

CATALOGUE 2026

NOS FORMATIONS

Des programmes de formation sur mesure



CETTE CERTIFICATION QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU
TITRE DES CATÉGORIES D'ACTION SUIVANTES :

- ACTIONS DE FORMATION
- ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

À propos de nous



CRC Formation est un organisme reconnu pour son expertise dans la formation professionnelle et l'apprentissage, à travers son statut d'organisme de formation (OF) et de centre de formation d'apprentis (CFA). Nous accompagnons les entreprises dans les secteurs de l'hôtellerie restauration, de la propreté et du nettoyage, du secourisme, du secteur social, ainsi que dans les domaines de la RSE et du développement durable. Présents partout en France, nous concevons des parcours sur mesure, adaptés aux besoins spécifiques de chaque structure. Grâce à une pédagogie interactive et individualisée, nos formateurs expérimentés favorisent l'acquisition de compétences solides, durables et directement opérationnelles, que ce soit dans le cadre de la formation continue ou de l'alternance.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



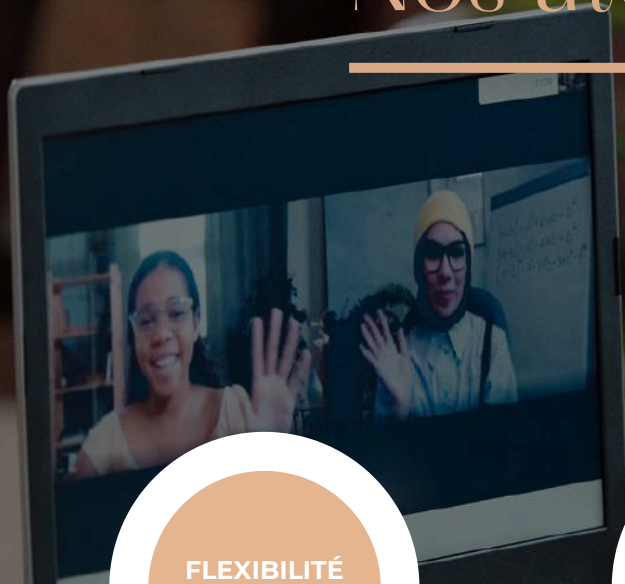
Google Avis

4,9 ★★★★★ (+ de 2000)



+ DE 18000
APPRENANTS ONT DÉJÀ
SUIVI NOS FORMATIONS

Nos atouts



FLEXIBILITÉ OPTIMALE

NOTRE ÉQUIPE DE CONSEILLERS EST À VOTRE ÉCOUTE POUR CONSTRUIRE UN PROJET DE FORMATION QUI VOUS RESSEMBLE. GRÂCE À NOS DISPOSITIFS SOUPLES ET BASÉS SUR L'ÉCHANGE, NOUS RÉPONDONS AUX BESOINS D'ACQUISITION ET D'AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES, TANT INDIVIDUELLES QUE COLLECTIVES.

DISPONIBILITÉ CONTINUE

NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE SERVICE DU LUNDI AU VENDREDI POUR RÉPONDRE À TOUTES VOS DEMANDES. BÉNÉFICIEZ DÈS MAINTENANT DE L'ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE SERVICE PÉDAGOGIQUE.

DES FORMATEURS EXPERTS

NOS FORMATEURS, EXPERTS DANS LEUR DOMAINE, VOUS ACCOMPAGNENT AVEC UN SUIVI INDIVIDUALISÉ ET RÉGULIER. RENDEZ-VOUS PERSONNALISÉS, VISIOCONFÉRENCES, CHATS ET FORUMS DE DISCUSSION SONT AUTANT DE MOYENS MIS EN PLACE POUR GARANTIR UNE EXPÉRIENCE D'APPRENTISSAGE DE QUALITÉ.

PARCOURS SUR MESURE

VOUS AVEZ DES BESOINS SPÉCIFIQUES ? NOTRE SERVICE INTERNE DE CONCEPTION ÉLABORE DES FORMATIONS ENTIÈREMENT PERSONNALISÉES, ADAPTÉES À VOS EXIGENCES ET À LA CULTURE DE VOTRE ENTREPRISE. EN PLUS, NOS FORMATEURS PEUVENT SE DÉPLACER DIRECTEMENT DANS VOS LOCAUX POUR ORGANISER DES SESSIONS SUR-MESURE !

