



CATALOGUE DE FORMATION



ACCUEIL & RECEPTION

ETAGES

CUISINE

PATISSERIE

RESTAURANT & BAR

HYGIENE

MAINTENANCE

MANAGEMENT

MISE A NIVEAU HOTELIERE

DAGY 71 909 325

Tunisie Etudes & Formation

M.F : 860772 A/A/M/000 - R.C.: B243442004 - Agrément N° 0458211
 17 Rue Imem Ibn Arafa - 2070 La Marsa
 Tél.: 71 743 292 / Fax: 71 743 291
 E-mail : tunisieetudes.formation@gmail.com
 www.tunisetformation.com

Accueil & Réception - Etages - Cuisine - Pâtisserie - Restaurant & Bar
 - Maintenance - Hygiène - Management
 Mise à Niveau Hôtelière



ACCUEIL & RECEPTION

Thème	Objectif	Durée
Pour atteindre les étoiles du service	Appréhender les besoins réels des clients. Développer la qualité de service. Accroître les attitudes positives en situation d'accueil client.	18 H
L'accueil en Hôtellerie haut de gamme	Se préparer psychologiquement et physiquement en vue d'établir un contact avec le client. Construire et maintenir jusqu'au bout une conviviale relation de confiance avec le client. Prévenir et éviter les pièges qui cassent l'ambiance. Surmonter les objections sans s'opposer au client.	18 H
Le Grooming	Consolider l'image de l'entreprise en développant et renforçant l'image de soi, ses comportements et attitudes.	18 H
Satisfaire et Fidéliser les clients	Connaître les produits et services proposés et les programmes de fidélisation. Appliquer et respecter les normes, en argumentant de manière commune. Répondre aux demandes et objections les plus courantes. Acquérir un savoir faire pour parfaire les qualifications.	18 H
Réduire son stress et accroître son bien être	Repérer et localiser les sources du stress. Apprendre des techniques concrètes et pratiques pour garder son calme sous pression. Développer de nouvelles attitudes face aux imprévus et durant les périodes difficiles de la vie professionnelle.	18 H
Bien accueillir et savoir vendre les services par téléphone	Comprendre les enjeux de la prise en charge téléphonique. Maîtriser la procédure de réservation «client individuel». Présenter et vendre les services en avantages client. Gérer les interruptions.	12 H
Gérer le « cardex »	Comprendre les enjeux et le fonctionnement d'une base client. Définir les attentes et l'expression de besoins afférentes à la base client. Connaître les critères sur lesquels la base client s'organise. Construire ses propres requêtes et savoir utiliser efficacement sa base de données.	18 H
Optimiser sa base Web	Identifier les facteurs clé de son efficacité commerciale sur le Web. Définir les fonctions mises en œuvre et les processus d'une base Web efficace. Elaborer les bons indicateurs de suivi et les requêtes pertinentes. Mettre la base Web en cohérence avec les autres directions de l'entreprise, améliorer son efficacité et son évolutivité.	18 H
Gérer les litiges et les clients mécontents	Identifier les enjeux de la gestion des réclamations. Apprendre à négocier avec un client difficile. Rechercher une solution commune.	12 H
Techniques de communication et approche client	Mieux se connaître pour gérer son émotivité et bien communiquer. Maîtriser le langage hôtelier et la communication écrite et orale. Adopter des comportements en adéquation avec la clientèle.	18 H
Langues (Anglaise, Allemande, Russe,)	Maîtriser la communication en langues étrangères.	40 H/ Module



ETAGES

Thème	Objectif	Durée
les procédés organisationnels de nettoyage du service étages	Maîtriser les techniques professionnelles pour améliorer la qualité, l'efficacité et le résultat du travail. Sensibilisation à l'importance de la fonction pour répondre aux attentes du client en optimisant les prestations et le service.	12 H
Attitudes élégance, et langage aux étages	Savoir communiquer de manière pertinente. Développer sa capacité à s'adapter à des interlocuteurs variés. Mettre en avant un savoir-faire en y associant un savoir être auprès des clients.	12 H
Les Gestes et postures préservant la santé de la femme de chambre	Identifier et caractériser les risques liés à l'activité physique. Repérer dans son travail les situations pouvant nuire à la santé, ou entraînant des efforts excessifs. Appliquer les principes de sécurité physique et d'économie d'efforts.	12 H
Amélioration de la productivité et maîtrise des coûts	Appliquer les techniques appropriées pour une bonne gestion du temps de travail. Optimiser l'usage des produits de nettoyage.	18 H
Hygiène et sécurité aux étages	Définir les paramètres d'un bon nettoyage. Elaboration du plan de nettoyage, des fiches de contrôle et énumération des risques.	18 H
les procédures de contrôle et d'inspection des chambres	Déterminer l'objectif et les moyens du contrôle et d'inspection. Appliquer les techniques du contrôle et d'inspection. Mise en place des actions correctives.	12 H
Le traitement des clients VIP aux étages	Organisation de l'accueil du client VIP aux étages. Traitement des clients VIP.	12 H
La qualité au niveau de la buanderie	Gestion des produits (Prélèvement achat et utilisation). Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité liées à l'utilisation du matériel et des produits. Le traitement du linge (mode de traitements manipulations et cycle de lavage). Les inventaires du linge.	24 H
Langues (Anglaise, Allemande, Russe,)	Maîtriser la communication en langues étrangères.	40 H/ Module





