

Catalogue de Formation P2F

Partner to Form vous propose des solutions qui couvrent l'ensemble des thématiques liées aux entreprises. Nos consultants formateurs vous accompagnent pour trouver la réponse à votre problématique.





Notre Mission



Formations certifiées

P2F met à votre disposition des formations certifiées avec notre charte Qualité.



Financements accessibles

Nous vous permettons un accès à une multitude de financements possibles.



Accompagnement personnalisé

Nous accompagnons les professionnels tout au long du processus de formation continue.

Notre Approche

Innovation pédagogique

Au cœur des problématiques liées à la formation, P2F cultive l'innovation pour construire l'avenir.

Boost de performance

Notre savoir-faire est à votre service pour remettre vos compétences au goût du jour.



Écoute client

Notre centre de formation à taille humaine est à votre écoute quels que soient vos besoins.

Solutions sur mesure

Nous concevons avec vous des solutions adaptées à vos objectifs et à la culture de votre entreprise.

Sommaire des Programmes

Café - Hôtel - Restaurant	Boulangerie - Pâtisserie
Habillement	Boucherie - Charcuterie
Épicerie	Esthétique - Coiffure
Alimentation générale	Publicité - Digital

Café - Hôtel - Restaurant



Boisson

Barista, Œnologie, Barman-Cocktails et Mixologie



Cuisine

Cuisine créative, Cuisine des poissons, Cuisine moléculaire



Service

Accueil client, Service en salle, Réception hôtelière



Formation Barista

Équipement et extraction

Maîtriser l'équipement, l'extraction, le réglage et le moulin à café.

Techniques avancées

Reproduire les différents types de cafés avec précision et constance.

Présentation artistique

Créer des versions design avec techniques de latte art professionnelles.



Cuisine Spécialisée



Cuisine Moléculaire

Appréhender les réactions physiques et chimiques pour développer de nouvelles recettes innovantes.



Cuisine des Poissons

Maîtriser les préparations préliminaires des produits de la mer et les cuissons adaptées.



Cuisine Bistronomique

Utiliser des produits simples et de saison pour revisiter les classiques de la gastronomie.

Boulangerie - Pâtisserie



Pains Spéciaux

Façonnage

Maîtriser les techniques de façonnage pour différents types de pains artisanaux.

Fermentation

Contrôler le processus de fermentation pour développer les arômes complexes.

Cuisson

Perfectionner les méthodes de cuisson pour obtenir une croûte parfaite.

Créativité

Associer les épices, les condiments et les légumes pour des pains uniques.



Habillement



Gestion d'entreprise

Analyser les coûts et piloter son activité avec les outils financiers nécessaires.



Merchandising

Optimiser la présentation des produits et l'agencement du point de vente.



Techniques de vente

Maîtriser les étapes de la vente et prendre de l'assurance pour mieux convaincre.



Épicerie



Comptabilité

Maîtriser la comptabilité générale, analytique et sociale pour une gestion optimale.



Management

Communiquer, déléguer et motiver efficacement son équipe.



Relation client

Cibler les besoins du client et adapter son comportement en fonction de l'interlocuteur.



Sécurité

Maîtriser les normes HACCP et les gestes et postures appropriés.

Alimentation Générale



Techniques de vente

Maîtriser les étapes de la vente et intégrer un produit ou service complémentaire.



Accueil client

Cibler les besoins du client et anticiper ses attentes.



Gestion des risques

Prévenir les situations à risques et résoudre les conflits efficacement.



Management d'équipe

Communiquer, déléguer et motiver son équipe efficacement.



Boucherie - Charcuterie



Nos formations en boucherie-charcuterie couvrent les aspects techniques du métier ainsi que la gestion, le marketing et la sécurité alimentaire.



Cuisine Traiteur

3-5

Jours de formation

Formation intensive pour maîtriser les techniques essentielles.

15+

Recettes

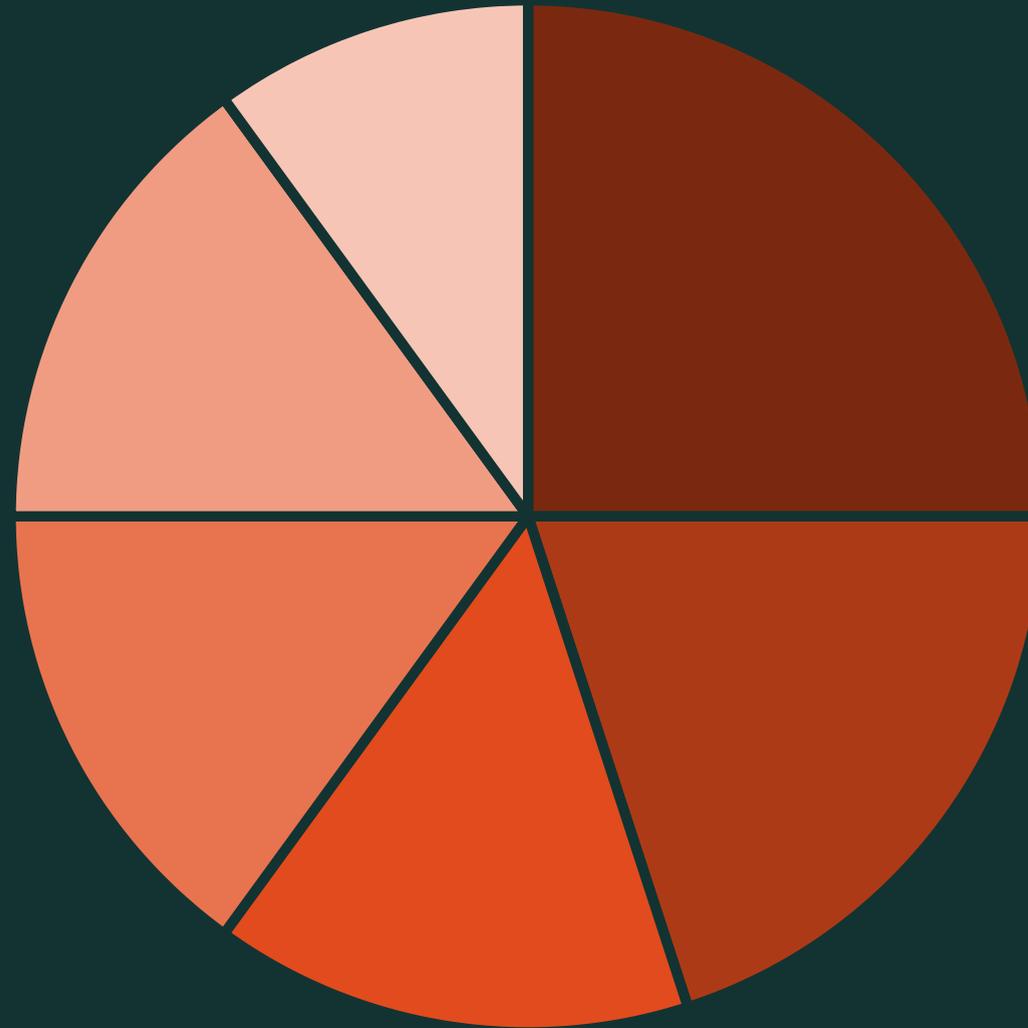
Apprenez à réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur.

100%

Pratique

Formation axée sur la pratique et les techniques professionnelles.

Esthétique - Coiffure



■ Massage ■ Soins du visage ■ Extensions de cils ■ Microblading ■ Coiffure ■ Épilation

Techniques de Massage

Massage Ayurvédique

Technique ancestrale indienne visant à harmoniser les énergies du corps.

- Mouvements fluides et rythmés
- Utilisation d'huiles essentielles
- Rééquilibrage énergétique

Massage Balinais

Combinaison de techniques avec tampons épicés et huile chaude.

- Étirements doux
- Acupression
- Relaxation profonde

Massage Faciale Kobido

Technique japonaise anti-âge pour le visage.

- Drainage lymphatique
- Stimulation musculaire
- Effet lifting naturel

Publicité - Digital

Création graphique

Maîtriser les logiciels de PAO pour créer des visuels impactants.

Marketing digital

Optimiser sa présence en ligne et animer sa communauté.



Production vidéo

Réaliser des montages vidéo professionnels avec les outils adaptés.

Web design

Créer et gérer des sites web attractifs et fonctionnels.

Logiciels de PAO



Photoshop / Affinity

Créer des documents destinés à l'impression et réaliser des retouches photos professionnelles.



InDesign

Maîtriser les fonctions pour créer des blocs, insérer des images et du texte avec précision.



Illustrator

Dessiner et mettre en forme des objets vectoriels avec les outils de dessin avancés.



Acrobat

Diffuser des documents sur le Web et créer des formulaires électroniques sécurisés.



Sécurité et Hygiène

HACCP

Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

Allergènes

Identifier les principaux allergènes et aliments associés pour informer correctement la clientèle.

Gestes et Postures

Se préserver en manipulation manuelle et appréhender les risques dorso-lombaires.

Premiers Secours (SST)

Intervenir efficacement en cas d'accident et prévenir les risques au travail.



Technique de Vente & Relation Client en Assurance

1

Découverte Client

Maîtriser l'art du questionnement pour identifier les besoins réels.

- Techniques d'écoute active
- Analyse de situation patrimoniale
- Cartographie des risques personnalisée

2

Argumentation Efficace

Présenter des solutions adaptées avec méthode SONCAS.

- Présentation bénéfices-avantages
- Réponses aux objections
- Démonstration de la valeur ajoutée

3

Fidélisation

Construire une relation durable basée sur la confiance.

- Suivi personnalisé
- Communication proactive
- Gestion des moments de vérité

Notre formation développe les compétences commerciales spécifiques au secteur assurantiel. Vous apprendrez à adapter votre approche selon les profils clients.

Outils Numériques en Assurance



Comparateurs d'Assurances

Maîtrisez les plateformes de comparaison pour offrir les meilleures options à vos clients.

- Analyse comparative des contrats
- Personnalisation des devis
- Simulation en temps réel



CRM Spécialisés

Gérez efficacement votre portefeuille clients avec des outils dédiés au secteur assurantiel.

- Suivi des échéances
- Historique des sinistres
- Alertes automatisées



Signature Électronique

Simplifiez la contractualisation et sécurisez vos documents administratifs.

- Conformité réglementaire
- Archivage numérique
- Traçabilité des échanges



Contactez-nous

100+

Formations

Un catalogue complet pour répondre à tous vos besoins professionnels.

3 ans

D'expériences

Un centre de formation à taille humaine à votre écoute.

100%

Satisfaction

Notre objectif pour chaque formation dispensée.

Contactez-nous pour en savoir plus

P2F PARTNER 2 FORM

88 Avenue des Ternes 75017 Paris

Tél : 01 85 09 23 38

contact@p2f-formation.com

www.p2f-formation.com