L'APPRENTISSAGE

ENTRÉES EN FORMATION TOUTE L'ANNÉE, CALENDRIERS SUR MESURE ADAPTÉS À VOTRE ACTIVITÉ, ET DE RÉELS AVANTAGES FINANCIERS POUR VOTRE ENTREPRISE. MÊME VOS SALARIÉS EN CDI DE MOINS DE 30 ANS PEUVENT PASSER EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE. UNE SOLUTION FLEXIBLE, RENTABLE ET GAGNANTE POUR TOUS.



Des formations certifiantes

Titre professionnel



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Un titre professionnel est une certification délivrée par le Ministère de l'emploi. Il permet à son titulaire de justifier le suivi d'une formation lui ayant permis d'acquérir certaines compétences et qualifications spécifiques transposables dans le cadre de ses activités professionnelles.



Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) : il s'agit d'une certification spécifique à la branche professionnelle par laquelle le certificat a été créé et qui est reconnue par les entreprises du secteur. Le CQP représente une certification mise en place par les acteurs clés d'une ou plusieurs branches et dont la qualité est officiellement reconnue par le monde professionnel.

Possibilité de prise en charge jusqu'à 100%.

Prenez rendez-vous pour tester votre éligibilité.



Sommaire

Catalogue 2026

RESTAURATION

page 6

**NETTOYAGE &
ENTREPRISE DE
PROPRETÉ**

page 14

**ENTREPRISE &
SECTEUR SOCIAL**

page 20

**HÔTELLERIE
& HÔTELLERIE
DE PLEIN AIR**

page 10

SECOURISME

page 18

**RSE &
ENVIRONNEMENT**

page 24



RESTAURATION

Formez-vous aux normes, à la gestion et à la création pour réussir dans la restauration.





Formations courtes



Règlementations et normes d'hygiène

- ◆ HACCP en Français - 14 h  
- ◆ HACCP en Anglais - 14 h  
- ◆ HACCP en Chinois - 14 h  
- ◆ Permis d'exploitation - 20 h  
- ◆ Permis de former - 14 h  
- ◆ Recyclage: Permis de former - 7 h  
- ◆ Recyclage Permis d'exploitation - 7 h  
- ◆ Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire - 21 h  
- ◆ Mettre en place la réglementation sur les allergènes - 14 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr












Formations courtes

Gestion de votre établissement

- ◆ Créer sa carte de restaurant - 7 h  
- ◆ Calculer et contrôler la rentabilité de son restaurant - 7 h  
- ◆ Créer, promouvoir et valoriser un évènement - 7 h  
- ◆ Face à face : enchantement client - 14 h  
- ◆ Ouvrir son restaurant / Bar / Food Truck - 28 h  
- ◆ Service en salle : Techniques de base - 21 h  
- ◆ Vente additionnelle en restauration - 14 h  
- ◆ Mettre en place les fiches techniques pour optimiser le coût et les ratios - 7 h  

Autour du vin

- ◆ Initiation à l'œnologie et vente additionnelle - 7 h  
- ◆ Accords mets et vin : Base et Perfectionnement - 21 h  
- ◆ Créer sa carte de vin - 7 h  
- ◆ Optimiser son chiffre d'affaire et promouvoir la vente de vin - 14 h   



En ligne



Visioconférence















En présentiel



Formations courtes



Micro-formations

- ◆ Gestion administrative RH en période de haute saison - 3 h 
- ◆ Adopter le bon argumentaire pour maximiser les ventes - 3 h 
- ◆ Intégrer un nouveau salarié en respectant la réglementation - 3 h 
- ◆ Intégrer un salarié en respectant la réglementation de la haute saison - 2 h 
- ◆ Gérer les stocks alimentaires et les approvisionnements - 2 h 
- ◆ Techniques relationnelles pour une expérience client mémorable - 3 h 
- ◆ Fidéliser sa clientèle en restauration - 2 h 
- ◆ Gérer un bar ou un point de vente de boissons en autonomie - 3 h 
- ◆ Encadrer une petite équipe en restauration - 2 h 
- ◆ Créer une carte de boissons rentable et attractive - 2 h 
- ◆ Booster les ventes de son bar via les réseaux sociaux - 2 h 
- ◆ Savoir accueillir une clientèle étrangère en restauration - 7 h 