CUISINE

Thème	Objectif	Durée
Améliorer « Le buffet »	Répondre aux attentes du client en termes de variété. Mettre en avant une image de générosité avec un bon rapport qualité prix. Mise en place d'une présentation attractive et pratique pour accroître la rapidité de service.	18 H
Maîtrise des coûts et gestion rationnelle de la cuisine	Optimiser l'organisation du travail. Détecer les sources de gaspillage. Mise en place de procédures de maîtrise des coûts.	18 H
La couleur en cuisine	Connaître les fondamentaux de la couleur en cuisine. Savoir sublimer ses plats par la couleur et gagner en créativité culinaire.	18 H
Le design culinaire appliqué à l'assiette	Savoir valoriser ses propres créations et donner une valeur ajoutée à ses présentations. Savoir mettre en œuvre une approche design de « cuisinier » centrée sur le produit en harmonie avec le goût et la saison.	18 H
Tendances culinaires	Comprendre le phénomène de tendances culinaires. Connaître les principales tendances pour une application concrète sur : La politique d'innovations (produits, recettes, concepts...).	12 H
Réussir la cuisine Tunisienne en Hôtellerie	Connaître les produits de la cuisine Tunisienne et leurs destinations culinaires. Savoir réaliser des plats tunisiens spécifiques des différentes régions.	18 H
La Cuisine internationale	Connaître les principes et les bases de la cuisine internationale. Maîtriser les plats internationaux.	18 H
La cuisine Anglaise	Révision des bases de la cuisine anglaise. Réussir les techniques de cuisson.	18 H
Les marinades	Maîtriser les fondamentaux des jus et des sauces. Harmoniser les saveurs pour l'accord mets et sauce.	6 H
La Cuisine Asiatique	Connaître les produits de la cuisine Asiatique. Confectionner différents plats Asiatiques.	24 H
Cuisine Japonaise	Connaître les produits de la cuisine japonaise et leurs applications culinaires. Connaître les méthodes de conservation appropriées en fonction des produits. Confectionner différents plats japonais.	36 H
Cuisiner les herbes aromatiques et les plantes sauvages	Reconnaître les herbes aromatiques et les plantes sauvages sur le terrain. Connaître leurs propriétés. Mesurer les nocivités éventuelles. Savoir les récolter, les conserver, les préparer, les transformer, les mettre en œuvre dans des recettes au service du sensoriel et de la santé.	6 H
Les épices en cuisine et les aromates	Connaître et reconnaître les épices en cuisine et les aromates : conseils d'achat, conservation, utilisation... Réaliser des nouvelles recettes en intégrant les épices et les aromates.	6 H

