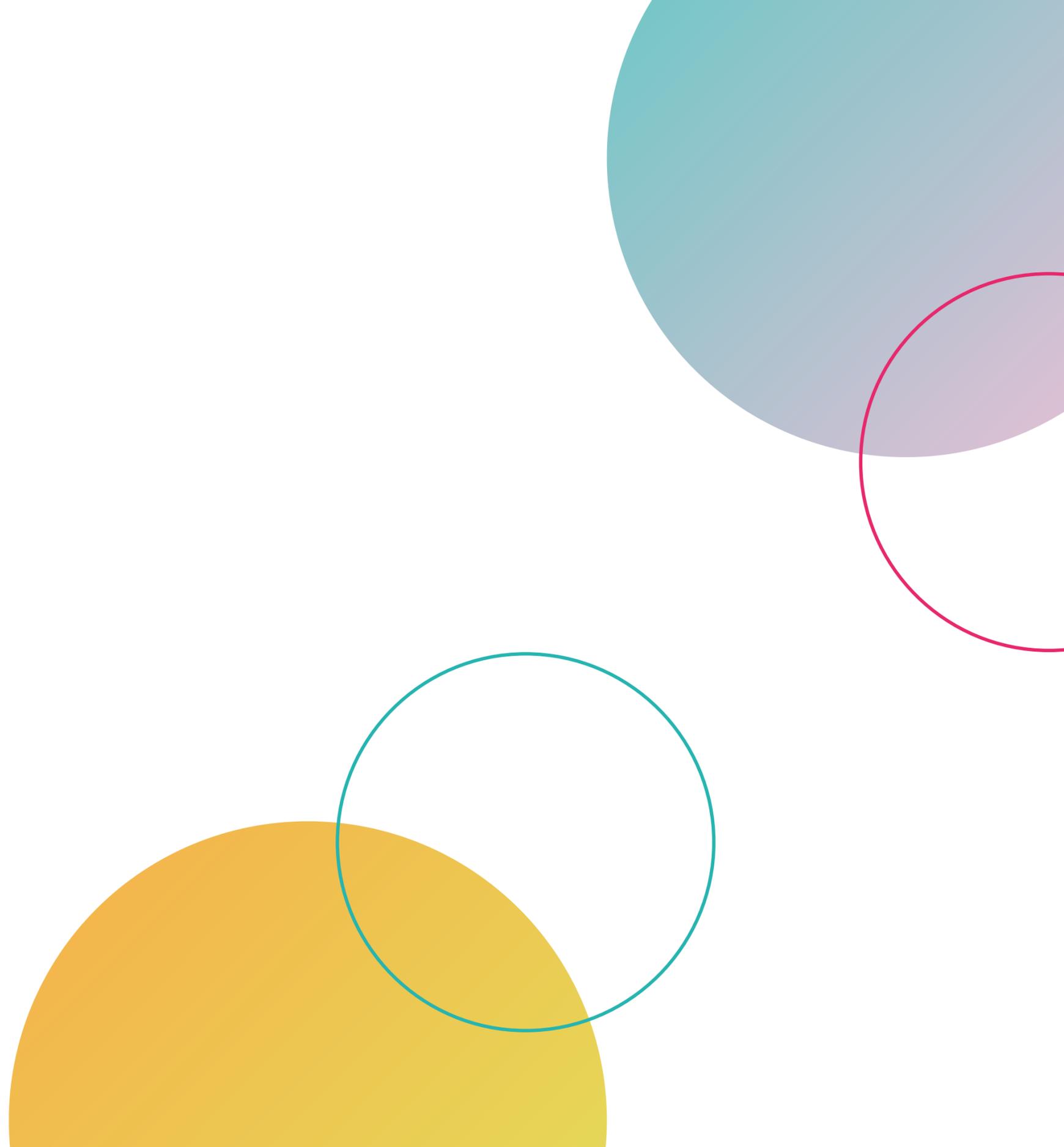


Catalogue de formations 2023-2024

majorian



Aperçu du catalogue

SOMMAIRE

- Manifeste
- Développer sa stratégie RSE
- Accessibilité et développement durable
- Marketing Digital
- Service en restauration
- Techniques de vente et commercialisation
- Contacts

Manifeste

Comme vous, nous vivons les mutations accélérées des usages, des normes et de la concurrence, qui bousculent nos entreprises et nous forcent à nous remettre en question et à nous inventer sans cesse...

