
- Mind Mapping, structurer ses idées avec la carte mentale
- Gestion de projets – Les fondamentaux

02 Management

- Management d'équipe
- Management transversal et à distance
- Conduite du changement en entreprise
- Gestion de projet
- Communication managériale efficace
- Gestion du temps et des priorités
- Prévention et gestion du stress au travail
- Les clés du Management
- Les fondamentaux du Management
- Management bienveillant
- Management Hybride
- Management Participatif
- Management Responsable ou éthique
- Upgrader son Management
- Manager de proximité
- Les entretiens annuels obligatoires
- Animer et motiver ses équipes

Anne.L.

Formatrice consultante et Coach diplômée depuis plus de 10 ans avec 29 années d'expertise en management d'unités commerciales, et gestion des RH.



Catheline.F.

Ancienne directrice d'agence de recrutement, devenue formatrice spécialisée en RH, management et accompagnement d'équipes.



Pour vos besoins particuliers,
contactez-nous, nous avons la solution.

FORMATIONS COMMERCE & MARKETING



01 Commerce

- Réussir ses négociations commerciales
- Assurer une veille commerciale
- Monter un plan d'actions commerciales
- Développer un portefeuille client
- Prospecter et négocier une proposition commerciale
- Piloter la performance commerciale
- Optimiser la Gestion de la Relation Client
- Analyser ses performances, élaborer et mettre en œuvre des actions correctives
- Concevoir une proposition technique et commerciale
- Droit des contrats et des sociétés

02 Marketing

- Marketing événementiel
- Marketing stratégique
- Marketing opérationnel
- Marketing digital – e-réputation
- Plan marketing
- Marketing – Analyser son marché et participer à la stratégie commerciale

03 Outils Digitaux

- Gérer les réseaux sociaux
- Gérer un CRM – E-CRM – Social CRM
- Gérer des Actions promotionnelles et publicitaires
- Personal branding & communication sur LinkedIn.
- Création de contenus visuels (Canva, Photoshop, vidéos courtes)
- SEO (référencement naturel)
- SEA (référencement payant) avec Google Ads
- Google Analytics 4 (GA4) pour analyser ses performances
- Créer et gérer une boutique en ligne
- Optimiser l'expérience client en e-commerce
- Techniques de vente digitale (CRM, tunnels de conversion)
- Email marketing efficace (Mailchimp, Sendinblue, Brevo)

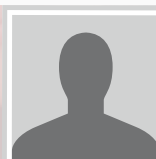
Loubna.S.

Experte en management et commerce international, ex-responsable export et formatrice pour adultes.



Teddy.C.

Consultant en transformation digitale et formateur certifié, expert en SEO, UI/UX et communication digitale.



Pour vos besoins particuliers,
contactez-nous, nous avons la solution.

FORMATIONS COMPTABILITÉ ET GESTION



01 Comptabilité

- Initiation à la comptabilité générale
- Tenue et suivi des écritures comptables
- Comptabilité clients et fournisseurs
- Comptabilité analytique (contrôle des coûts)
- Clôture des comptes et bilan
- Fiscalité des entreprises (bases TVA, IS, etc.)
- Logiciels comptables (Sage, Ciel, EBP, Quadra)
- Finances pour non-financiers
- TVA Obligations déclaratives
- TVA Règles et principes de territorialité

02 Gestion

- Initiation à la gestion d'entreprise
- Gestion administrative et organisationnelle
- Gestion budgétaire et suivi de trésorerie
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Tableaux de bord et indicateurs de gestion
- Gestion de projet (méthodes et outils : Gantt, Trello, Notion)
- ERP (SAP, Odoo) – bases de la gestion intégrée

03 Finance

- Initiation à la finance d'entreprise
- Analyse financière (lecture du bilan et compte de résultat)
- Gestion de trésorerie et prévisionnel financier
- Contrôle de gestion et pilotage de la performance
- Investissements et financements (bases)
- Gestion des risques financiers
- Excel avancé pour la finance (reporting, modélisation)

Serge.N.

Expert en audit, comptabilité et analyse financière, consultant-formateur avec plus de 20 ans d'expérience en accompagnement stratégique et opérationnel.



Serigne.M.

Formateur et consultant en comptabilité et finance, avec 21 ans d'expérience en analyse financière, restructuration et consolidation des comptes.



Pour vos besoins particuliers,
contactez-nous, nous avons la solution.

FORMATIONS TRANSVERSES



01 Bureautique / Technologie

- Cybersécurité – Sensibilisation
- Google Workspace
- Excel initiation / intermédiaire / perfectionnement
- Excel TCD
- Initiation à l'IA
- Les fondamentaux du RGPD
- Pack outils collaboratifs Microsoft
- Power Bi
- Développement web
- Développement mobile
- Big Data & bases de données (SQL, NoSQL, MongoDB).
- Intelligence Artificielle & Machine Learning
- Initiation à ChatGPT et IA génératives pour les métiers.
- Suite Adobe
- Canva
- 3D & modélisation : Blender, AutoCAD, SolidWorks.