Thème	Objectif	Durée
Voir le goût en 3D : évaluation sensorielle	Identifier les principales composantes du goût. Acquérir une méthodologie de dégustation rigoureuse. Construire une représentation du goût en 3D et partager sa vision d'un produit de façon originale. Stimuler sa créativité par une approche analytique du goût.	12 H
De la créativité autour de vos entrées	Revisiter vos entrées pour étonner vos clients. Réaliser des recettes créatives. Réaliser des recettes avec une bonne technicité pour gagner en rapidité et efficacité.	18 H
Les mises en bouche et verrines	Réaliser toutes sortes de verrines salées ou sucrées de toutes formes. Réaliser des mises en bouche sous tous les concepts actuels et originaux qui existent et qui sont demandés par nos clients. Concevoir des réductions salées et sucrées. Savoir présenter les verrines, les réductions en étant original et créatif.	18 H
La cuisine du marché	Connaître les différents produits. Découvrir les recettes à partir des produits du marché et du terroir. Connaître les techniques de cuisson de ces produits. Réaliser des recettes et des menus créatifs.	12 H
Snacking, tartines et burgers	Connaître les spécificités du snacking, du finger food. Savoir mettre en œuvre des recettes de snacking, tartines, burgers. Savoir réaliser des recettes originales, en fonction des inspirations d'autres cultures.	12 H
Pâtes Pizzas et tapas	Maîtriser les techniques culinaires autour de Pâtes Pizzas et tapas.	12 H
La cuisine moléculaire: Elaborer des recettes créatives et gustatives	Comprendre les principes de la cuisine moléculaire. Savoir appréhender les réactions physiques et chimiques qui s'offrent à la cuisine. Elaborer des recettes créatives et gustatives.	36 H
Cuisine diététique	Acquérir les bases, les fondements et bienfaits de la cuisine diététiques et pouvoir concevoir des plans alimentaires.	18 H
Cuisine végétarienne	Découvrir les bases et techniques de la cuisine végétarienne, et élaborer des recettes créatives et équilibrées de la cuisine végétarienne.	18 H



PÂTISSERIE

Thème	Objectif	Durée
Les desserts à base de fruits	Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts à base de fruits. Confectionner des desserts à base de fruits. Se perfectionner dans le dressage des desserts. Développer sa créativité autour des recettes réalisées. Analyse sensorielle des réalisations et argumentation.	18 H
L'art des macarons	Maîtriser les techniques de confection des macarons. Proposer une originalité gustative et visuelle au client.	12 H
Le travail du sucre	Maîtriser les techniques de réalisation de pâte à sucre. Confectionner différents design de texture en sucre.	18 H
Les verrines	Réaliser un assortiment de verrines sucrées et salées en jouant sur les textures, les couleurs, les volumes (mousse, gelée...).	18 H
La pâtisserie autour du chocolat	Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts au chocolat. Confectionner des desserts au chocolat. Se perfectionner dans le dressage des desserts au chocolat. Développer sa créativité autour des recettes réalisées. Analyse sensorielle des réalisations et argumentation.	18 H
Les délices Tunisiens	Se former aux techniques de production de la pâtisserie Tunisienne.	18 H
Pain et viennoiserie	Réaliser des petits pains adaptés aux plats et à chaque menu. Confectionner un buffet de petit-déjeuner attrayant.	18 H
Les nouvelles tendances en pâtisserie	Permettre au personnel d'acquérir ou de revoir les techniques nouvelles de la pâtisserie.	24 H
Le buffet du pâtissier	Maîtriser la fabrication des produits. Apprendre à gérer les produits bruts, semi finis et finis. Assurer une belle présentation des produits.	24 H
Les gâteaux cérémoniaux	Confectionner avec aisance les grandes pièces de gâteaux. Acquérir les techniques appropriées de décoration.	12 H
Les desserts à l'assiette et cafés gourmands	Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts et des cafés gourmands. Se perfectionner dans le dressage des desserts sur assiette. Confectionner des desserts à base de fruits frais selon saison. Développer sa créativité autour des recettes réalisées..	18 H
Petits fours sucrés	Proposer à la clientèle un choix de petits fours de textures nouvelles grâce à la maîtrise d'une technique de pointe. Décors et finitions de prestige.	12 H



RESTAURANT & BAR



RESTAURANT & BAR

Thème	Objectif	Durée
Les bases de service en salles	Maîtriser les techniques de travail et les méthodes d'organisation du service en salle Parfaire l'accueil de la clientèle et adopter les bons comportements.	24 H
Dressage et décoration de buffet à thème	Concevoir et réaliser des décors de table et de buffet selon une thématique historique, territoriale, saisonnière, ou événementielle.	18 H
Donner du sourire : le temps du client	Prendre en conscience d'être en représentation théâtrale face aux clients. Mettre en avant un savoir-faire en y associant un savoir être.	18 H
Savoir vivre et techniques de communication hôtelière	Une adhésion à la culture du groupe au niveau de l'organisation hôtelière. Une maîtrise des techniques de communication au niveau de l'hôtel.	18 H
L'art de recevoir au service des affaires	Permettre au personnel concerné de découvrir et d'acquérir les principes et techniques de base de l'art de vivre et de recevoir au service des affaires.	18 H
Mieux communiquer, fédérer et motiver son équipe	Sensibiliser aux enjeux liés à la communication, initier à des éclairages, des approches et des techniques efficaces. Rendre capable de diagnostiquer ses points forts. Identifier et analyser ses attitudes et comportements. Dégager des solutions personnelles. Mesurer l'évolution des progrès.	18 H
La Gestion de la qualité au restaurant et au bar	Une formation pour assurer un service de qualité. Une démarche pragmatique pour le déroulement du service. Des moyens pratiques pour adapter le service aux souhaits du client.	18 H
Organisation et gestion des banquets	Mettre en place un buffet thématique. Concilier maîtrise des coûts et attractivité.	18 H
Supervision d'une équipe de travail	Acquérir les attitudes managériales par la créativité pratique. Mettre en orchestre l'équipe de travail pour un service de qualité.	24 H
Maîtrise de la petite restauration à l'assiette	Permettre au personnel de Bar de maîtriser le service d'une petite restauration de qualité, originale et constante.	12 H
Réussir les services des petits déjeuners	Optimiser l'organisation du service des petits déjeuners en offrant à la clientèle un accueil et des prestations de qualité.	12 H