Comme vous, nous sommes convaincus que le local est l'avenir de l'économie, que les entrepreneurs indépendants sont l'avenir des territoires, et que l'humain est l'avenir de ce monde connecté...

Comme vous, nous savons que la taille est un levier indispensable pour peser dans les équilibres économiques, que la qualité des ressources humaines fonde celle de nos entreprises, que le digital est un outil incontournable pour garder le lien avec nos clients et que l'objectif bas carbone est une responsabilité essentielle mais aussi une démarche de progrès collectif...

Aujourd'hui, nous nous engageons à unir, soutenir et libérer les entrepreneurs de l'hospitalité et de la restauration pour leur permettre d'avancer sereins, valoriser leur utilité et faire émerger l'économie humaine de demain.

Nous sommes Majorian, la lère plateforme de solutions pour les entrepreneurs indépendants de l'hospitalité et la restauration. Rejoignez-nous sans attendre.

**XAVIER ALBERTI,
PRÉSIDENT DE MAJORIAN**

Formations

DÉVELOPPER SA STRATÉGIE RSE*

LA FRESQUE DU CLIMAT

1/2 journée

La fresque du climat est un atelier scientifique, collaboratif et créatif conçu pour sensibiliser de façon ludique au réchauffement climatique.

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser aux enjeux du réchauffement climatique
- Apprendre à retracer les liens de cause à effet
- Construire sa propre fresque de climat
- Comprendre pour passer à l'action

Tarif : 700 € HT

INITIATION RSE

1/2 journée

Comprendre ce qu'est la RSE et le processus de mise en place d'une démarche RSE au sein d'un hôtel/restaurant/maison d'hôtes.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la définition et les enjeux de la RSE
- Connaître la réglementation
- Coconstruire une démarche RSE pour son entreprise
- Travailler en équipe avec le principe de l'intelligence collective

Tarif : 700 € HT

Formations

ACCESSIBILITÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

FORMATION DU PERSONNEL, À LA GESTION ÉCONOME DE L'ÉNERGIE, AUX MESURES D'ÉCONOMIE D'EAU ET À LA GESTION DES DÉCHET

3 heures

Formation ayant pour but sensibiliser ses collaborateurs aux gestes éco-responsables ainsi que d'intégrer une démarche de développement durable et écologique dans son établissement

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la RSE : les bases, les enjeux, les outils etc...
- Identifier les impacts et évolutions de la RSE pour l'entreprise.
- Utilisez la RSE comme pratique du quotidien.

*Tarif sur place : 750€ la demie-journée
Tarif en e-learning : 95€ HT par personne*

ACCUEILLIR DU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

1 journée

Formation permettant de mieux comprendre les différents handicap et comment les accueillir en conséquences.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différentes situations de handicap
- Appréhender les difficultés des clients en situation de handicap
- Communiquer en pratiquant l'écoute active
- Décrire ce que peut ressentir la personne en situation de déficience visuelle
- Guider lors d'un déplacement

