

# CATALOGUE FORMATION 2023

management  
ressources humaines  
**COMMUNICATION**  
développement personnel  
**web** - communication digitale  
COMMUNICATION D'ENTREPRISE  
**marketing**  
international  
**achat - vente - négociation**  
comptabilité - gestion - finance  
langues étrangères - immobilier  
**bureautique**  
S É C U R I T É  
QUALITÉ - ENVIRONNEMENT

**INISUP**

CENTRE DE FORMATION ET DE GESTION  
DES COMPÉTENCES DE LA CCI CORREZE

L'INCUBATEUR DE CARRIÈRES DURABLES !



un Campus



**INISUP**

PÔLE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

L'INCUBATEUR DE CARRIÈRES DURABLES !



un service



## LE COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

Le Compte Personnel de Formation (CPF) permet à toute personne active, dès son entrée sur le marché du travail et jusqu'à la date à laquelle elle fait valoir l'ensemble de ses droits à la retraite, d'acquérir des droits à la formation mobilisables tout au long de sa vie professionnelle. L'ambition du Compte Personnel de Formation (CPF) est ainsi de contribuer, à l'initiative de la personne elle-même, au maintien de l'employabilité et à la sécurisation du parcours professionnel.

### À qui s'adresse-t-il ?

- Toutes les personnes de 16 ans et plus par dérogation, les jeunes de 15 ans, ayant signé un contrat d'apprentissage, sont également concernés.
- Le CPF est fermé à la date à laquelle son titulaire a fait valoir l'ensemble de ses droits à la retraite, par exception au titre des activités bénévoles et de volontariat que le salarié exerce.
- Dès 65 ans, le compte CPF est automatiquement fermé pour les salariés ayant liquidés leurs droits à la retraite et n'ayant pas repris d'activité salariée.
- Si dépassé cet âge, la personne en retraite souhaite reprendre une activité professionnelle, le retraité actif a la possibilité de demander une réouverture de son compte CPF auprès du service client sur [MonCompteFormation.gouv.fr](http://MonCompteFormation.gouv.fr).

Nos formations accompagnées de ce symbole  sont éligibles au compte personnel de formation.

### Certificat de Compétences en Entreprise



## LE CERTIFICAT DE COMPÉTENCES EN ENTREPRISE

Le CCE est un outil innovant pour tout type d'entreprises en matière de gestion de ressources humaines et pour tout individu qui souhaite se voir certifier des compétences transverses ou support aux organisations, mises en œuvre dans un cadre professionnel ou extra professionnel.

Le CCE est une reconnaissance formelle, inventoriée au Répertoire Spécifique de France Compétences. Il atteste de la maîtrise de compétences transverses acquises en situation professionnelle et/ou à l'issue d'un parcours de formation.

Ces compétences sont validées selon un référentiel régulièrement mis à jour par le réseau des CCE, le processus de certification, créé par CCI FRANCE est mis en œuvre par les Centres de Validation Agréés (CVA).

### AVANTAGES POUR L'ENTREPRISE

- Reconnaître les compétences des collaborateurs en situation de travail
- Anticiper la perte des savoir-faire
- Formaliser les compétences managériales
- Optimiser le plan de développement des compétences
- Motiver et fidéliser les salariés
- Finaliser un engagement qualité
- Favoriser la mobilité interne

### AVANTAGES POUR L'INDIVIDU

- Obtenir une reconnaissance de ses compétences issues de l'expérience
- Solliciter un parcours de formation original et individualisé
- Construire les pièces d'un futur dossier de VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)
- Développer son employabilité et mieux valoriser son parcours professionnel

Anciennement connue sous le nom PCIE, la certification ICDL est engagée dans la reconnaissance des compétences numériques. Elle s'adresse à toute personne qui souhaite vérifier ou valider ses compétences professionnelles en bureautique.

Une offre complète de **160 formations inter-entreprises** avec des sessions à faible effectif.  
Des **formations sur-mesure** au sein de votre entreprise ou à INISUP.  
Un **accompagnement personnalisé** par un conseiller formation dédié.  
Une **équipe professionnelle** disponible, réactive et de proximité pour concrétiser vos projets.  
Un **accueil de qualité** dans nos centres de formation.  
Des **formateurs consultants experts** dans leur domaine et dans leur approche pédagogique.  
Un suivi administratif sous **référentiel ISO 9001 et Qualiopi**.



