

PLATEFORME DE FORMATION DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION ET DE LA VALORISATION DES RESSOURCES SUR LE TERRITOIRE DU CENTRE CORSE

PRESENTATION DE LA FORMATION :

Parrainé par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH 2B), le GRETA de HAUTE CORSE propose, en amont de la saison touristique, douze journées de formation pour **les entreprises de l'industrie touristique**.

Ces actions de formation sont entièrement prises en charge financièrement par la Collectivité Territoriale de Corse (CTC) et le Fonds d'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière (FAFIH).

Ce cursus s'adresse en priorité à un public de :

- ✓ Chefs d'entreprises, gérants de restaurants, hôtels, cafés, campings, tables d'hôtes,
- ✓ Salariés en activité, professionnels en poste souhaitant se perfectionner.
- ✓ Saisonniers, et demandeurs d'emploi souhaitant accroître leurs compétences.

L'originalité de cette formation réside dans le fait qu'elle vise, très clairement, à mettre en relation les différents acteurs du tourisme dans le centre corse, de manière à favoriser l'émergence de projets et produits touristiques dans cette micro-région.

Les personnes intéressées, ou souhaitant des informations complémentaires, sont priées de se mettre en contact avec les Conseillers en formation continue du Greta de Haute Corse :

Mme. GIAMARCHI Lydia
lydia.giamarchi@ac-corse.fr
04 95 54 53 32

ou

M. ALENDA René
rene.alenda@ac-corse.fr
04 95 54 53 34

CALENDRIER DE LA FORMATION :

Dates	Thème	Intervenant / Animateur	Lieu
SENSIBILISATION AUX DEMARCHES QUALITE DE SERVICES			
<u>Objectif</u> : Mise en place d'un programme de gestion de la qualité pour les entreprises et organisations touristiques en Corse			
Mardi 10 mars Mercredi 11 mars	<ul style="list-style-type: none">✓ S'organiser pour la satisfaction du client✓ Le label « Qualité Corse » : Une marque territoriale distinctive et fiable✓ Le nouveau classement hôtelier de 2009✓ Les étapes de mise en place d'une démarche qualité en Hôtellerie restauration	CASAMATTA Jean (ATC) LEONI Marie Livia	Office du tourisme
EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS			
<u>Objectif</u> : Aider les responsables de structures d'hôtellerie restauration à organiser de manière simple une démarche d'évaluation des risques dans leur entreprise et à faire vivre le « Document unique »			
Mardi 17 mars	<ul style="list-style-type: none">✓ Identifier les points essentiels de la réglementation : responsabilité civile et pénale du dirigeant✓ Estimer et hiérarchiser les risques✓ Rédiger et organiser le suivi du document unique✓ Construire son plan d'actions et le suivre✓ Créer une dynamique sécurité dans son activité	LECULLIER Pierre (CRAM)	Office du tourisme

CONNAISSANCE DU TERRITOIRE DU CENTRE CORSE

Objectif : Créer une synergie entre les différents acteurs vivant dans un même territoire (professionnels du tourisme et producteurs)

Mieux connaître et promouvoir ce micro territoire du Centre Corse. Histoire ; patrimoine ; Environnement ; Activités économiques artisanales, culturelles, agroalimentaires, sportives de pleine nature,

Mercredi 18 mars	✓ Présentation du territoire, ses limites, et sa spécificité : Culture historique, patrimoniale, culturelle, et économique. Présentation du groupe d'Action Locale (GAL) mis en place dans le cadre du programme LEADER	ACQUAVIVA Jean Félix (Office du tourisme) ACHARD Jean-Louis	Musée de CORTE
Mardi 24 mars	✓ Activités de pleine nature	ACQUAVIVA Paul André	Office du tourisme
Mercredi 25 mars	✓ Productions artisanales	GRIFFI François (Prumitei)	Prumitei
Mercredi 01 avril	✓ Productions agroalimentaires : viandes et charcuteries	CHAMBRE AGRICULTURE & CREPAC	Office du tourisme
Mercredi 08 avril	✓ Productions agroalimentaires : fromages et vins	CHAMBRE AGRICULTURE SANSONETTI Jean SONNET Bernard (CIVC)	Mairie de Venaco
Mercredi 15 avril	✓ Productions agroalimentaires : pâtisseries, miels, confitures, chocolats, nougats...	CREPAC	Office du tourisme

CUISINE DU TERROIR

Objectif : Mettre en valeur les produits régionaux grâce à une cuisine créative, et se réappropriier d'anciennes recettes.

Lundi 30 mars	✓ Cuisine du terroir : recettes traditionnelles	TABARANI Vincent (CUCINA CORSA)	Prumitei
Lundi 06 avril	✓ Cuisine du terroir : recettes traditionnelles et contemporaines		Prumitei
Mardi 14 avril	✓ Cuisine du terroir : Les desserts de restaurant		Prumitei

PARTENAIRES DE LA FORMATION :

Collectivité Territoriale de Corse (CTC)	GAFFORY Andrée
Fonds d'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière (FAFIH)	RENAUX Thierry
Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière (UMIH)	ALBERTINI Agathe
Syndicats des Hôteliers restaurateurs du Centre Corse	BARREAU Jean Christophe
Offices du Tourisme du Centre Corse	ACQUAVIVA Jean Félix
Association « le Relais » à Vivario	GUADAGNINI Christian
Greta de Haute Corse (Lycée de CORTE)	MUSCATELLI Joseph
Agence du Tourisme de la Corse (ATC)	CASAMATTA Jean
Chambre Départementale d'Agriculture de Haute Corse	DURIF Julie
Comité Régional d'Expansion et de Promotion Agricole de la Corse (CREPAC)	SANTINI Michèle
Cram du Sud - Est (Direction risques professionnels)	LECULLIER Pierre
Prumitei	GRIFFI Fanfan
Comité Régional Corse de Montagne et Escalade (CRCME)	ACQUAVIVA Paul André
Cucina Corsa	TABARANI Vincent
Foire du Fromage de Venaco	SANSONETTI Jean
Centre Interprofessionnel des Vins de Corse (CIVC)	SONNET Bernard