



ECOLE SUPERIEURE D'HOTELLERIE
ET DE RESTAURATION D'ALGER
المدرسة العليا للغذية و الإطعام للجزائر

E V E D

EXECUTIVE
VOCATIONAL
EDUCATION
DEVELOPMENT

FORMATION CONTINUE



CATALOGUE
2024

SOMMAIRE

Qui sommes nous ?.....	3
Formations en Hôtellerie & Restauration.....	6
Formations en management	7
Accompagnement et conseils.....	9
Contact.....	10
Références.....	11



Qui sommes nous ?

L'**Ecole Supérieure d'Hôtellerie et de Restauration d'Alger (ESHRA)** est une école d'excellence créée en 2014, c'est une unité parmi les unités de la **Société d'Investissement Hôtelière (SIH)** qui est dotée de plusieurs hôtels de renommée internationale, notamment le Marriott, le Sheraton, le Hyatt et le Four Points.

L'**ESHRA** dispose d'une pléthore de consultants/formateurs pour assurer des formations continues dans le domaine du management hôtelier (Hospitality Management) et des arts pratiques (Cuisine, service de restauration, hébergement) mais aussi dans le management général (RH, Finance, logistique, Management Stratégique)

L'**ESHRA** à travers les années à su développer une méthode de formation de qualité et a doté ses formateurs d'un savoir faire en matière d'apprentissage à travers ses formations de formateur notamment le QLF (Qualifying learning facilitator) certifié par la prestigieuse école Hôtelière de Lausanne (EHL), cela permet au formateur de transmettre son savoir faire aux participants d'une manière efficiente.

Les valeurs de l'ESHRA se présentent ainsi :

Excellence, Professionnalisme, Responsabilité et Ethique.

Préparez-vous donc à une expérience unique, conçue pour catalyser le développement professionnel de vos collaborateurs ainsi que la performance de votre entreprise.

Notre Offre : Un Tremplin vers l'Excellence pour Votre Entreprise.

·**Hôtellerie et Restauration** : Plongez dans le monde exaltant de l'hospitalité. De la gestion d'hôtel à la haute cuisine, nos formations de courtes durées allient théorie et pratique, préparant vos équipes à exceller dans ce secteur dynamique.

·**Management Général** : Explorez des formations de courtes durées taillées sur mesure pour répondre aux défis complexes du monde des affaires. De la gestion stratégique au leadership innovant ; nous offrons une panoplie de programmes adaptés à chaque niveau hiérarchique, et aux différents métiers liés au management général.

La Direction de la formation continue de l'ESHRA en l'occurrence L'Executive and Vocational Education Development (**EVED**) est un pilier de la formation continue, offrant un cadre propice à l'apprentissage et à la croissance professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration. Avec des formateurs dévoués, elle se distingue comme une Institution d'Excellence en Algérie, visant à fournir aux professionnels du secteur des compétences de pointe. Alliant qualité et engagement envers l'excellence, l'EVED est bien plus qu'une simple direction de formation : elle représente un centre de développement professionnel où les participants évoluent dans un environnement propice à leur carrière. Son objectif clair est d'offrir des opportunités de développement professionnel de haut niveau.

Des
formations
qualifiantes

Une formation du
personnel avec
retour sur
investissement

Améliorer la
qualité de
vos services

Augmentez le
taux de
satisfaction de
votre clientèle

Faites
valoir
l'effort de la
formation
continue

Pourquoi Choisir ESHRA pour Votre Entreprise ?

- **Excellence Pédagogique** : Des formateurs hautement qualifiés, une approche pédagogique avant-gardiste et une infrastructure moderne dédiée à la formation de vos équipes.
- **Adaptabilité** : Des formations sur mesure ajustées aux besoins spécifiques de votre entreprise et aux défis de votre industrie.
- **Pratiques Innovantes** : Vos équipes apprennent en pratiquant avec les meilleures installations, y compris nos ateliers, cuisines, notre hôtel d'application et nos salles équipées.
- **Écoute Personnalisée** : Nous ne sommes pas simplement une école, mais des partenaires engagés dans le succès de votre entreprise.