Thème	Objectif	Durée
Gérer les litiges et les clients mécontents	Identifier les enjeux de la gestion des réclamations. Apprendre à négocier avec un client difficile. Rechercher une solution commune.	12 H
Les outils de marketing culinaire	Découverte ou approfondissement du marketing spécifique à la cuisine et au food service. Connaître les principaux outils pour une optimisation du positionnement produit.	18 H
Les ventes additionnelles aux restaurants et bars	Apprendre à mieux cerner les attentes des clients au restaurant. Renforcer ses connaissances en techniques de vente. S'entraîner pour être réactif en fonction des clients et des produits. Développer des comportements efficaces dans la vente en face à face pour augmenter les ventes de son établissement.	18 H
Gestion des coûts en all inclusive	Présenter les fondements et les préalables du système all inclusive. L'organisation du travail. Assurer une rentabilité du système mis en place.	24 H
La carte du restaurant pour une meilleure rentabilité	Savoir mettre en valeur sa carte de restaurant. Mieux répondre aux attentes des clients. Apprendre à gérer l'événementiel. Analyser ses ventes. Mettre en place des menus spécifiques.	12 H
Animer son bar	Créer un environnement spécifique et donner vie à son établissement selon le concept choisi. Valoriser les prestations proposées. Harmoniser les produits d'accompagnement avec les cocktails choisis par les clients et réaliser une argumentation commerciale adaptée. Adapter en permanence son offre à la demande ou aux attentes des clients.	18 H
Les Mocktails et les cocktails légèrement alcoolisés	Développer sa carte de cocktails en réalisant des cocktails légèrement alcoolisés et sans alcool. Réaliser ces cocktails en respectant les bonnes pratiques de confection et de service. Optimiser l'utilisation des matières premières.	24 H
La musique diffusée dans les espaces de vente	Comprendre l'opportunité de diffuser la musique dans un espace de vente. Créer, développer et déployer des stratégies musicales influençant le comportement du consommateur.	12 H
Les essentiels du bar	Bien organiser son bar. Gérer les produits du bar de manière rationnelle. Adopter les gestes professionnels. Travailler face au client rapidement et proprement. Optimiser l'utilisation des matières premières.	18 H
Formation en langues (Russe, Anglaise, Allemande,...)	Savoir communiquer en langues étrangères au restaurant.	40 H/ Module



HYGIENE



MAINTENANCE

Thème	Objectif	Durée
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en Hôtellerie	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène afin d'éviter la contamination des aliments et pour assurer la sécurité du consommateur. Appliquer les méthodes de travail qui préservent la salubrité des aliments.	24 H
Evaluer son dispositif de maîtrise du système HACCP	Diagnostiquer la conformité d'application des procédures HACCP. Connaître les évolutions des textes réglementant la sécurité alimentaire en restauration.	18 H
Hygiène du personnel	Appliquer les normes d'hygiènes corporelles et vestimentaires. Assurer leur bon état de santé au travail. Acquérir les bonnes manières en matière d'hygiène.	18 H
Le respect des impératifs sanitaires	Permettre aux personnels de restauration d'acquérir les connaissances indispensables à la valorisation des plats cuisinés mixés et hachés dans le respect des règles sanitaires lié à la fragilité du produit.	12 H
Le cahier sanitaire en Hôtellerie	Mettre en place un cahier sanitaire permettant le suivi et la surveillance des conditions d'hygiène. Prévoir, les mesures à prendre en cas de non conformité	18 H
Gérer une crise alimentaire	Identifier les différentes étapes de la mise en place d'un système de gestion de crise. Répertorier les prés requis pour une gestion de crise efficace. Appréhender les règles de la communication.	12 H
Congélation et décongélation des aliments	Définir les sources de dangers sanitaires au moment de la congélation et pendant la décongélation. Définir les normes d'hygiène pour une maîtrise de la congélation et une bonne application de la décongélation. Aspects législatifs pour la congélation des aliments.	6 H
Assurer l'audit interne en sécurité sanitaire des aliments	Réaliser des audits pour évaluer la maîtrise et le management des risques hygiéniques au sein d'un Hôtel.	18 H
Mettre en place une traçabilité efficace	A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de mettre en place un système de traçabilité dynamique, réactif et adapté aux besoins de leur entreprise.	18 H
Enjeux et intérêts de la mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire selon la norme ISO 22000.	Familiariser le personnel avec les exigences la norme ISO 22000. Connaître les avantages de la mise en place de l'ISO 22000 pour les hôtels.	18 H
Bonnes Pratiques Environnementales	Regarder et analyser le fonctionnement développement durable au quotidien à travers les différents postes (administratif, Fournisseurs/clients, Achat/consommation, déchets, déplacement, gestion social, communication,...). Identifier les forces et faiblesses de l'entreprise au regard de la démarche. Proposer des axes de progression et d'amélioration continue.	24 H

Thème	Objectif	Durée
Economie d'énergie	Déterminer des solutions d'économie d'énergie par une analyse de la consommation et une meilleure gestion des équipements.	18 H
Economie d'eau	Analyser les modes d'alimentation en eau, et identifier les sources de fuites et préconiser les solutions à adopter.	18 H
Lutte contre la légionellose	Cerner les conditions favorables au développement de la légionellose ainsi que les moyens et techniques appropriées pour éviter son expansion et faire face à toute éventuelle apparition de ce phénomène.	18 H
Le traitement des eaux de piscine	Expliquer les différents aspects d'évaluation de l'état des eaux de piscines. Définir les normes de qualité des eaux de piscines.	18 H
La maintenance préventive	Mettre en place une politique de maintenance préventive en fonction des caractéristiques des matériels. Analyser les résultats de cette politique et d'y apporter les modifications nécessaires.	18 H
Les impératifs de l'agent de maintenance	Assurer une fonction de maintenance de l'outil de production. Assurer un pilotage de ligne de production. Acquérir les capacités à s'informer, se former, s'adapter, rendre compte et évaluer.	12 H
Risque électrique et sécurité incendie	Connaître les conditions de sécurité et de protection contre les accidents de nature électrique et prendre les mesures nécessaires pour minimiser les dégâts.	18 H
Maintenance des équipements de cuisine et de buanderie	Perfectionner les connaissances et les techniques en matière de maintenance des équipements de cuisine et de buanderie.	12 H
Mise en place d'un bureau technique de maintenance	Comprendre l'intérêt de la mise en place d'un bureau technique de maintenance en hôtellerie et son apport dans l'organisation et l'efficacité du département.	12 H
Formation en régulation climatisation et conditionnement de l'air	Maîtriser les principes généraux de la régulation en génie climatique et d'effectuer des opérations élémentaires de maintenance et de réglages courants à partir des connaissances acquises.	12 H
La maintenance du système hydraulique	Lire et identifier les composants d'un schéma hydraulique, et d'assurer le dépannage.	12 H
Maintenance des installations frigorifiques	Installer, régler et diagnostiquer des anomalies sur des installations frigorifiques.	12 H



MANAGEMENT :

THEMES DESTINES AUX DIRECTEURS & CHEFS DE DEPARTEMENTS

Thème	Objectif	Durée
Enjeux et intérêt de la mise en place du système ISO 9001-2008 (appropriation de la norme)	Comprendre les principes et les enjeux de management de la qualité. Identifier et maîtriser les exigences de l'ISO 9001-2008. Appréhender les étapes de la mise en place d'un SMQ. Définir les actions à engager pour construire ou améliorer le SMQ. Préparer l'hôtel à une certification ISO 9001-2008.	18 H
Enjeux et intérêt de la mise en place du système ISO 14001-2004 (appropriation de la norme)	Acquérir les notions fondamentales de la norme ISO 14001-2004 et ses principaux objectifs. Comprendre les exigences de la norme ISO 14001-2004 et les transposer à son hôtel.	18 H

MANAGEMENT :

Thème	Objectif	Durée
Pratique de la communication interservices	Gérer avec efficacité les aspects relationnels. Analyser et résoudre des difficultés relationnelles en améliorant ou en modifiant ses comportements. Développer une stratégie d'évolution visant à une meilleure efficacité personnelle dans un environnement collectif.	18 H
Le management : outil de motivation	Définir le rôle du manager. Chercher les clés d'une efficacité relationnelle. Développer de nouveaux comportements pour permettre à son équipe d'être valorisée.	18 H
Les clés d'un management responsable	Favoriser ses pratiques de communication. Définir le rôle du manager. Susciter l'intérêt d'un management d'équipe. Développer de nouveaux comportements pour permettre à son équipe d'être valorisée.	18 H
Management : savoir s'imposer en douceur	Repérer ses sources d'autorité. Favoriser la réflexion sur ces pratiques de communication. S'exercer à négocier de façon efficace.	12 H
Affirmer sa posture de manager par la négociation	Diagnostiquer son style de négociateur. Savoir analyser les mécanismes de négociation. Apprendre à maîtriser ses émotions. Savoir créer un climat favorable à la négociation.	18 H
Les Bonnes Pratiques Managériales : du savoir faire au savoir être	Connaissance des risques psychosociaux et des principales règles de management et d'organisation du travail. Connaissance des méthodes et principes incontournables pour construire et entretenir un pilotage basé sur la coopération et la connaissance du rôle et de l'action de chacun.	24 H
Gestion de stress	Analyser ses pratiques, les faire évoluer et déléguer. Découvrir les grandes lois de la gestion du temps et apprendre à les utiliser dans le cadre professionnel et personnel. Évaluer sa propre organisation quotidienne, découvrir son style d'organisation ainsi que celui des autres collaborateurs. Apprendre à mieux identifier et gérer les priorités pour une meilleure efficacité professionnelle et personnelle.	18 H
Identification et évaluation des risques professionnels	Présentation des risques professionnels au niveau de l'hôtel. Définir des solutions et mettre en place un plan d'action. La notion de santé et sécurité au travail. Présentation d'un système de management de la santé et la sécurité au travail (SMS) : L'OHSAS 18001.	18 H



C'est avec la volonté d'aider à renforcer les performances du secteur hôtelier que notre bureau « Tunisie Etudes et Formation » spécialiste dans la Mise à Niveau Hôtelière s'efforcera de se positionner comme un élément actif dans le développement et la consolidation des compétences.

NOS ACTIONS SONT ORIENTÉES SELON LES AXES SUIVANTS :

- L'élaboration du diagnostic de mise à niveau.
- L'établissement du plan de mise à niveau.
- L'assistance à la mise en œuvre des démarches mentionnées dans le plan de mise à niveau.

AVANTAGES FINANCIERS OCTROYÉS

- Des crédits bancaires à des conditions préférentielles grâce à la ligne de crédit AFD.
- Des incitations financières.
- Une prime dans la limite de 70% du coût de l'étude avec un plafond de 20.000 DT.

UNE PRIME DANS LA LIMITE DE 150.000 DT ACCORDÉ COMME SUIV :

- Une prime dans la limite de 10% de l'investissement matériel avec un plafond de 100.000 DT.
- Une prime dans la limite de 50% du coût de l'investissement immatériel avec un plafond de 50.000 DT.

L'AUDIT MARKETING (AUDIT DE LA POLITIQUE COMMERCIALE ET MARKETING D'UN HÔTEL)

- Examen complet, systématique indépendant et périodique de l'environnement, des objectifs, stratégies et activités d'un hôtel.
- Détecter les domaines posant problème.
- Recommander des actions correctives destinés à améliorer son efficacité commerciale et marketing.

AUDIT DES SYSTÈMES INTERNES D'EAU

Tunisie Etudes & Formation vous propose son programme qui s'articule autour des points suivants :

L'Audit des systèmes internes d'eau conformément au décret n° : 2002-355 qui a pour objectif :

- La rationalisation de l'utilisation de l'eau et la réduction des dépenses.
- La mise en place d'un programme de réduction des pertes en eau.
- Le recours aux ressources non conventionnelles.

Cette opération bénéficie :

- D'une subvention au titre de participation de l'Etat aux frais de réalisation des études relatives aux opérations d'audit des systèmes d'eaux à concurrence de 50%, avec un plafond de 2.500DT.
- D'une subvention au titre de participation de l'Etat aux investissements découlant des opérations d'audit des systèmes d'eau à concurrence de 20%, avec un plafond de 15.000DT.