Tarif : sur devis

Formations

DIGITALISATION

MARKETING DIGITAL

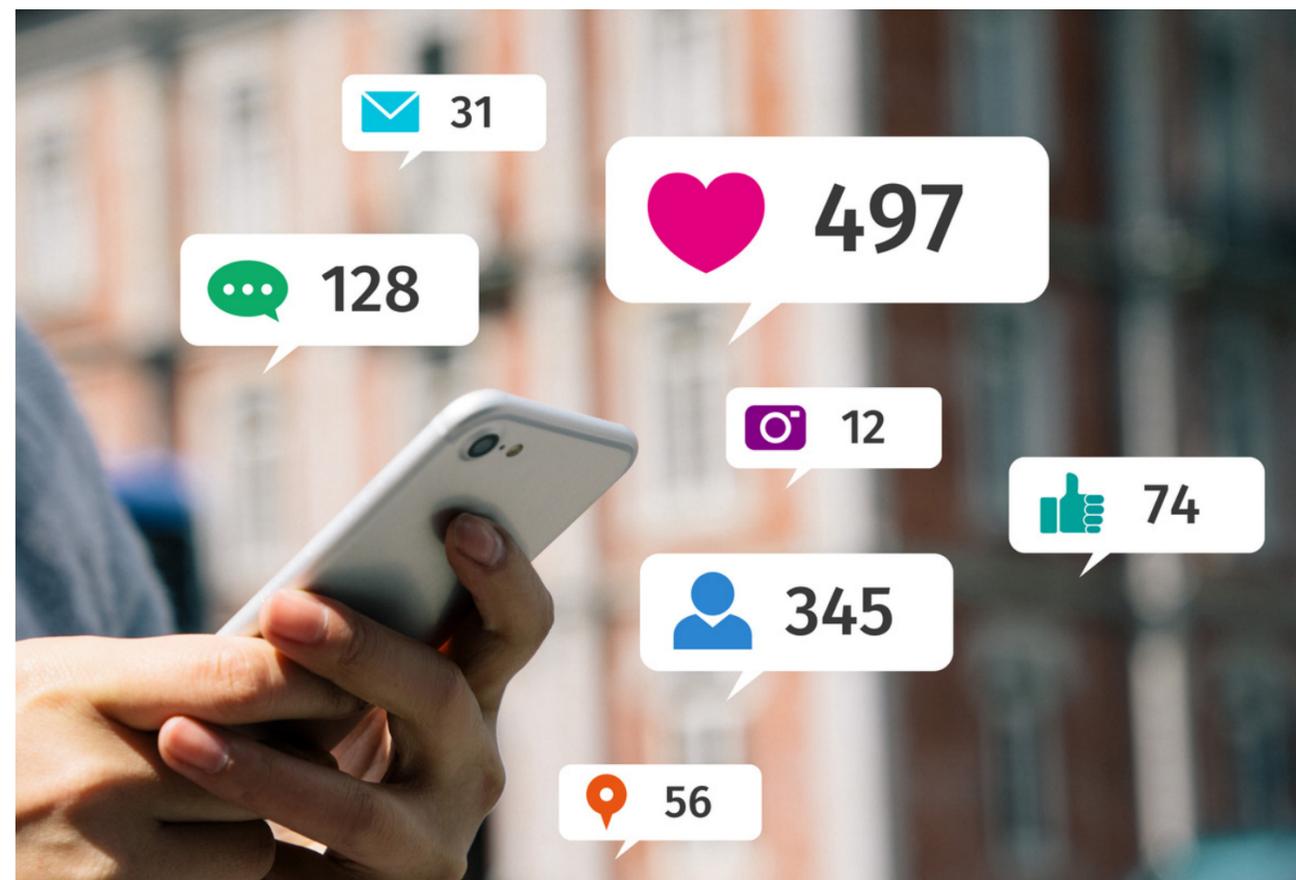
1 journée

La formation Marketing Digital vise à vous apporter des connaissances et des outils afin d'optimiser vos supports de communication digitaux et d'avoir plus de visibilité sur ces derniers.

Objectifs pédagogiques

- Savoir analyser les différents canaux de communication
- Qu'est ce que le référencement?
- Gérer sa e-réputation
- Comprendre les fondamentaux de Community Management
- Savoir créer, gérer son contenu et animer ses réseaux sociaux
- Améliorer son engagement sur les réseaux sociaux

Tarif : 1 400€ HT



Formations

SERVICE EN RESTAURATION

AMÉLIOREZ LA QUALITÉ ET L'ÉMOTION DE VOTRE SERVICE

3 journées

Formation regroupant plusieurs modules, destinés à donner un maximum d'outils aux participants.

Objectifs pédagogiques

- Adapter leur service au regard des situations données
- Inspirer confiance par le biais de leur crédibilité et confiance inspirée
- Personnaliser leurs interactions pour fidéliser la clientèle
- Faire du service un facteur de succès pour l'établissement
- Améliorer la qualité de service par la maîtrise des techniques de service

Tarif : 2 000€ HT la journée

LES TECHNIQUES DE VENTE SOMMELLERIE POUR LE PERSONNEL DE SALLE

2 journées

Permettre à des employés de se perfectionner sur la connaissance du vin, pour mieux l'apprécier.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les différents aspects et subtilités de la sommellerie
- Parler, proposer et présenter le vin dans les différentes situations données
- Générer de la vente additionnelle de boissons
- Comprendre le client pour renforcer le discours commercial
- Renforcer la confiance inspirée à travers la crédibilité, le savoir-être et savoir-faire

Tarif : 2000 € HT la journée

Formations

HÉBERGEMENT



ACCUEIL SYNONYME D'EXCELLENCE

2 journées

La formation permet de valoriser l'image de votre établissement en assurant un accueil professionnel de qualité.