## TOSA

Le TOSA est une certification des compétences informatiques (logiciels de bureautique, compétences digitales ou logiciels de PAO, CAO, DAO) qui s'adresse à tout public souhaitant améliorer son employabilité en certifiant son niveau de maîtrise dans l'utilisation de ces outils, quel que soit le domaine d'activité professionnelle. Son objectif est d'élever le niveau général de compétences bureautiques, digitales et en conception (CAO), publication (PAO) et dessins assistés par ordinateur (DAO) des collaborateurs des entreprises et des organisations, protéger leur employabilité et répondre aux besoins de tous les secteurs d'activité face au développement du numérique.



## LE VOLTAIRE

La certification Voltaire permet d'évaluer et de certifier le niveau de maîtrise des difficultés de la langue française (à l'écrit) des candidats, avec fiabilité et objectivité.

### Orthographe

Niveau en orthographe : le Certificat Voltaire atteste votre niveau de maîtrise des règles d'orthographe et de grammaire. Il certifie votre aptitude à rédiger des écrits professionnels sans fautes.

### Expression

Niveau en expression : la certification valide votre aptitude à produire un discours précis, structuré et nuancé, à l'écrit comme à l'oral. Elle note vos connaissances en matière de vocabulaire, syntaxe et ponctuation et votre capacité à réaliser une synthèse fidèle de texte.



## CLOE (ANGLAIS – ALLEMAND – ESPAGNOL – ITALIEN – FRANÇAIS LANGUE ETRANGÈRE)

La Certification CLOE (Compétences linguistiques orales et écrites) permet d'évaluer et de certifier les compétences générales et professionnelles dans la langue cible, du niveau A1 au niveau C2 du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL).



## LE TEST TOEIC® LISTENING AND READING (ANGLAIS)

Le test TOEIC® Listening and Reading mesure les compétences de compréhension écrite et orale pour les niveaux débutant à avancé et détermine si une personne peut communiquer en anglais efficacement et avec aisance dans un contexte professionnel avec d'autres personnes.



## BRIGHT LANGUAGE (11 LANGUES)

Le Bright est une évaluation rapide et fiable des compétences linguistiques globales des candidats en matière de compréhension écrite et orale, dans un contexte professionnel.

Nos sessions inter-entreprises peuvent avoir lieu à Brive, Périgueux et/ou à distance sous réserve du nombre minimum et majoritaire de participants.  
 Nos tarifs sont nets de taxes. D'autres sessions peuvent être programmées tout au long de l'année.  
 Les formations certifiantes peuvent être éligibles au CPF, sous réserve du passage de la certification.  
 Nous consulter pour connaître les coûts des certifications et les modalités de passage des certifications.  
 Pour toute autre demande, nous consulter.



### ACHATS

### PAGE

CPF	Exercer la mission d'organisation et de suivi des achats	8
	Gérer ses stocks et ses approvisionnements	8



### BUREAUTIQUE, PAO & CAO

### PAGE

CPF	Autocad débutant	8
CPF	Excel initiation	8
CPF	Excel intermédiaire	8
CPF	Excel perfectionnement	8
CPF	Illustrator	8
CPF	InDesign	8
	Microsoft 365	8
CPF	Photoshop	8
CPF	Powerpoint	8
CPF	SketchUp débutant <b>NOUVEAU</b>	8
CPF	Word initiation	8
CPF	Word perfectionnement	8



### CHORUS & APPEL D'OFFRES

### PAGE

	Chorus pro - Facture standard - DUME	9
	Chorus pro - Facture et marché de travaux - DUME	9
	Dématérialisation d'appel d'offres de marché public	9
	Remporter un appel d'offre de marché public	9
	Se perfectionner aux appels d'offres - optimiser son mémoire technique <b>NOUVEAU</b>	9



### COMMERCIAL & MARKETING

### PAGE

	Augmenter l'efficacité de ses ventes	9
	Développer et gérer son portefeuille clients	9
CPF	Développer la qualité du service au client	9
	Dynamiser la force de vente	9
CPF	Mener une négociation commerciale	9
	Un accueil physique et téléphonique performant	9
	Le merchandising gagnant	9
	Réussir ses photos (spécial commerçants et restaurateurs) <b>NOUVEAU</b>	9



### COMMUNICATION

### PAGE

	Améliorer ses écrits professionnels	9
	Bien communiquer en toute situation	10
	Certification Voltaire	10
	Gestion de l'agressivité <b>NOUVEAU</b>	10



