





CATALOGUE

Sommaire

04 Qui sommes nous ?

06 Les modules

Café vert & savoir faire barista
Hygiène en restauration commerciale
Initiation au Latte Art : Coeur parfait
Pack : "Expérience client en coffee shop"
Pack : "Gestion Quotidienne"
Latte Art niveau I
Pack : "Marketing Local"
Pack : "Appréhender les ratios d'exploitations"
Pack : "Manager une équipe en coffee shop"

15 Les modules sur demande

Pack : "Connaître le café : de la plante à l'espresso"
Pack : "Bases de l'hygiène en restauration commerciale"
Latte Art niveau II
Marketing Local
Être manager : définir son leadership
Gestion Quotidienne
L'expérience client en coffee shop
Piloter un centre de profit
Référent protocole sanitaire

26 Aide aux financements



Qui sommes nous ?

Wagram finances, c'est un organisme de formation au service des métiers de la restauration depuis 2011.

La montée en puissance du marché du coffee shop en France demande le recrutement de plus en plus d'experts du café. Depuis le développement de notre école de barista en 2017, Wagram Finances se positionne comme une référence sur les formations liées aux métiers du café.

Nos différents parcours de formation ont été pensés pour vous garantir une prise de poste efficace et un suivi en continu tout au long de votre activité.

Pour tout renseignement, n'hésitez à nous joindre :

Wagram Finances
103, rue la Fayette
75010 Paris

Tel : 01 44 51 60 00

mail : formation@columbuscafe.com

Nos indicateurs de performances 2021

266

Nombre d'apprenants formés

96,7%

Taux de satisfaction



Qui sont nos formateurs ?



Anaïs Mauger



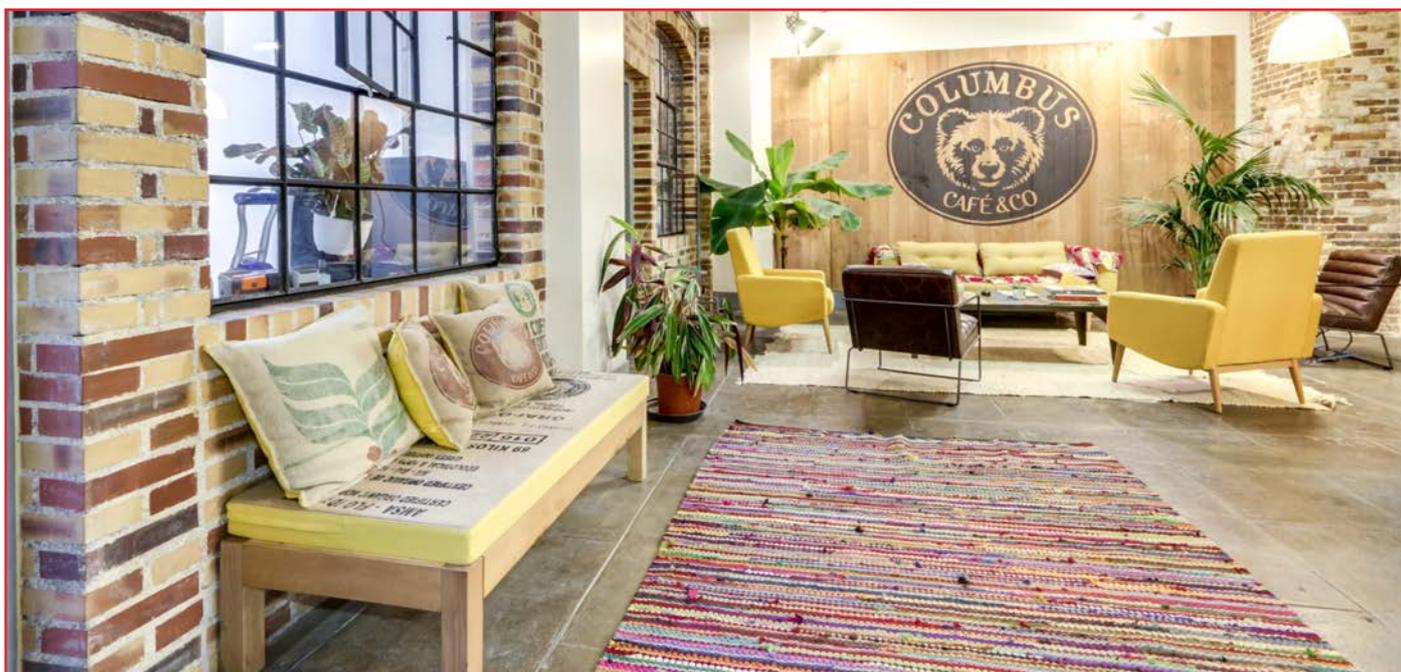
Cindy Audoire



Gaetan Estada

Nos formateurs transmettent leurs savoir avec passion. Ils répondent à vos besoins en vous accompagnant avec pédagogie et bienveillance tout au long de votre parcours.