En ligne



Visioconférence



En présentiel

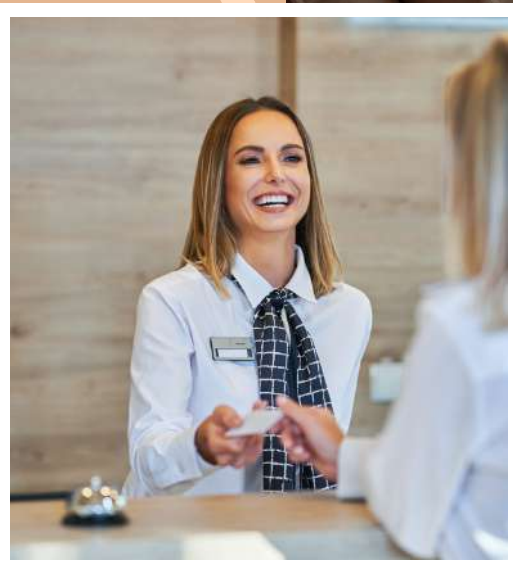
HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

L'accueil, le service et la gestion hôtelière
à portée de formation.























Formations courtes



Service de chambre

- ◆ Femme de chambre - 14 h  
- ◆ Gestion du linge et des consommables dans un hôtel - 14 h  
- ◆ Gestion des plannings du service des étages - 14 h  
- ◆ Contrôler les chambres - 14 h  

Management et relation client

- ◆ Face à face : enchantement client - 14 h  
- ◆ Développement durable: Mettre en œuvre la démarche éco responsable dans son hôtel - 7 h  
- ◆ Optimiser ses revenus à l'aide du Yield Management - 7 h  
- ◆ Savoir accueillir une clientèle étrangère - 7 h  
- ◆ Accueil et relation client, gestion des conflits - 7 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr



Formations courtes

Micro-formations

- ◆ Réussir l'accueil client à la réception - 1h30 
- ◆ Planifier le travail des équipes d'étage - 2 h 
- ◆ Gérer le linge, les produits d'accueil et les sous-traitants - 2 h 
- ◆ Manager et fidéliser son équipe en saison touristique - 3 h 
- ◆ Commercialiser efficacement une offre hôtelière - 2 h 
- ◆ Gestion administrative RH en période de haute saison - 3 h 
- ◆ Organiser les plannings et les rotations à la réception - 2 h 
- ◆ Adopter le bon argumentaire pour maximiser les ventes - 3 h 
- ◆ Intégrer un salarié en respectant la réglementation de la haute saison - 3 h 
- ◆ Intégrer un nouveau salarié en respectant la réglementation - 2 h 
- ◆ Techniques relationnelles pour créer une expérience client mémorable - 2 h 
- ◆ Vendre des séminaires et des groupes en hôtellerie - 2 h 
- ◆ Les bases du Yield management - 3 h 



En ligne



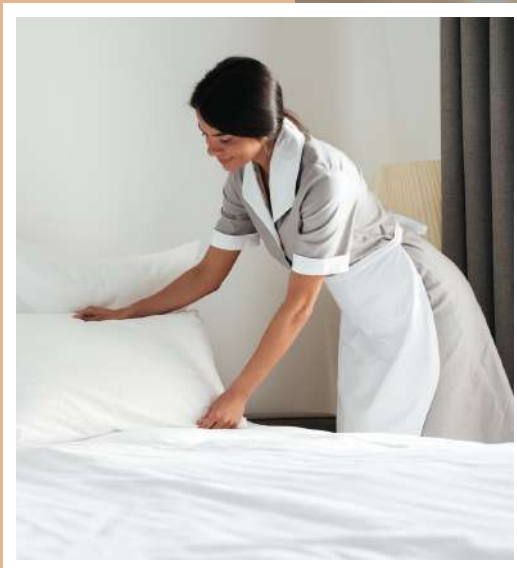
Visioconférence



En présentiel



Formations longues



CFA



- ◆ Titre Professionnel Responsable d'Établissement Touristique - à partir de 600 h (Initial ou alternance)  