FORMATIONS EN HÔTELLERIE & RESTAURATION

L'école propose des parcours de formation dans les différentes fonctions en hôtellerie et restauration, elles sont présentées ci dessous :

• Cuisine

- OC01 Lexique culinaire
- OC02 Taillage et cuisson des légumes
- OC03 Découpage et cuisson des viandes
- OC04 Elaboration des fonds et sauces
- OC05 Elaboration d'une carte et d'une fiche technique
- OC06 Composition d'un buffet
- OC07 Cuisine Méditerranéenne
- OC08 Cuisine Traditionnelle
- OC09 Cuisine de Collectivité
- OC10 Procédés d'hygiène et d'entretien

• Service restauration

- OR01 HACCP en restauration
- OR02 Elaboration et conception des menus
- OR03 Service en salle
- OR04 Service Buffet
- OR05 Service Banquet
- OR06 Service Gastronomique

• Hébergement (Housekeeping)

- OH01 Hygiène et qualité en hébergement
- OH02 Méthode de nettoyage et utilisations des produits
- OH03 Métier de la femme de chambre

• Accueil

- OA01 Satisfaction client
- OA02 Comment gérer les plaintes des clients difficiles
- OA03 Maîtriser les techniques de base en accueil
- OA04 Gestion du stress
- OA05 Communication interpersonnelle

**Les formations
durent entre 1
et 10 jours**

Cuisine
Restauration
Hébergement
Accueil

Ressources humaines
Marketing
Finance
Yield Management

Protocole
Langues
Informatique et techno

Accompagnement
et conseil

FORMATIONS EN MANAGEMENT

L'école propose également des formations en management en plus de celles dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration :

- **Ressources humaines**

- MR01 Mise en conformité à la loi 18-07 (protection des données)
- MR02 Stratégie et diagnostic des ressources humaines
- MR03 Politique de rémunération
- MR04 Recrutement et mobilité interne

- **Marketing**

- MM01 Marketing & Communication
- MM02 Marketing Digital
- MM03 Techniques de négociations et développement d'argumentaire
- MM04 Fidélisation de la clientèle et programmes de récompenses
- MM05 Analyse de marché et tendances de l'industrie hôtelière
- MM06 Stratégies marketing numérique pour l'hôtellerie
- MM07 Droit commercial et élaboration de contrats

- **Finance**

- MF01 Finance pour les non financiers
- MF02 Analyse financière
- MF03 Gestion des coûts

- **Yield Management**

- MY01 Introduction au Yield Management
- MY02 Yield Management avancé
- MY03 Les outils du Yield Manager