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les techniques d'un accueil réussi
- Reconnaître le client et valoriser son retour
 - Faire vivre au client une expérience inoubliable
 - Maîtriser l'accueil... première force de votre marque

Tarif : 1400€ HT

Formations

TECHNIQUES DE VENTE ET COMMERCIALISATION

COMMENT SE RÉAPPROPRIER LA COMMERCIALISATION DE SON ETABLISSEMENT ?

1 journée

La formation vise à vous apporter des connaissances et des outils afin d'optimiser votre commercialisation face aux marchés évolutifs et à l'arrivée de nouveaux entrants.

Objectifs pédagogiques

- Mettre en place une stratégie de vente en directe
- Augmenter ses ventes directes
- Maîtriser sa visibilité
- L'orientation client
- Développement commerciale externe

Tarif : 1400 € HT

COMMENT CONSOLIDER SON DEVELOPPEMENT COMMERCIAL ?

2 journées

La formation vise à vous apporter des connaissances et des outils afin de consolider votre développement commercial.

Objectifs pédagogiques

- Connaître son positionnement
- Définir ses atouts et sa singularité
- Elaborer son pitch et construire ses supports de communication
- Définir une politique commerciale
- Utiliser les techniques de vente
- Maîtriser et accroître sa notoriété sur son marché direct
- Elaboration d'un plan d'action personnalisé

Tarif : 1400 € HT la journée

Formations

COMMERCIALISATION

LES TECHNIQUES DE VENTE

3 journées

La formation permet d'optimiser au mieux l'utilisation des techniques de vente et savoir communiquer en fonction de son public cible.

Objectifs pédagogiques

- Préparer son rendez-vous commercial
- Mener à bien une négociation
- Répondre aux objections
- Transformer un prospect en client et le fidéliser
- La pyramide des ventes
- Etude des 4 profils comportementaux
- Savoir conclure efficacement

Tarif : 1 400 € HT la journée

VENTE ADDITIONNELLE

1 journée

Elle permet de renforcer votre efficacité commerciale. Suite à celle-ci, chaque apprenant aura pris conscience de l'importance de la vente additionnelle pour son établissement, mais aussi pour la clientèle. Il détiendra les clés pour améliorer l'image et la performance de votre entreprise.

Objectifs pédagogiques

- Utiliser les leviers lui correspondant pour instaurer un lien de confiance
- Contribuer à la satisfaction du client et à la réussite de l'établissement
- Concrétiser une vente

Tarif : 1400 € HT la journée

Formations

MANAGEMENT



MANAGER LES ÉQUIPES

3 journées

La formation aura pour objectif principal de développer les compétences managériales de son équipe afin de renforcer leur autonomie et répondre au mieux aux attentes changeantes de la clientèle du CHR.

Objectifs pédagogiques

- Adapter sa posture managériale dans un marché en mutations
- Redonner envie aux équipes, construire de nouveaux repères
- Individualiser son management et favoriser la collaboration au sein de son équipe
- Adapter son management aux changements des habitudes de consommation de la clientèle du CHR

Tarif : 1400 € HT la journée



“

« Parce que nous sommes plus forts unis, Majorian se fonde sur une dynamique de réseau, de mutualisation et de solidarité pour relever les challenges et les défis qui se dressent devant les entrepreneurs indépendants. »

CAROLE POURCHET,
DIRECTRICE GÉNÉRALE DE MAJORIAN

**Vous souhaitez obtenir un devis personnalisé ?
Contactez-nous !**



KENNY VAN LOOVEREN

DIRECTEUR ADJOINT RÉSEAU ET
CONSEIL

ANOUK DARDEL

CHEFFE DE PROJET CONSEIL



conseil@majorian.fr

01 78 94 78 76

Catalogue créé par majorian en novembre 2022

Mis à jour en novembre 2023

3 esp du Foncet, Bords de seine I,
92130 Issy-les-Moulineaux



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro I1922533692 auprès du Préfet de région d'Ile-de-France.

Organisme de formation, certifié QUALIOPi, respectant le référentiel national de qualité.

SIRET 53295616600039- APE 7022Z TVA intracommunautaire : FR 50532956166

Société par actions simplifiée au capital de 10 258 435 euros

Bords de seine I-3 Esplanade du Foncet - 92441 Issy-les-Moulineaux Cedex Tél : +33 (0)1 78 94 78 76

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (handicaps moteurs, sensoriels, troubles DYS...). Nous mettons tout en œuvre pour aménager leur parcours. Dans ce cadre, nous avons nommé un référent handicap qui informe et accompagne les candidats dans leurs démarches et dans le suivi de leurs apprentissages.