Les outils de base de la PNL : Programmation Neuro Linguistique	10
La PNL niveau 2 : Programmation Neuro Linguistique	10
Optimiser sa prise de parole en public	10
Prendre des notes efficacement et rédiger un compte-rendu	10
<b>CPF</b> Maîtriser les bases essentielles de l'orthographe en langue française	10



### COMPTABILITÉ & GESTION D'ENTREPRISE

PAGE

<b>CPF</b> Contribuer à la gestion d'entreprise	10
Se perfectionner aux techniques comptables	10
<b>CPF</b> Traiter la paie	10

Certificat de Compétences en Entreprise



### CRÉATION, REPRISE, CESSION D'ENTREPRISE

PAGE

<b>CPF</b> 5 jours pour entreprendre	10
<b>CPF</b> Bâtir un projet entrepreneurial durable	11
<b>CPF</b> Repreneur d'entreprise	11
<b>CPF</b> Maîtriser le fonctionnement de la micro-entreprise	11



### DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

PAGE

Gérer son stress et ses émotions	11
La carte heuristique <b>NOUVEAU</b>	11
L'affirmation de soi	11
L'Ennéagramme <b>NOUVEAU</b>	11
Optimiser son temps et gérer ses priorités	11
Optimiser votre potentiel avec la préparation mentale <b>NOUVEAU</b>	11



### HÔTELLERIE - RESTAURATION

PAGE

Accueillir efficacement une clientèle internationale <b>NOUVEAU</b>	11
Améliorer l'accueil client en CHR <b>NOUVEAU</b>	11
Barman, les fondamentaux <b>NOUVEAU</b>	11
Cuisine Zéro déchet <b>NOUVEAU</b>	11
Cuisine locavore (mise en avant des produits locaux) <b>NOUVEAU</b>	12
Cuisine santé <b>NOUVEAU</b>	12
L'enjeu du design au coeur de l'expérience client <b>NOUVEAU</b>	12
Les essentiels d'une bonne gestion en restauration <b>NOUVEAU</b>	12
Les nouvelles tendances de la pâtisserie (végétale, sans gluten, sans lactose, IG bas) <b>NOUVEAU</b>	12
L'optimisation des ventes et l'art de l'upselling en restauration <b>NOUVEAU</b>	12
Recruter efficacement dans le CHR <b>NOUVEAU</b>	12
Revenue management - Business Game <b>NOUVEAU</b>	12
Sommellerie « Alliance Mets et Vins » <b>NOUVEAU</b>	12
Sommellerie « Proposer une offre de vins alternatifs » <b>NOUVEAU</b>	12
Stratégie globale d'entreprise HR - Business Game <b>NOUVEAU</b>	12



Une école



Les écoles





## IMMOBILIER

PAGE

Conseiller, préparer, rédiger un contrat de bail d'habitation	13
Conseiller, préparer, rédiger un contrat de vente	13
Commercialisation, vente et location de biens immobiliers	13
Créer des supports de communication adaptés aux biens immobiliers en respectant la réglementation	13
Délivrer un avis de valeur vénale	13
Déontologie dans l'immobilier et non discrimination pour les professionnels de l'immobilier	13
DPE : Diagnostic de Performance Energétique	13
Exceller en négociation immobilière	13
Financement de la résidence principale	13
Fiscalité, lois de défiscalisation et approche commerciale	13
Gestion immobilière et administration des biens	13
Immobilier et environnement : étangs et assainissement autonome	13
L'expertise du bail commercial	14
L'expertise du fonds de commerce	14
L'expertise immobilière	14
L'optimisation fiscale dans l'immobilier <b>NOUVEAU</b>	14
L'urbanisme réglementaire	14
La déclaration des revenus fonciers <b>NOUVEAU</b>	14
La photographie d'intérieur et de paysage urbain appliquée au secteur de l'immobilier	14
Le crédit immobilier	14
Le RGPD appliqué à l'immobilier	14
Les langues étrangères dans le secteur immobilier	14
Location immobilière : les états des lieux et leurs suites	14
Pratique opérationnelle de la copropriété	14
Professionnel dans l'immobilier : déontologie et responsabilités pénales	15
Rédiger les mandats adaptés au contexte	15
S'imposer en négociateur face à un acheteur	15
SCI : intérêts, création, gestion et cession <b>NOUVEAU</b>	15
TRACFIN : le blanchiment d'argent et le secteur de l'immobilier	15