- **Protocole**

MP01 Règles et usages du protocole

- **Langues**

ML01 English for the hospitality industry

ML02 English for business affairs

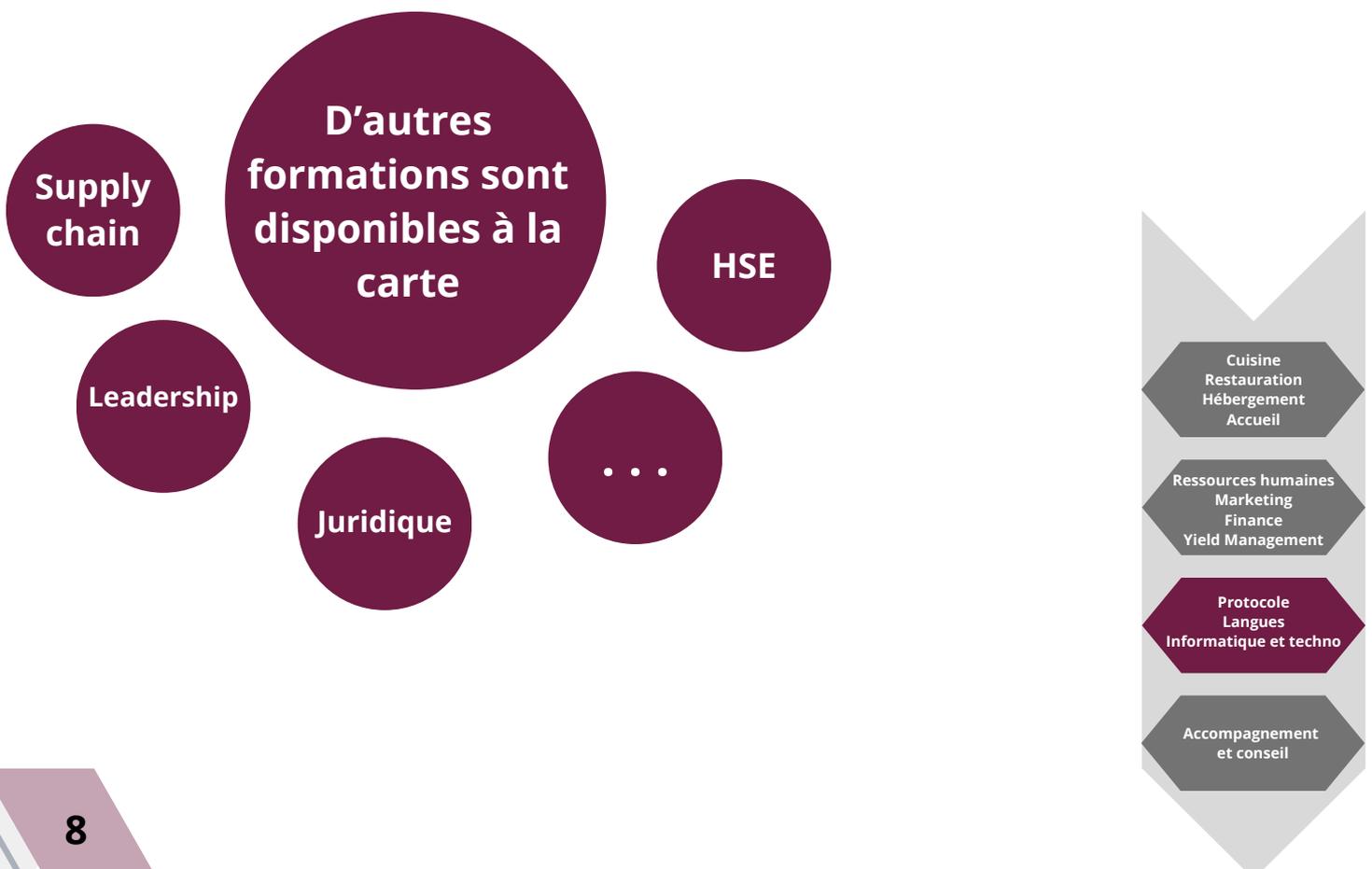
- **Informatique et technologies**

MI01 Les bases d'Excel

MI02 Excel avancé

MI03 Les bases de PC PAIE

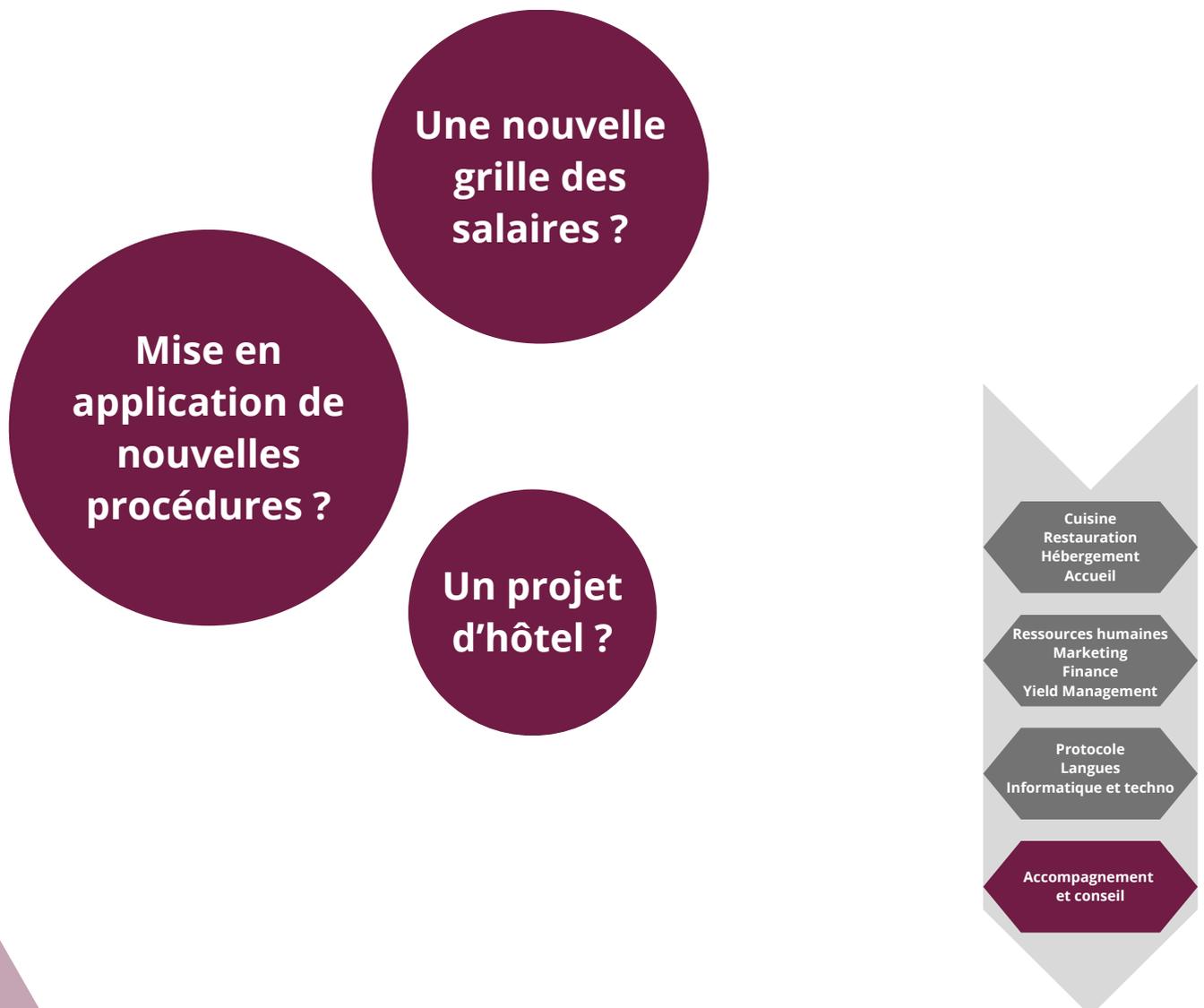
MI04 PC PAIE avancé



ACCOMPAGNEMENT & CONSEIL

L'école permet aussi l'accompagnement et conseil dans tout domaine relevant de la gestion de l'entreprise (Audit, RH...) et de l'hôtellerie et restauration, en effet cela n'est possible que par sa multitude d'expert dans les différents domaines . Elle permet un accompagnement de A à Z pour vos projets, de la simple procédure à mettre en place jusqu'à l'ouverture d'un hôtel.

Peu importe l'envergure de votre projet, ESHRA est la clé de votre réussite



CONTACT

Contactez-nous dès Aujourd'hui pour Façonner l'Avenir de Votre Entreprise !

L'ESHRA est prête à accompagner votre entreprise vers un avenir de réussite.

Contactez-nous pour discuter de la manière dont notre formation continue peut être le levier de votre succès.

L'avenir de l'excellence professionnelle commence ici. Choisissez ESHRA, choisissez la réussite. Plongez dans l'exceptionnel avec ESHRA !

L'ESHRA, un Partenaire Dévoué pour l'Excellence de Votre Entreprise

Pour toute demande d'information ou de devis, veuillez contacter l'adresse mail suivante : **formation.continue@eshra.dz**

Téléphone : **05 61 67 14 28**

Références

Ils nous font confiance

