

# SOGECA CONSEIL & RH vous souhaite une excellente rentrée 2021 !



**SOGECA CONSEIL & RH**  
 ACCOMPAGNEMENT & FORMATIONS EN RESSOURCES HUMAINES

Cabinet de conseil en Ressources Humaines et Gestion Sociale, nous accompagnons les dirigeants d'entreprises, leurs managers et les personnes dans l'accomplissement de leurs objectifs, organisationnels ou de développement professionnel et personnel. Notre équipe basée à Bordeaux ou Paris, bosque intervenant sur toute la France et travaille aux côtés des dirigeants, collaborateurs salariés ou demandeurs d'emploi, et de tous les types d'entreprises : PME, PMI, ETI, associations, grands groupes etc. Découvrez nos services !



05 59 42 26 55

L'heure de la rentrée a sonné et parce que la rentrée est synonyme de nouveaux projets et de nouveauté, **SOGECA CONSEIL & RH sont fiers de vous présenter leur nouveau site internet** dédié à nos activités RH : recrutement, formation, bilan de compétences, coaching, conseil, audit RH, gestion sociale et de la paie.

Découvrez l'ensemble de nos activités, nos équipes dédiées ainsi que nos offres d'emploi sur :

[SOGECA Conseil & RH | Conseil en Ressources Humaines \(sogeca-rh.com\)](https://www.sogeca-rh.com)

Pour une rentrée réussie, **SOGECA CONSEIL** est votre meilleur allié et vous propose également son [catalogue des formations évolutif](#), adapté à l'actualité ou à vos problématiques

Nos programmes de formation s'adressent aux dirigeants d'entreprises, managers ou collaborateurs qui ont pour but de développer leurs compétences et d'approfondir leurs connaissances dans une dynamique d'évolution professionnelle et/ou de développement personnel.

**Nous vous informons dès à présent de nos prochaines dates de formation en interentreprises pour la fin d'année 2021 :**

## Management & Ressources Humaines



### La prise de parole en public

2 jours



4 & 5 novembre 2021

**Objectifs :**

- Développer sa présence sur scène et maîtriser son image
- Savoir gérer son trac
- Construire un discours riche et adapté
- Capter l'attention du public

### La relation client

1 jour



8 novembre 2021

**Objectifs :**

- Connaître les principes de bases de la relation client
- Pouvoir appréhender et gérer un échange au téléphone ou en face à face sereinement et qualitativement
- Délivrer un service de qualité au client
- Adopter les bons réflexes pour préserver la relation client.

### Les techniques pour maîtriser les situations conflictuelles

1,5 jour



16 et 17 novembre 2021

**Objectifs :**

- Identifier les différentes sources de conflits et apprendre le fonctionnement d'une situation conflictuelle
- Réagir à bon escient et adapter son comportement à la situation
- Résoudre le conflit à l'aide d'outils

### Les clés pour exprimer ses talents de Manager

4 jours



22 & 23 novembre + 6 & 7 décembre 2021

**Objectifs :**

- Savoir se positionner en tant que Manager et développer ses méthodes et outils de management
- Piloter le développement professionnel de son équipe (entretien professionnel, entretien d'évaluation)
- Anticiper les conflits d'équipe,
- Connaître les processus RH fondamentaux
- La mallette financière de base du manager
- La gestion de la relation commerciale

### Mettre en œuvre sa campagne d'entretiens professionnels

1 jour



Nous consulter

**Objectifs :**

- Connaître les obligations de l'entreprise
- Comprendre les principaux rôles et enjeux de l'entretien professionnel
- Préparer sa campagne en cohérence avec la stratégie de l'entreprise
- Développer ses propres outils de conduite d'entretien professionnel
- Mettre en œuvre le Plan de Développement des Compétences

### Savoir recruter

1 jour



Nous consulter

**Objectifs :**

- Savoir se positionner en tant que recruteur : analyser son besoin et ses pratiques
- Maîtriser les fondamentaux du recrutement : gérer les candidatures et pratiquer les entretiens
- Adapter sa pratique aux outils digitaux
- Assurer l'intégration du candidat retenu

Découvrez notre offre de formation à destination du domaine de l'Hôtellerie Restauration, animée par un formateur professionnel disposant d'une expérience de plus de 30 ans :

### Améliorer votre rentabilité

3 jours



Nous consulter

Objectifs :

- Acquérir les connaissances requises pour maîtriser les principaux ratios d'exploitation liés aux achats impactant directement la rentabilité
- Être capable d'adapter et de rentabiliser son offre
- Connaître le marché et les caractéristiques du métier de restaurateur
- Mettre en scène son offre gustative

### L'organisation de travail en cuisine

3 jours



Nous consulter

Objectifs :

- Optimiser l'organisation du travail de la brigade en cuisine, poste par poste
- Ordonner la mise en place en fonction des temps de cuisson et de préparation
- Savoir organiser et travailler plus efficacement à son poste de cuisine
- Respecter les fiches techniques, respecter les produits
- Gagner en productivité en optimisant les cuissons au four mixte
- Savoir augmenter sa marge et maîtriser les coûts matières
- Savoir faire face aux imprévus et aux situations difficiles

### Pintxos et tapas

2 jours



Nous consulter

Objectifs :

- Découvrir, savoir confectionner et présenter des tapas et pintxos traditionnels et avant-gardistes
- Maîtriser les codes couleurs, textures et les présentations aux clients
- Faire évoluer sa proposition culinaire

### Pintxos gastronomiques

2 jours



Nous consulter

Objectifs :

- Découvrir, savoir confectionner et présenter des tapas et pintxos gastronomiques et avant-gardistes
- Maîtriser les codes couleurs, textures et les présentations aux clients
- Faire évoluer sa proposition culinaire



REPUBLICQUE FRANÇAISE

SOGECA CONSEIL, est un organisme de formation agréé **DATADOCK** et certifié **QUALIOPi** depuis 2020 pour les actions de formation et les bilans de compétences, vous permettant de **mobiliser d'éventuels financements auprès de votre OPCO.**

Inscription sur [rh@sogeca.com](mailto:rh@sogeca.com) - Nous vous attendons nombreux !



**Une question, un besoin, une problématique RH ?**

Contactez-nous au **05.59.42.26.55** ou sur [rh@sogeca.com](mailto:rh@sogeca.com)  
Nous serions ravis d'échanger et de répondre à vos demandes !