## INTERNATIONAL

PAGE

Etablir l'état récapitulatif TVA et la déclaration statistique EMEBI <b>NOUVEAU</b>	15
<b>CPF</b> Gérer les opérations à l'international	15
Gestion des procédures douanières	15
Les documents du commerce international	15
Les incoterms 2020 et transports internationaux	15
Les moyens de paiement à l'international <b>NOUVEAU</b>	15

Certificat de Compétences  
en Entreprise

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE



## LANGUES ÉTRANGÈRES

PAGE

<b>CPF</b> Anglais, allemand, espagnol, italien, français langue étrangère, portugais, russe, polonais, chinois, arabe	16
--	----

**CLOE**  
Compétences Linguistiques  
Orales et Ecrites

**ETS**  
**TOEIC**

**brightlanguage**



## MANAGEMENT

PAGE

	Accompagner le changement, un vrai défi <b>NOUVEAU</b>	16
CPF	Animer une équipe de travail	16
	Comment manager d'anciens collègues	16
CPF	Exercer le rôle de tuteur en entreprise	16
	La gestion des conflits et management des comportements difficiles	16
	Maître d'apprentissage	16
	Manager efficacement ses commerciaux	16
CPF	Manager un projet	16
	Organiser et animer des réunions efficaces	16
	Piloter la performance industrielle	16
	Réussir son premier poste à responsabilité	16

Certificat de Compétences  
en Entreprise

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE



## NUMÉRIQUE

PAGE

	Comprendre et savoir utiliser les principaux réseaux sociaux	17
CPF	Créer son site internet avec Wordpress	17
CPF	Piloter des actions de communication numérique dans l'entreprise	17
	Optimiser sa présence sur Internet avec les réseaux sociaux et Google Business	17
	Optimiser Teams dans son univers professionnel	17
	Référencement et visibilité sur le web	17

Certificat de Compétences  
en Entreprise

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE



## QUALITÉ - SÉCURITÉ

PAGE

	Comprendre la norme IFS et initier la démarche	17
	Food defense et Food fraud <b>NOUVEAU</b>	17
	Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	17
	Habilitation électrique BS BE	17
	HACCP en industrie agroalimentaire	17
	Le CSE (Comité Social et Economique) : dimension CSSCT	17
	Le référent harcèlement	18
	Le référent sécurité	18
	Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection	18
	Premiers Secours en Santé Mentale (PSSM) <b>NOUVEAU</b>	18
	Prévenir et réagir face au risque d'intrusion malveillante <b>NOUVEAU</b>	18
CPF	Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)	18
	Maintien et Actualisation des Compétences SST (Recyclage)	18

Certificat de Compétences  
en Entreprise

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE



## RESSOURCES HUMAINES

PAGE

	CSE (Comité Social et Economique) / mise en place, rôle et missions	18
CPF	Exercer la mission de conseiller AFEST <b>NOUVEAU</b>	18
CPF	Exercer la mission de formateur en entreprise	18
	Les fondamentaux du droit du travail	18