02 Soft Skills

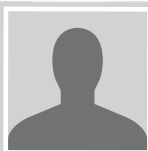
- Animer efficacement un atelier de travail
- Argumenter et convaincre
- Conduire efficacement une réunion
- Développer sa créativité
- Faciliter sa communication – Les fondamentaux
- Gérer ses émotions pour faciliter le travail en équipe
- Gérer son temps pour être plus efficace
- Prendre la parole et réussir ses interventions en public
- Emotions et facilitation
- Savoir lâcher prise et prendre du recul
- Gestion du Stress et des Conflits
- Développement personnel
- PNL / Communication interpersonnelle

03 Langues

- Anglais professionnel
- Anglais mixte
- Espagnol professionnel
- Espagnol mixte
- Allemand professionnel
- Allemand mixte
- Italien professionnel
- Italien mixte
- Portugais professionnel
- Portugais mixte

Vincent.A

Consultant-formateur en bureautique, spécialiste Excel, Word et PowerPoint concepteur de tableaux de bord et supports avancés.



Frédérique.M.

Consultante en import-export, 28 ans d'expérience en commerce international, spécialisée dans l'ADV export et le suivi de zones stratégiques en Afrique (Sénégal, Cameroun, Togo, Maroc).



Anne.L.

Formatrice consultante et Coach diplômée depuis plus de 10 ans avec 29 années d'expertise en management d'unités commerciales, et gestion des RH.



Pour vos besoins particuliers,
contactez-nous, nous avons la solution.

FORMATIONS RÈGLEMENTAIRES



01 Santé & Sécurité au Travail

- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- Gestes et postures
- Habilitations électriques
- Incendie & évacuation

02 Risques Professionnels & Réglementation

- Document unique & prévention des risques (DUERP)
- Sensibilisation au harcèlement et discrimination (obligation de prévention pour l'employeur)
- Sécurité routière
- Travail en hauteur / port des EP

03 Hygiène & Sécurité Alimentaire

- HACCP (obligatoire en restauration et métiers de bouche)
- Hygiène en milieu alimentaire
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Kenio.M.

Formateur en secourisme, incendie et santé-sécurité au travail, fort d'une carrière à la Brigade des sapeurs-pompiers de Paris depuis 2009.



Pour vos besoins particuliers,
contactez-nous, nous avons la solution.

FORMATIONS CHR



01 Cuisine et Pâtisserie

- La cuisine traditionnelle
- La cuisine du monde revisitée
- Le "buffet"... La proposition du petit déjeuner jusqu'au dîner
- Valoriser l'agencement du bar et valoriser l'offre
- La pâtisserie professionnelle
- La pâtisserie à thème (noël, galettes des rois, gâteaux anniversaire...)
- Les pizzas
- L'anti-gaspillage
- Snacking et sandwiches
- Les plats à emporter : revisiter et adapter votre carte
- Sublimez vos assiettes
- La cuisson sous-vide
- L'art du plateau repas
- L'art des mises en bouche : cocktails sucrés et salés
- Personnaliser sa carte

02 Management

- Manager une équipe
- Coacher efficacement son équipe
- Gérer son stress, son temps et ses priorités
- Fidéliser ses clients
- Community management
- La communication managériale en restauration
- Construire une équipe en restauration
- La vente additionnelle en restauration

03 Formations Réglementaires

- Hygiène et sécurité alimentaire
- SST initial : Sauveteur Secouriste du Travail
- SST recyclage
- EPI : Equipier Première Intervention
- Gestes et Postures
- EVRP Le document unique
- Maîtriser les dangers des allergènes

Christian.F.

Expert en pâtisserie française, ex-Chef à l'Hôtel Ritz et formateur aux quatre coins du monde.
Plusieurs fois primé en concours nationaux et internationaux



Damien.G.

Professionnel de l'hôtellerie-restauration et coach-formateur certifié depuis 2018, ex-responsable en hôtellerie de luxe.



Pour vos besoins particuliers,
contactez-nous, nous avons la solution.

FINANCEMENT DES FORMATIONS

Les financements via votre OPCO

L'OPCO peut financer :

- Les frais pédagogiques de la formation
- Les frais annexes (déplacement, repas)

Démarches : la demande doit être faite avant le début de la formation.

Le Compte Personnel de Formation (CPF)

Chaque salarié cumule des droits formation en euros. Le CPF peut financer des formations en : langues, hygiène alimentaire (HACCP), sécurité, management... L'entreprise peut compléter si nécessaire.

Les aides de l'État et des Régions

Certaines formations obligatoires (hygiène, sécurité) peuvent être financées par des dispositifs publics. Les Régions soutiennent parfois les petites entreprises dans leur projet de formation.

Le crédit d'impôt formation (pour les dirigeants)

Les chefs d'entreprise individuelle peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt pour leurs propres heures de formation.

Le montant est calculé sur la base du SMIC horaire x heures de formation.

Le financement par fonds propres

Lorsque aucun autre dispositif n'est mobilisé (OPCO, CPF, aides...), l'entreprise peut financer directement la formation de ses salariés.