CFA

- ◆ Titre Professionnel Réceptionniste Hôtellerie et Hôtellerie de plein air - à partir de 450 h (Initial ou alternance)  

- ◆ Gouvernante - à partir de 250 h (Initial ou alternance)  

- ◆ Gouvernante en EPHAD - à partir de 250 h (Initial ou alternance)  

- ◆ CQP Réceptionniste - à partir de 604 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel



En apprentissage



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr

NETTOYAGE ET ENTREPRISE DE PROPRETÉ

Propreté, hygiène, gestion : des formations pour exercer ou entreprendre dans le secteur du nettoyage.















Formations courtes



Organisation de votre entreprise

- ◆ Ouvrir une entreprise de Nettoyage - 7 h  
- ◆ Chiffrer un chantier de nettoyage - 7 h  
- ◆ Les obligations et responsabilités d'une entreprise de nettoyage - 14 h  
- ◆ Organiser un chantier de propreté - 7 h  

Remise en état des sols

- ◆ Initiation à l'utilisation de la monobrosse - 7 h  
- ◆ Remise en état des sols linoléum - 10 h  
- ◆ Remise en état des sols thermoplastiques - 10 h  
- ◆ Remise en état des sols textiles - 7 h  
- ◆ Remise en état des sols en marbre, glacification et cristallisation - 12 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel
























04 94 88 58 59

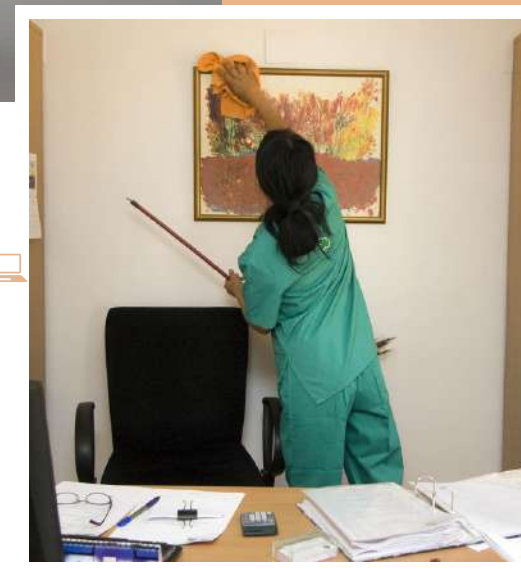


contact@crc-formation.fr



Techniques de nettoyage

- ◆ Nettoyage des bureaux, salle de classe, sanitaires et parties communes - 7 h  
- ◆ Bio nettoyage - 14 h 
- ◆ Bio nettoyage en crèche - 14 h  
- ◆ Certibiocide (Produits désinfectants) - 7 h  
- ◆ Intervention nettoyage syndrome de Diogène - 7 h  
- ◆ Intervention nettoyage syndrome de Noé - 7 h  
- ◆ Nettoyage de scène de crime - 7 h  
- ◆ Éco-gestes - 7 h  
- ◆ DASRI - 3 h  
- ◆ Désinfection Coronavirus COVID-19 - 7 h  
- ◆ Risque chimique de niveau 1 - 7 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel

PROPRETÉ



CRC
FORMATION

Formations longues



CFA

- ◆ Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène - 350 h (Initial ou alternance)  
- ◆ Agent de propreté et d'hygiène Écoles - 200 h 
- ◆ CQP agent machiniste en propreté - 202 h  
- ◆ CQP agent d'entretien et rénovation en propreté - 255 h  
- ◆ CQP chef d'équipe - 137 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel

CFA

En apprentissage



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr

SECOURISME

Des formations vitales pour réagir efficacement face à un accident.