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
ACHATS	 <b>Exercer la mission d'organisation et de suivi des achats</b>	1 440 €* *option certification +500 € (+3h)	4 jours*	29, 30 mars et 26, 27 avril 2023 04, 05, 18 et 19 octobre 2023
	Organiser les achats de l'entreprise. Réaliser les achats. Suivre et contrôler les achats.			
ACHATS	<b>Gérer ses stocks et ses approvisionnements</b>	720 €	2 jours	05 et 06 avril 2023 11 et 12 octobre 2023
	Démontrer comment adapter sa stratégie d'approvisionnement dans une organisation qui prend en compte le rôle et les responsabilités de chaque étape du processus d'approvisionnement.			
BUREAUTIQUE PAO & CAO	 <b>AutoCAD débutant</b>	1 650 €* *option certification +95 € (+1h)	3 jours*	18, 19, 20 septembre 2023
	Dessiner des plans en 2D : utiliser les outils de dessins, créer et modifier du texte et des cotations, créer et personnaliser des calques simples.			
BUREAUTIQUE PAO & CAO	 <b>Excel initiation</b>	440 €* *option certification +95 € (+1h)	2 jours*	11 et 12 avril 2023 27 et 28 juin 2023 16 et 17 octobre 2023 11 et 12 décembre 2023
	Maîtriser les fonctions essentielles du logiciel Excel. Concevoir rapidement des tableaux de calculs fiables. Construire des représentations graphiques. Comprendre la méthodologie de l'élaboration à l'exploitation des tableaux de bord.			
	 <b>Excel intermédiaire</b>	440 €* *option certification +95 € (+1h)	2 jours*	30 et 31 mai 2023 16 et 17 novembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Réaliser des calculs simples et plus élaborés à l'aide de fonctions conditionnelles et de liaisons entre différentes feuilles et classeurs. Exploiter des données à l'aide des outils d'analyse (tris, filtres, tableaux croisés dynamiques...) et les représenter sous forme de graphiques.			
	 <b>Excel perfectionnement</b>	440 €* *option certification +95 € (+1h)	2 jours*	29 et 30 juin 2023 18 et 19 décembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Maîtriser la base de données, l'utilisation de données externes, les tables et tableaux de données, les autres fonctions, les audits de formules.			
	 <b>Illustrator</b>	440 €* *option certification +95 € (+1h)	2 jours*	24 et 26 octobre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Apprendre les fonctions essentielles d'Illustrator pour produire rapidement et efficacement des images vectorielles de qualité.			
	 <b>InDesign</b>	660 €* *option certification +95 € (+1h)	3 jours*	07, 09, 14 novembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Créer des maquettes complètes, cohérentes, efficaces en production et les préparer pour l'impression et l'édition numérique. Utiliser de nouveaux outils de création de pages permettant l'imbrication souple de divers médias : texte, graphique, image dans InDesign.			
	<b>Microsoft 365</b>	360 €	1 jour	02 mai 2023 14 novembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO <b>NOUVEAU</b>	Utiliser les fonctionnalités indispensables de Microsoft 365 en utilisant les principaux outils de communication (messagerie, chat,...) et de travail collaboratif (OneDrive, SharePoint, groupes,...).			
	 <b>Photoshop</b>	660 €* *option certification +95 € (+1h)	3 jours*	10, 12 et 17 octobre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Découvrir les bases du traitement numérique des images, télécharger et visualiser des photos numériques, utiliser des outils de retouche et de montage.			
	 <b>Powerpoint</b>	220 €* *option certification +95 € (+1h)	1 jour*	24 avril 2023 04 décembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Réaliser des diaporamas, des présentations animées en intégrant textes, graphiques, photos, vidéos. Renforcer votre communication avec l'appui de supports percutants pour vos réunions, vos présentations de projets techniques, commerciaux, vos soutenances.			
	 <b>SketchUp débutant</b>	1 650 €* *option certification +220 € (+1h)	3 jours*	27, 28, 29 mars 2023 25, 26, 27 septembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Maîtriser les outils de base de création et de modification 3D. Organiser son dessin : Composants, groupes et calques. Elaboration de plans, élévations et sections. Création de scènes et d'animations.			
	 <b>Word initiation</b>	440 €* *option certification +95 € (+1h)	2 jours*	05 et 12 juin 2023 23 et 30 octobre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Maîtriser les fonctions de base du logiciel Word pour créer des documents (courriers, cv...)			
	 <b>Word perfectionnement</b>	440 €* *option certification +95 € (+1h)	2 jours*	19 et 26 juin 2023 13 et 20 novembre 2023
BUREAUTIQUE PAO & CAO	Réaliser des tableaux complexes, réaliser des publipostages ("mailings"), créer et utiliser des styles et des modèles.			
	<b>Chorus pro - Facture standard - DUME</b>	360 €	1 jour	28 avril 2023 29 septembre 2023 11 décembre 2023
CHORUS & APPEL D'OFFRES	Comprendre l'application Chorus et savoir s'organiser. Savoir paramétrer et tester l'application.			



THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
CHORUS & APPEL D'OFFRES	<b>Chorus pro - Facture et marché de travaux - DUME</b>			03 mai 2023
	Comment ouvrir son compte. Déposer un acompte ou un décompte. Suivre son traitement dans l'application Chorus.	360 €	1 jour	24 octobre 2023
CHORUS & APPEL D'OFFRES	<b>Dématérialisation d'un appel d'offres de marché public</b>			16 juin 2023
	Savoir répondre de manière dématérialisée à un appel d'offres : préparer et envoyer le Dume avec les pièces administratives demandées.	360 €	1 jour	24 novembre 2023
CHORUS & APPEL D'OFFRES	<b>Rempporter un appel d'offre de marché public</b>			07, 08, 16 juin 2023
	Connaître le cadre juridique, identifier les contraintes, savoir lire une consultation, constituer le dossier de réponse. Augmenter ses chances de réussite pour remporter des appels d'offres.	1 080 €	3 jours	20, 21, 24 novembre 2023
CHORUS & APPEL D'OFFRES	<b>Se perfectionner aux appels d'offres - optimiser son mémoire technique</b>	360 €	1 jour	27 juin 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>Augmenter l'efficacité de ses ventes</b>			
	Maîtriser les différentes étapes de l'entretien de vente, savoir mener un entretien de la prise de contact à la vente afin d'augmenter l'efficacité de ses ventes.	720 €	2 jours	03 et 04 juillet 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>Développer et gérer son portefeuille clients</b>			
	Comprendre son style personnel de négociation. Adapter son argumentation à son interlocuteur. Identifier et déjouer les manipulations. Aboutir à des accords fiables.	720 €	2 jours	14 et 15 septembre 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>CPF Développer la qualité du service au client</b>			
	Analyser et prendre en compte l'ensemble des besoins du client pour apporter des solutions conformes à son attente et en respect au process qualité interne. Évaluer la satisfaction du client et optimiser l'offre produit/service.	720 €* *option certification +500 € (+3h)	2 jours*	14 et 15 mars 2023 18 et 19 septembre 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>Dynamiser la force de vente</b>			
	Apprendre à mieux communiquer pour mieux vendre. Mettre en place les outils qui permettent d'améliorer et de développer les compétences techniques et relationnelles pour assurer une vente de qualité.	1080 €	3 jours	02, 03, 04 mai 2023 06, 07, 08 novembre 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>CPF Mener une négociation commerciale</b>			
	Prendre conscience de l'importance de l'approche commerciale. Mettre en avant l'importance du comportemental commercial. Travailler l'écoute active du client pour être en phase avec lui. Chercher à convaincre le client en identifiant et valorisant les points de convergence. Valoriser les services de son entreprise. S'approprier les techniques spécifiques de réponse à l'objection.	1 080 €* *option certification +500 € (+3h)	3 jours*	03, 04, 05 avril 2023 09, 10, 11 octobre 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>Un accueil physique et téléphonique performant</b>			
	Maîtriser les techniques de communication orale et comportementale. Être à l'écoute pour mieux comprendre. Être clair et compréhensible pour faire passer un message. Prendre en compte la spécificité de l'accueil téléphonique. Être efficace dans la gestion des appels.	720 €	2 jours	01 et 02 juin 2023
COMMERCIAL & MARKETING	<b>Le merchandising gagnant</b>			
	Connaître et maîtriser les règles de base du merchandising et d'implantation en tenant compte des contraintes de surface, de saisonnalités et des attentes des clients. Acquérir les principes, les méthodes et les techniques d'implantation et de présentation des produits. Savoir effectuer des mises en avant et doper les résultats.	720 €	2 jours	Nous consulter
COMMERCIAL & MARKETING <b>NOUVEAU</b>	<b>Réussir ses photos (spécial commerçants et restaurateurs)</b>			
	Consolider la maîtrise des outils photographiques dont les personnes disposent. Comprendre les contraintes de la photo gourmande et d'illustration commerciale. S'entraîner à faire des images et mettre en oeuvre des automatismes de captation. Déployer un flux de publication stable et efficace sur les réseaux sociaux.	720 €	2 jours	23 et 30 mars 2023
COMMUNICATION	<b>Améliorer ses écrits professionnels</b>	720 €	2 jours	10 et 11 juillet 2023
	Acquérir des techniques de rédaction et de présentation. Améliorer ses compétences rédactionnelles des mails, notes, rapports...			