- Liberté totale dans le choix des formations.
- Pas de délai administratif lié aux demandes de prise en charge.
- Investissement à 100 % par l'entreprise, déductible des charges dans la comptabilité.



VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE

La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) ouvre les portes de la reconnaissance de votre parcours professionnel. Transformez votre expérience en diplôme et valorisez vos compétences.

La Validation des Acquis de l'Expérience est une nouvelle voie d'accès aux diplômes. Elle permet à toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation, engagée dans la vie active depuis au moins 1 an, de voir reconnaître officiellement ses compétences professionnelles, par un titre, un diplôme professionnel ou un certificat de qualification enregistré préalablement au RNCP.



ÉTAPES DE LA VAE

Avec EvOya Conseils

01



**Inscription sur
France VAE**

[CLIQUEZ ICI](#)

02



Premier entretien

Entretien de faisabilité avec
votre AAP architecte
accompagnateur de parcours.

Envoi du dossier de faisabilité
au certificateur.

03



Accompagnement

Accompagnement pour la
rédaction du livret 02 et
préparation du passage
devant le jury.

04



**Passage devant
le jury**

Passage de l'examen.

RETOURS D'EXPÉRIENCE SUR NOS FORMATIONS :

Avis Client



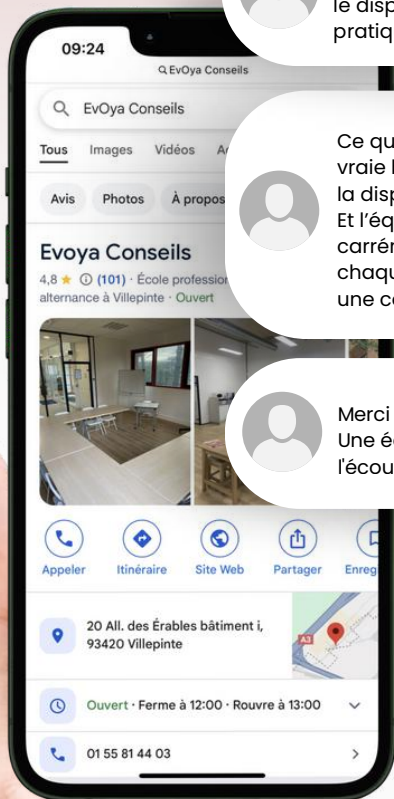
Parfait. Anne a su nous captiver avec un contenu très intéressant et une manière très agréable de le dispenser. Elle a su allier explication et cas pratiques, à très bientôt très probablement.



Ce que j'ai adoré ? L'apprentissage sur-mesure, une vraie bienveillance, des cours vivants, la patience et la disponibilité surtout quand le doute se pointait. Et l'équipe administrative ? Leur accueil donne carrément envie de leur apporter des croissants chaque matin ! Réactivité, organisation au top, et une complicité familiale que l'on se sent adopter.



Merci à Evoya pour leur suivi.
Une équipe compétente, pédagogique et à l'écoute



Note Moyenne :

4,8



Google

[Cliquez ici pour découvrir nos avis Google](#)

NOUS CONTACTER



01 55 81 44 03



info@evoyaconseils.fr

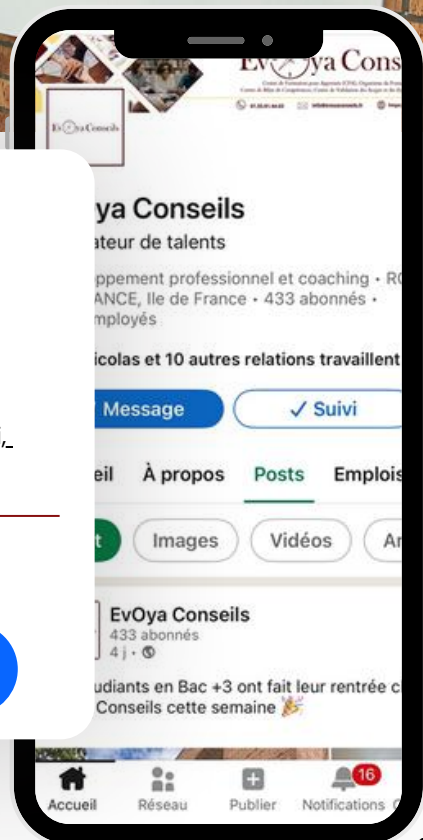


<https://evoyaconseils.fr/>



20 Allée des Érables, Bâtiment j.,
93420 - VILLEPINTE

Suivez nos
ACTUALITÉS



FORMULAIRE DE CONTACT

A group of diverse business professionals are gathered around a white conference table in a modern office setting. They are focused on their work, with several laptops open and documents spread across the table. The scene is dimly lit, with a warm, professional atmosphere. The image is overlaid with a semi-transparent dark blue filter.

”

La formation est l'essence de
tout succès.

Arnaud BOTI



Ev-ya Conseils

Ev-ya Conseils