SECOURISME



CRC
FORMATION

Formations courtes



- ◆ Sauveteur Secouriste au Travail - 14 h  
- ◆ Équipier de Première Intervention - 7 h  
- ◆ Gestes qui sauvent - 2 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr

ENTREPRISE ET SECTEUR SOCIAL

Renforcez l'humain et le management dans votre environnement professionnel.






















Formations courtes



Management et gestion

- ◆ Management Opérationnel - 14 h  
- ◆ Dynamiser et Optimiser ses ventes - 14 h  
- ◆ Encadrer une équipe multiculturelle - 14 h  
- ◆ Les chiffres, à table ! - 14 h  
- ◆ Recruter et accueillir de nouveaux embauchés - 14 h  
- ◆ Tuteur en entreprise - 14 h  

Social et sécurité

- ◆ Le harcèlement moral et sexuel en entreprise - 7 h  
- ◆ Relation et Expérience Client grâce au Digital - 7 h  
- ◆ PMR: Accueillir un public en situation de handicap - 3 h  
- ◆ Habilitation électrique H0B0 - 7 h  
- ◆ Cybersécurité en entreprise - 7 h  



En ligne



Visioconférence



En présentiel



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr



ENTREPRISE




Formations longues

CRC
FORMATION


CFA

◆ Titre professionnel Formateur Professionnel d'Adultes - 600 h  
(Initial ou alternance)


CFA

◆ Titre professionnel Assistant Ressources Humaines - 600 h  
(Initial ou alternance)

CFA

◆ Titre professionnel Secrétaire Assistant - 400 h  
(Initial ou alternance)

CFA

◆ Titre professionnel Secrétaire Assistant Médico Administratif - 450 h  
(Initial ou alternance)



En ligne



Visioconférence



En présentiel

CFA

En apprentissage




ENTREPRISE



CRC
FORMATION

Formations longues



- CFA** ♦ Titre professionnel Employé Commercial - 450 h  
(Initial ou alternance)
- CFA** ♦ Titre professionnel Assistant Manager d'Unité Marchande - 600 h  
(Initial ou alternance)
- CFA** ♦ Titre professionnel Manager d'Unité Marchande - 600 h  
(Initial ou alternance)
- CFA** ♦ Titre professionnel Négociateur Technico-Commercial - 600 h  
(Initial ou alternance)



En ligne



Visioconférence



En présentiel



En apprentissage



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr

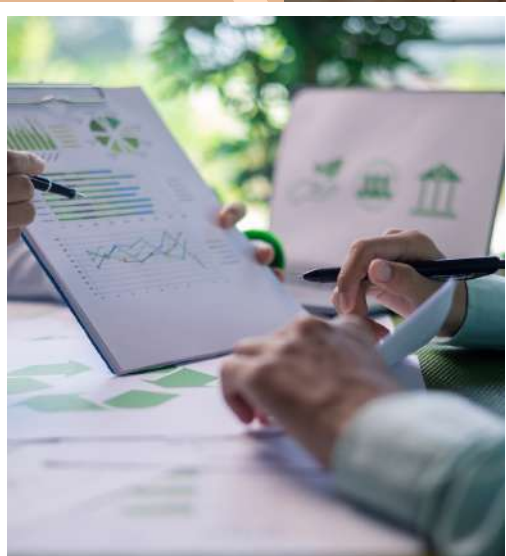
RSE ET DEVELOPPEMENT DURABLE

Intégrez le développement durable et la responsabilité sociétale à vos pratiques.





Formations courtes



- ◆ Développement Durable : Mettre en œuvre la démarche Éco-responsable dans son Hôtel - 7 heures  
- ◆ Qualité de l'Air Intérieur - 21 heures  
- ◆ Tourisme durable - 14 heures  



En ligne



Visioconférence



En présentiel



04 94 88 58 59



contact@crc-formation.fr



CRC

FORMATION

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CETTE CERTIFICATION QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU
TITRE DES CATÉGORIES D'ACTION SUIVANTES :

- ACTIONS DE FORMATION
- ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE