

Offres de Formation en Restauration

VIVANO FRANCE

A white curved line graphic that starts under the 'O' in 'FRANCE' and sweeps upwards and to the right, ending under the 'O' in 'VIVANO'.

Martino Ruggieri, Chef du Restaurant « Maison Ruggieri » 1* au Guide Michelin.

Arthur Dubois, Chef du Restaurant « Maison Dubois ».

Xavier Thuizat, meilleur ouvrier de France en sommellerie et meilleur Sommelier de France 2022.

Patrice Jeanne, fondateur de « l'Ecole Patrice Jeanne »,

Hôtel Plaza Athénée - Directeur du Restaurant le Régence (23 ans)

Hôtel Four Seasons George Cinq - Directeur (10 ans)

Directeur du Restaurant Le Cinq (10 ans)

Hôtel le Bristol - Directeur du Restaurant le 114 Faubourg (13 ans)

En partenariat avec VIVANO France - Organisme de formation

Vous propose son offre de Formation 2023

Fort d'une grande expérience dans le conseil aux entreprises et établissements en Hôtellerie et Restauration ainsi que dans le domaine de la relation client, nous offrons une gamme de formations métiers pour répondre aux problématiques et volonté de progression des professionnels.

Notre force est d'être capable de vous proposer des formations sur mesure : adaptées à vos besoins, à vos contraintes de temps, en présentiel dans nos locaux ou sur le lieu de votre choix.

Tous nos modules sont « à la carte » sur les thèmes suivants : Hôtellerie/ restauration, relation client, commerce, capacités relationnelles et d'organisation. Ils correspondent aux fonctions et profils des stagiaires : Responsables et Equipes opérationnelles, pour les adapter aux méthodes de formation les plus appropriées : applications techniques et métiers – mises en situation sur poste/ exercices pratiques.



ÉCOLE
PATRICE JEANNE

Ecole Patrice Jeanne

06 82 03 12 47 / contact@vivanofrance.fr

Vivano France
RCS PARIS 848 771 580
13 rue La Boétie – 75008 PARIS
contact@vivanofrance.fr

S.A.S. au capital de 1 000 €
N° TVA : FR 53 84 87 71 580
CODE APE : 7022Z

+ L'Art du service à table

Le Service de demain

Découvrez nos autres possibilités de formations à la carte en fonction de vos besoins (en intra-entreprise ou par groupe constitué en présentiel) :

- Travail en salle
- Guide de la bienséance
- Les Fondamentaux du Service à Table
- Sommellerie

Les tarifs vous seront communiqués sur simple demande, après analyse de vos besoins.

Vivano France
RCS PARIS 848 771 580
13 rue La Boétie – 75008 PARIS
contact@vivanofrance.fr



S.A.S. au capital de 1 000 €
N° TVA : FR 53 84 87 71 580
CODE APE : 7022Z

Outre ces modules, qui sont tous issus de formations créées à la demande de clients, nous sommes en mesure, sous 48h de vous adresser une proposition tarifaire détaillée en fonction de vos attentes. Certaines formations proposées nécessitent des prérequis.

N'hésitez pas à prendre contact avec nous afin que nous puissions ensemble valider, construire et mettre en œuvre votre/vos projet(s) de formation.

Dans le cadre de notre démarche qualité et d'amélioration constante, toutes nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap (nous consulter pour les modalités d'accès).

Toutes nos formations sont animées par des professionnels en activité qui vous font partager leur expérience.



Vivano France
RCS PARIS 848 771 580
13 rue La Boétie – 75008 PARIS
contact@vivanofrance.fr



S.A.S. au capital de 1 000 €
N° TVA : FR 53 84 87 71 580
CODE APE : 7022Z