Notre équipe, vous assure une connaissance opérationnelle de qualité, basée sur une expérience terrain au sein d'un réseau de coffee shop.





LES MODULES

Pour connaître les dates de formation, vous pouvez nous contacter
afin d'obtenir le planning de l'année 2022.

CAFÉ VERT & SAVOIR FAIRE BARISTA

Programme

Objectifs pédagogiques :

Apprendre les bases du métier de Barista.
Connaître les bases de la culture du café, de la plante jusqu'à la tasse. Apprendre la confection de la carte de boissons chaudes et froides avec les différentes techniques de préparation.



Café vert

De la plante à la tasse
Récolte et préparation
Torréfaction
Entreposage et transport
Procédé de décafeination

Le Barista blend

Barista Blend Espresso
Barista Blend Filtre
Barista Blend Cold Brew

L'espresso parfait

Théorie: l'extraction parfaite
Réglage moulin
Mise en pratique, utilisation du percolateur et du moulin à café
Nettoyage et entretien des machines

JOUR 1



Préparation de la mousse de lait

Travail du lait
Qualité et tenue
Service et techniques de verse
Bases du latte art

Savoir-faire Barista

Préparation des boissons chaudes coffee shop
Préparation des boissons froides coffee shop
Dégustation
Apprentissage de la notion d'équilibre des boissons

JOUR 2

DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
2 jours soit 14 heures	Pendant la formation : Apprentissage théorique avec mise en application des techniques abordées. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board. Utilisation d'un percolateur et moulin à café	Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Professionnel de la restauration	Après la formation : Les essentiels en version papier. Feuille d'émargement afin de valider la présence des participants Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	Tarif : 600€ HT / personne	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances à pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Début en J2 : Questions à l'oral Fin de formation : Évaluation écrite		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	



HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Programme

Objectifs pédagogiques :

Permettre aux professionnels de la restauration d'assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire dans le respect de la réglementation communautaire européenne (décret 852/2004), Décret 2011-731 national instituant l'obligation à formation d'au moins une personne du point de vente.



Définition et responsabilités

Qu'est ce que la sécurité alimentaire
Les risques et responsabilités

Les 5M - 5 sources de contaminations

Hygiène du personnel

Nettoyage et désinfection

Mise en place du planning d'entretien général (PEG)

Maintenance du matériel

Haccp

Origines et histoires
7 principes fondamentaux
Système universel

Élimination des déchets

La traçabilité

Plannification et organisation d'une production

Grand principe de la sécurité

La chaîne du froid
La durée de vie des produits

Pilotage de la qualité sanitaire

Audit interne - surveillance du réseau
Audit externe - laboratoire d'analyse indépendant
Contrôle officiel

Réglementation

DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
2 jours soit 14 heures	Pendant la formation: Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.	Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants) Tarif : 600€ HT / personne	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Professionnel de la restauration	Après la formation: Les essentiels en version papier. Feuille d'émargements afin de valider la présence des participants Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Début en J2 : Questions à l'oral Fin de formation : Évaluation écrite			



INITIATION AU LATTE ART : COEUR PARFAIT

Programme

Objectifs pédagogiques :

Apprendre les bases de Latte Art via les différentes techniques qui mettent en valeur les boissons servies dans le coffee shop. L'apprentissage commence par la forme de base : le coeur parfait.



Présentation des techniques

Le topping latte
Le free pouring
Le painting latte

L'importance de l'extraction

Espresso parfait
La crema

Topping Art

Nénuphar
Escargot
Ronde des coeurs

Free Pouring

Coeur

Les différents contenants

Gobelets et verres



DURÉE

1 jour soit 7 heures

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la formation "Café vert & savoir faire Barista"

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostic : QCM
Fin de formation : Évaluation écrite

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique et pratique des techniques de lait et de différents motifs.

Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.
Utilisation de l'espace café.

Après la formation :
Les essentiels en version papier.
Feuille d'émargement afin de valider la présence des participants
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)

Tarif :

300€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



PACK "EXPÉRIENCE CLIENT EN COFFEE SHOP" Programme



Objectifs pédagogiques :

Connaître les bases de l'expérience client en coffee shop à travers un cycle complet allant de l'accueil client au milieu du coffee shop à la mise en place et l'aménagement d'une vitrine.

WEBINAR 1 : "Expérience client en coffee shop"

Le coffee shop et ses valeurs

Qu'est ce que le coffee shop ?
Les nouvelles attentes du client
Qu'est ce que l'expérience client ?

L'accueil client

Le sourire
Personnalisation de la commande
Répondre aux besoins du client
La vente suggestive

La gestion de conflit

Répondre à un client mécontent
Désamorcer le conflit

Les services de livraisons

WEBINAR 2 : "Achalandage de vitrine et mise en avant produits"

Les produits sucrés et salés

Savoir exploiter le potentiel commercial de sa vitrine

Recommandation de gamme en vitrine

Mise en avant des produits par tranche horaire de la journée

Le flux client

Rotation des produits
Créer une vitrine attractive

DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
2 webinaires d'1h30 sur une journée	Pendant la formation: Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.	Webinaires via Google Meet Tarif: 160€ HT / personne	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Professionnel de la restauration	Après la formation : Les essentiels en version pdf. Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostique : QCM Fin de formation : Évaluation en ligne			



PACK "GESTION QUOTIDIENNE"

Programme

Objectifs pédagogiques :

Connaître les bases de la gestion quotidienne à travers un cycle complet allant de la définition de la feuille de production au passage de la première commande produits.



WEBINAR 1 : "Etablir une feuille de production"

Connaître ses matières premières

Assortiment de produits
Rationaliser le nombre de recettes VS les matières premières utilisées

Savoir anticiper

Calculer une quantité à produire en fonction d'un chiffre d'affaires prévisionnel
Calculer un temps de production et planification des heures

S'avoit s'organiser

Adapter une quantité de production
Temps moyen en production

WEBINAR 2 : "Faire une première commande"

Gestion des stocks

Identifier ses fournisseurs
Comprendre un cadencier
Savoir lire une mercuriale
Passer une commande

Réception des commandes

Contrôle à réception des marchandises

Outils de gestion quotidienne

Quels sont ils ?
Comment les utiliser ?



DURÉE

2 webinaires d'1h30 sur une journée

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostique : QCM
Fin de formation : Évaluation en ligne

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.

Après la formation :
Les essentiels en version pdf
Certificat de réalisation de formation
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Webinaires via Google Meet

Tarif :

160€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



LATTE ART NIVEAU I

Programme



Objectifs pédagogiques :

Connaitre l'importance de l'extraction pour le latte art. Maîtriser les techniques de free pouring. Apprendre les formes de bases dans vos boissons pour encore plus d'expertise.

Présentation des techniques

Démonstration par le formateur
Lait velouté parfait
Le free pouring

L'importance de l'extraction

Espresso parfait
La crema
Réglage du moulin

Free Pouring

Coeur
Rosetta
Tulipe

Examen de validation de connaissances

Examen théorique et pratique



DURÉE

2 jours soit 14 heures

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la formation "Café vert & savoir faire Barista"

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostic : QCM
Début en J2 : Questions à l'oral
Fin de formation : Évaluation écrite et pratique

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique et pratique des techniques de lait et de différents motifs.
Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.
Utilisation de l'espace café.

Après la formation :
Les essentiels en version papier
Feuille d'émargements
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Formation réalisable au sein de nos installations
(Maximum 6 participants)

Tarif :

600€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com

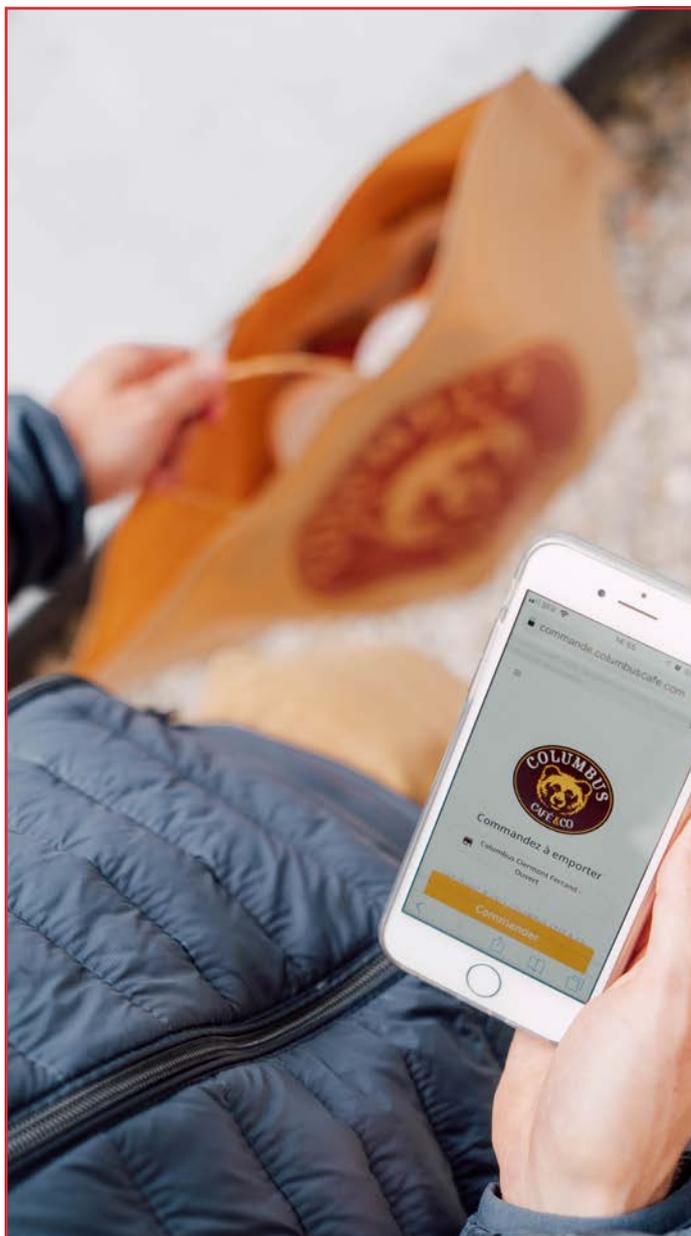


PACK "MARKETING LOCAL"

Programme

Objectifs pédagogiques :

Connaître les bases du marketing local à travers un cycle complet allant de l'étude de la zone de chalandise à la mise en place d'actions commerciales. Utiliser les réseaux pour une communication locale efficace.



WEBINAR 1 : "Construire un plan d'actions commerciales"

Zone de chalandise

La définir en fonction de l'implantation de son commerce

Savoir analyser sa zone

Définir des actions commerciales

Savoir les planifier

Chiffrer ses actions et les inclure dans un budget

Analyser le retour de ces actions

WEBINAR 2 : "Communiquer sur les réseaux sociaux"

Le choix du réseau social

Un réseau social = un public particulier

Creation de compte

Comment communiquer localement ?

Le post idéal

La photo idéale

Règles de rédaction

Fréquence de post

Créer du contenu pertinent pour son activité

DURÉE

2 webinaires d'1h30 sur une journée

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostic : QCM
Fin de formation : Évaluation en ligne

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.

Après la formation :
Les essentiels en version pdf
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Webinaires via Google Meet

Tarif :

160€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



PACK "APPRÉHENDER LES RATIOS D'EXPLOITATION"

Programme

WEBINAR 1 : "Construire un planning de productivité"

Notion d'activité linéaire et non linéaire

La productivité

La notion d'une productivité horaire
Calculer une productivité horaire

Optimisation des heures planifiées

Règles légales de planification d'un salarié
planning et CA prévisionnel

Exercice pratique

Réalisation d'un planning avec productivité horaire

Objectifs pédagogiques :

Utiliser les ratios d'exploitation pour optimiser son activité à travers un cycle complet allant de la construction d'un planning avec notion de productivité horaire au calcul et à l'optimisation des ratios d'exploitation.

WEBINAR 2 : "Calcul et optimisation des ratios d'exploitation"

Lecture d'un compte d'exploitation

Les ratios principaux d'une activité commerciale

Le chiffre d'affaire
La marge brute
Les frais de personnel

Quelles actions mettre en oeuvre pour optimiser ces ratios et faire évoluer son résultat d'activité ?



DURÉE 2 webinaires d'1h30 sur une journée	ligne	INFOS UTILES Webinaires via Google Meet Tarif : 160€ HT / personne	CONTACT Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Franchisé, manager, manager multi-sites	MÉTHODES MOBILISÉES Pendant la formation : Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.	MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation	Après la formation : Les essentiels en version pdf Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation en			



PACK "MANAGER UNE ÉQUIPE EN COFFEE SHOP"

Programme

Objectifs pédagogiques :

Appréhender le management opérationnel à travers un cycle complet sur les types de management adaptés au coffee shop et la communication avec les équipes
Savoir définir ses objectifs et les transmettre



WEBINAR 1 : "Base du management en coffee shop"

Définir son leadership

Quel manager suis-je ?
Les missions du manager d'équipe
Le manager bienveillant

Les missions du manager

Communiquer avec ses équipes
Servir l'intérêt individuel et collectif
Évaluer la performance
Gestion du temps

WEBINAR 2 : "Manager : Définir ses objectifs et les transmettre"

Quels sont mes et nos objectifs ?

Les différentes typologies d'objectifs

Méthode SMART et SMARTER

Méthodologie de transmission

La communication individuelle
La communication collective

DURÉE	ligne	INFOS UTILES	CONTACT
2 webinaires d'1h30 sur une journée	MÉTHODES MOBILISÉES Pendant la formation : Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.	Webinaires via Google Meet Tarif : 160€ HT / personne	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Franchisé, manager, assistant manager, manager multi-sites	Après la formation : Les essentiels en version papier Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation en			





LES MODULES SUR DEMANDE

Les modules suivants ne sont pas planifiés à l'avance.

Si vous êtes intéressés, nous contacter pour que l'on définisse ensemble une session adaptée à vos besoins.

PACK "CONNAÎTRE LE CAFÉ : DE LA PLANTE À L'ESPRESSO" Programme

Objectifs pédagogiques :

Connaître les bases de la culture café à travers un cycle complet sur les bases café vert, les méthodes d'extraction espresso et le fonctionnement d'une machine à café.



WEBINAR 1 : "Café vert"

Les origines du café

Plantation et culture
Récolte

Les différentes méthodes de préparation

Procédé de décaféination

Création d'un blend

WEBINAR 2 : "L'espresso parfait"

Les méthodes d'extraction

Une extraction = une saveur

Anatomie de l'espresso parfait

Réglages moulin
Corriger une sous-extraction
Corriger une sur-extraction
Corrélation entre le développement d'arômes et le temps d'extraction

WEBINAR 3 : "Fonctionnement et entretien d'une machine"

Anatomie d'un percolateur professionnel

Types de chaudières
La mise en route

Anatomie d'un moulin

Types de meules
Réglages du moulin

Entretien du matériel

Nettoyage quotidien du percolateur
Nettoyage quotidien du moulin à café

DURÉE

3 webinaires d'1h30 sur 2 jours

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostic : QCM
Fin de formation : Évaluation en ligne

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.

Après la formation :
Les essentiels en version papier
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Webinaires via Google Meet

Tarif :

240€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



PACK "BASES DE L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE"

Programme

WEBINAR 1 : "Le développement des bactéries "

Définition d'une bactérie

Multiplication des bactéries

La chaîne du froid

Les 5M

Mathériel

Méthode

Main-d'oeuvre

Milieu

Matières

Les contaminations croisées

Objectifs pédagogiques :

Connaître les bases de l'hygiène en restauration à travers un cycle complet allant de la compréhension du développement des bactéries à la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.

WEBINAR 2 : "Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS)"

Qu'est ce qu'un PMS ?

Définir les zones à risques

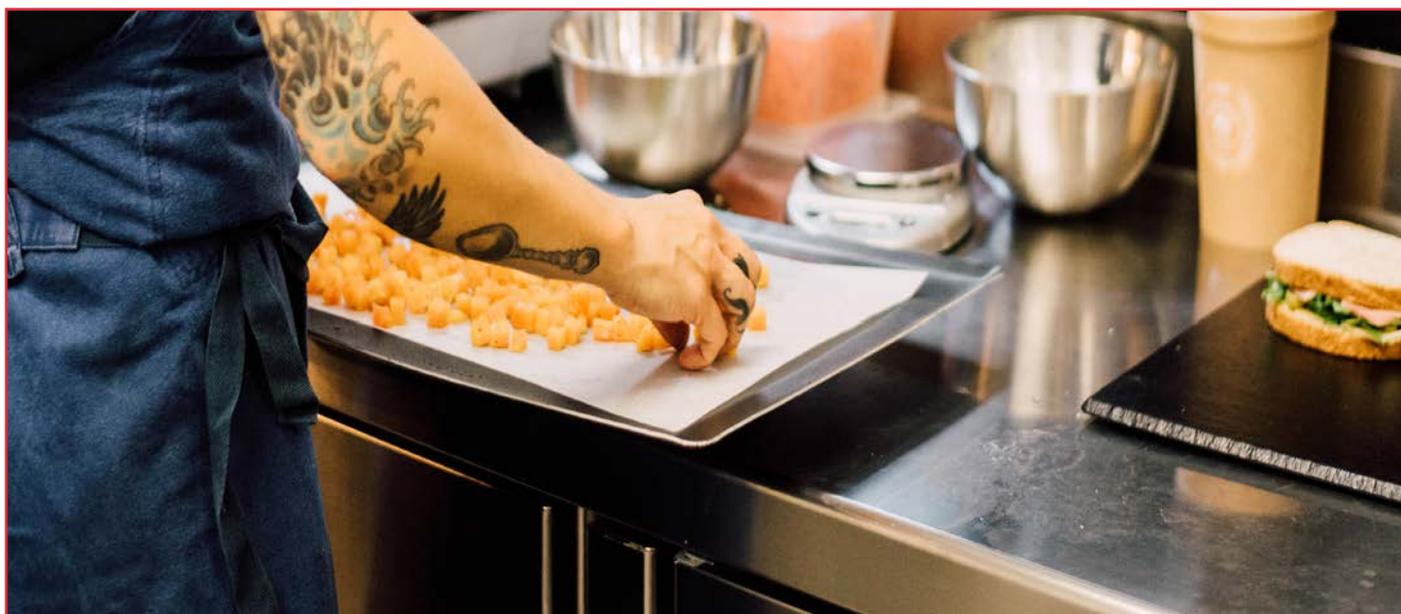
Zone propre

Zone sale

Zone intermédiaire

Adaptation des principes de bases à un cas particulier

Communication et transmission du Plan de mesure sanitaire



DURÉE

2 webinaires d'1h30 sur une journée

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostique : QCM
Fin de formation : Évaluation écrite

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique sur présentation par un formateur. Exercices en ligne. Echanges entre les participants et le formateur.

Après la formation :
Les essentiels en version papier
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Webinaires via Google Meet

Tarif :

160€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



LATTE ART NIVEAU II

Programme

Objectifs pédagogiques :

Perfectionner les techniques de free pouring et painting latte afin de dessiner de modèles complexes.

Révision dans l'utilisation des outils de barista, réglage de moulin et nettoyage des machines.



Rappel des fondamentaux

Lait velouté et mousse
Espresso parfait
La crema

Rappel des formes de bases

Coeur
Rosetta
Tulipe

Painting latte et free pouring

Cygne
Paon
Cygne

Examen de validation de connaissances

Examen théorique et pratique



DURÉE

2 jour soit 14 heures

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel de la restauration

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la formation "Latte Art niveau I"

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostic : QCM
Début en J2 : Questions à l'oral
Fin de formation : Évaluation écrite et pratique

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation :
Apprentissage théorique et pratique des techniques de lait et de différents motifs.
Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.
Utilisation de l'espace café.

Après la formation :
Les essentiels en version papier
Feuille d'émargements
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)

Tarif :

600€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



MARKETING LOCAL

Programme

Objectifs pédagogiques :

Notre Concept - Nos valeurs et nos engagements -
Comment communiquer localement ? - Construction d'un
Plan d'Actions Commerciales (PAC)

Différence entre marketing national et local

Connaître le concept du coffee shop

Un coffee shop
Les valeurs
Les engagements
L'environnement

Le RSE

Grands principes de la communication

Plan d'actions commerciales

Son utilité
Comment analyser une zone de chalandise
Définir des actions pertinentes
Mesurer l'efficacité des actions



La E-réputation

Comment la gérer
Outil de visibilité avis clients
Les règles

DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
1 jour soit 7 heures	Pendant la formation: Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.	Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Franchisé, manager, assistant manager, manager multi-sites	Après la formation : Les essentiels en version papier Feuille d'émargements Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	Tarif : 300€ HT / personne	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation écrite		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	



ÊTRE MANAGER ET DÉFINIR SON LEADERSHIP

Programme

Objectifs pédagogiques :

Quel manager suis-je ? -

Définir ses objectifs et les transmettre -

La Communication interne - Animer son équipe



La définition

Qualité & missions

Quel type de manager êtes vous ?

Le manager bienveillant

Les engagements du manager

Définir les objectifs

Les transmettre

La méthode SMARTER

Recruter

Les besoins

Intégration

Animer son équipe

Communiquer

Développer les compétences

Evaluer la performance

Gérer son temps

DURÉE

1 jour soit 7 heures

PUBLIC CONCERNÉ

Franchisé, manager, assistant manager, manager multi-sites

PRÉ-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diagnostique : QCM
Fin de formation : Évaluation écrite

MÉTHODES MOBILISÉES

Pendant la formation:
Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants.
Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.

Après la formation :
Les essentiels en version papier
Feuille d'émargements
Certificat de réalisation de formation.
Questionnaire de satisfaction

INFOS UTILES

Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)

Tarif :

300€ HT / personne

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur demande de votre responsable régional

DÉLAIS D'ACCÈS

En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum

CONTACT

Wagram Finances
103 rue La Fayette
75010 Paris
01 44 51 60 00
formation@columbuscafe.com

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation.
caudoire@columbuscafe.com



GESTION QUOTIDIENNE

Programme

Objectifs pédagogiques :

Répartition de la TVA -

Commandes et gestion de stocks -

Réalisation d'un planning - Outils de suivi quotidien

Lister les différentes tâches du quotidien

Gestion des stocks

Identifier ses fournisseurs
Passer une commande
Ce qu'il faut vérifier
Retour produit

Les outils de travail

Gestion de l'argent

Ouvrir et fermer une caisse
Procédures de caisse
Les règles d'or
La sécurisation de l'argent

Planning employés

Notion de productivité
Comment construire un planning
Grille cible rentabilité

Outils de gestion quotidienne

Quels sont ils ?
Comment les utiliser ?



DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
1 jour soit 7 heures	Pendant la formation: Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.	Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Franchisé, manager, assistant manager, manager multi-sites	Après la formation : Les essentiels en version papier Feuille d'émargements Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	Tarif : 300€ HT / personne	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation écrite		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	



EXPÉRIENCE CLIENT EN COFFEE SHOP

Programme

Le coffee shop et ses valeurs

Qu'est ce que le coffee shop ?
Les nouvelles attentes du client
Qu'est ce que l'expérience client ?

L'accueil client

Le sourire
Personnalisation de la commande
Répondre aux besoins du client
La vente suggestive

Achalandage des vitrines

Savoir exploiter le potentiel commercial de sa vitrine
Mise en avant des produits par tranche horaire de la journée

La carte de fidélité

Outil de marketing local
Intérêt de la fidélisation

La gestion de conflit

Répondre à un client mécontent
Désamorcer le conflit

Client mystère et audit interne

Fonctionnement
Grille d'audit
Outil d'amélioration de la qualité client

Objectifs pédagogiques :

Améliorer la qualité de l'accueil et les techniques de vente pour augmenter la satisfaction client et l'activité du magasin.
Connaître les besoins du client pour adapter son offre et lui proposer les produits les plus adaptés. Accompagner le client tout au long de son expérience en coffee shop



DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
1 jour soit 7 heures	Pendant la formation: Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.	Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants) Tarif : 300€ HT / personne	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Professionnel de la restauration	Après la formation : Les essentiels en version papier Feuille d'émargements Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation écrite			



PILOTER UN CENTRE DE PROFIT

Programme

Qu'est-ce qu'un centre de profit ?

Compte d'exploitation

Sur quoi je peux agir ?
Les ratios importants à suivre

Chiffre d'affaires

Objectif
TVA
Politique tarifaire
Trésorerie

Marge brute

Définition
Mix des ventes
Comment optimiser ?
Marge sur entrée

Frais de perso

Coût de la main d'oeuvre

Ratios types

Les outils de suivi de la rentabilité

Objectifs pédagogiques :

Connaître son environnement - Lecture et optimisation d'un compte d'exploitation - Logique de réseau
Mise en place d'outils de suivi et d'évaluation



DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
1 jour soit 7 heures	Pendant la formation: Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.	Formation réalisable au sein de nos installations (de 3 à 6 participants)	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Franchisé, manager, manager multi-sites	Après la formation : Les essentiels en version papier Feuille d'émargements Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	Tarif : 300€ HT / personne	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation		MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation écrite		DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	



RÉFÉRENT PROTOCOLE SANITAIRE

Programme

Rappel du cadre légal

Rôle et missions d'un référent protocole sanitaire

Dialogue social

Adapter l'organisation de son activité aux consignes sanitaires

Former ses collaborateurs sur les directives sanitaires

Les gestes barrières

Le port du masque chirurgical

Nettoyage et désinfection

Objectifs pédagogiques :

Donner toutes les clés pour accompagner le référent Protocole sanitaire COVID-19 de l'entreprise dans son rôle et ses missions.
NB : Les consignes sanitaires évoluant avec la propagation et nos connaissances du virus, cette formation est bien évidemment mise à jour régulièrement.

Conserver une traçabilité des actions mises en oeuvre

Quoi faire en cas de suspicion Covid-19

Les applications de l'État

TousAntiCovid

TAC Vérif

Plan de mesure sanitaire et DUER



DURÉE	MÉTHODES MOBILISÉES	INFOS UTILES	CONTACT
1 webinar d'1h30 sur une journée	Pendant la formation: Apprentissage théorique agrémenté de cas concrets liés à l'expérience des participants. Supports vidéo projecteur ou télévision et paper board.	Webinaires via Google Meet Tarif : 80€ HT / personne	Wagram Finances 103 rue La Fayette 75010 Paris 01 44 51 60 00 formation@columbuscafe.com
PUBLIC CONCERNÉ Professionnel de la restauration		MODALITÉS D'ACCÈS Sur demande de votre responsable régional	ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES Wagram Finances a pour objectif de rendre accessible l'ensemble de ces formations aux personnes en situation de handicap. Merci de prendre contact avec notre référent handicap pour répondre au mieux à votre situation. caudoire@columbuscafe.com
PRÉ-REQUIS Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation	Après la formation : Les essentiels en version papier Feuille d'émargements Certificat de réalisation de formation. Questionnaire de satisfaction	DÉLAIS D'ACCÈS En fonction du calendrier des formations : 3 mois maximum	
MODALITÉS D'ÉVALUATION Diagnostic : QCM Fin de formation : Évaluation en ligne			





AIDE AUX FINANCEMENTS

AIDE AU FINANCEMENT

Etapes d'inscription

Comment financer la formation ?

Des solutions de financement existent selon le projet défini.

La première étape est de définir un plan annuel de développement des compétences.

Dans le cadre d'un réseau de franchise, votre responsable de région peut vous accompagner en ce sens.

Ce plan vous permettra de réfléchir la montée en compétences de vos collaborateurs, de chiffrer et d'anticiper les actions de formation dans le but d'atteindre vos objectifs d'entreprise.

Si vous souhaitez adresser une demande de financement dans le cadre de votre plan de développement des compétences, voici les étapes :

- Inscrire votre collaborateur en session de formation.

Pour le réseau Columbus Café et Copper Branch : l'inscription se fait par mail auprès de votre responsable régional et en fonction de vos besoins.

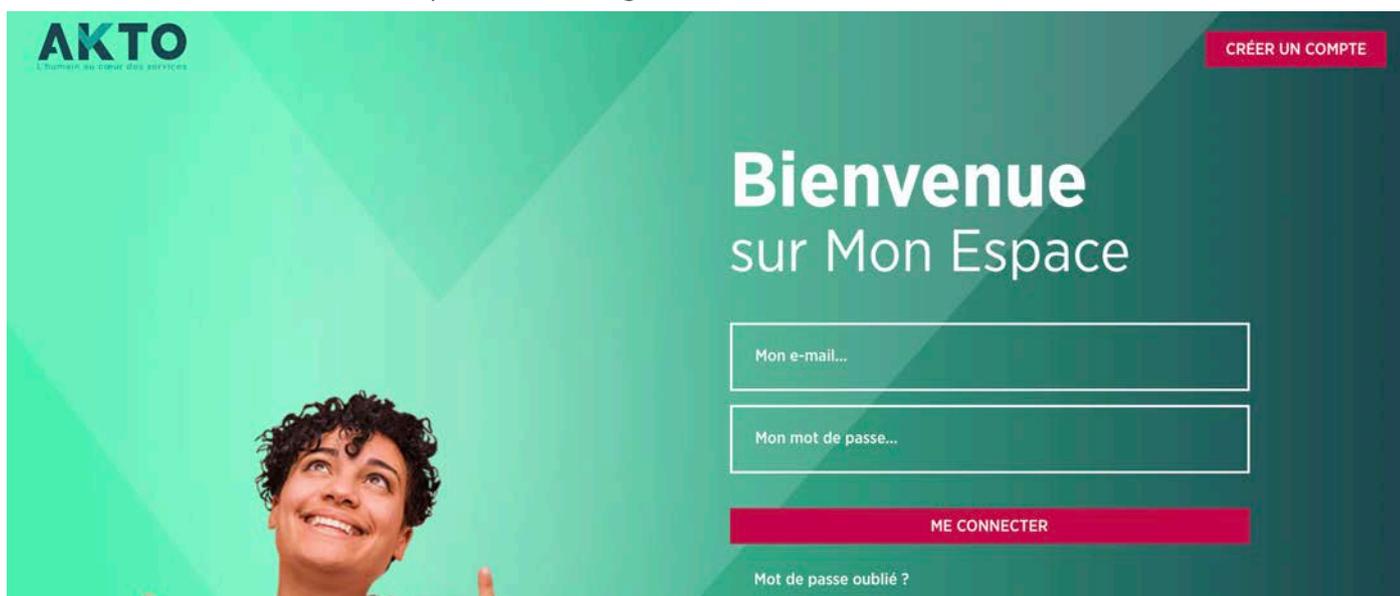
- L'organisme de formation vous fournit :

- le programme de formation
- la convention de formation
- le devis de formation

- Créer votre compte en ligne sur le site de votre OPCO de référence :

www.fafih.com

- Effectuer une demande de prise en charge



AKTO
L'organisme de formation des services

CRÉER UN COMPTE

Bienvenue sur Mon Espace

Mon e-mail...

Mon mot de passe...

ME CONNECTER

Mot de passe oublié ?