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
COMMUNICATION	<b>Bien communiquer en toute situation</b>	720 €	2 jours	13 et 14 mars 2023
	Communiquer efficacement pour mieux se faire comprendre. S'exprimer clairement de façon à ce que le message perçu par l'interlocuteur corresponde au message envoyé et ce, en considérant le motif et/ou l'objectif de ce message.			16 et 17 octobre 2023
COMMUNICATION	<b>Certification Voltaire</b>	59,95 €	3 heures	22 février 2023 - ORTHOGRAPHE
	La certification Voltaire permet d'évaluer et de certifier le niveau de maîtrise des difficultés de la langue française (à l'écrit) des candidats, avec fiabilité et objectivité.			27 avril 2023 - EXPRESSION
				28 juin 2023 - ORTHOGRAPHE
				26 octobre 2023 - ORTHOGRAPHE
<b>COMMUNICATION NOUVEAU</b>	<b>Gestion de l'agressivité</b>	720 €	2 jours	29 et 30 novembre 2023
COMMUNICATION	<b>Les outils de base de la PNL : Programmation Neuro Linguistique</b>	1 080 €	3 jours	02, 03, 10 février 2023
	Comprendre comment nous pensons, agissons et communiquons. S'approprier des concepts et outils pour communiquer plus efficacement. Accroître l'efficacité de sa communication dans un cadre professionnel. Concevoir des messages pertinents.			11, 12, 18 septembre 2023
COMMUNICATION	<b>La PNL niveau 2 : Programmation Neuro Linguistique</b>	1 080 €	3 jours	05, 06 et 12 juin 2023
COMMUNICATION	<b>Optimiser sa prise de parole en public</b>	720 €	2 jours	11 et 12 septembre 2023
COMMUNICATION	<b>Prendre des notes efficacement et rédiger un compte-rendu</b>	360 €	1 jour	30 mai 2023
COMMUNICATION	<b>Maîtriser les bases essentielles de l'orthographe en langue française</b>	1 815 €* <i>Certification en sus possible (voir Certification Voltaire)</i>	3 jours	Parcours individualisé Nous consulter
COMPTABILITÉ & GESTION D'ENTREPRISE	<b>Contribuer à la gestion d'entreprise</b>	1 800 €* *option certification +500 € (+3h)	5 jours*	13, 14, 15, 16 et 17 février 2023 01, 08, 15, 20, 22 juin 2023 10, 17, 24, 30 novembre et 05 décembre 2023
	<b>Se perfectionner aux techniques comptables</b>	1 800 €	5 jours	06, 07, 08, 09, 10 février 2023 21, 28 septembre et 05, 13, 17 octobre 2023
COMPTABILITÉ & GESTION D'ENTREPRISE	<b>Traiter la paie</b>	1 800 €* *option certification +500 € (+3h)	5 jours*	25, 26, 27, 28, 29 septembre 2023
CRÉATION, REPRISE, CESSIION D'ENTREPRISE	<b>5 jours pour entreprendre</b> Vous avez la fibre entrepreneuriale, et vous voulez mettre toutes les chances de votre côté pour réussir votre projet ? Suivez la formation et maîtrisez tous les leviers de la création d'entreprise. À la fin de la formation, vous aurez les compétences nécessaires pour concevoir et modéliser un projet de création d'entreprise et vous saurez définir les éléments clés du pilotage de la gestion de l'entreprise créée.	690 €	5 jours	06, 07, 08, 09, 10 février 2023
				20, 21, 22, 23, 24 février 2023
				03, 04, 05, 06, 07 avril 2023
				24, 25, 26, 27, 28 avril 2023
				12, 13, 14, 15, 16 juin 2023
				19, 20, 21, 22, 23 juin 2023
				25, 26, 27, 28, 29 septembre 2023
				16, 17, 18, 19, 20 octobre 2023
				27, 28, 29, 30 novembre et 1er décembre 2023
				11, 12, 13, 14, 15 décembre 2023

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
CRÉATION, REPRISE, CESSION D'ENTREPRISE	 <b>Bâtir un projet entrepreneurial durable</b>	850 €	7 heures	Nous consulter
	Valider les compétences nécessaires pour préparer un projet de création-reprise d'entreprise de façon cohérente et professionnelle, le formaliser à l'écrit et le présenter de façon argumentée. Trouver le financement nécessaire et démarrer les premières actions pour lancer l'activité.	1 540 €	42 heures	
CRÉATION, REPRISE, CESSION D'ENTREPRISE	 <b>Repreneur d'entreprise</b>	750 €	5 jours	Nous consulter
CRÉATION, REPRISE, CESSION D'ENTREPRISE	 <b>Maîtriser le fonctionnement de la micro-entreprise</b>  Maîtriser le statut de micro-entreprise. Etre en capacité de satisfaire toutes les obligations fiscales et sociales liées au statut de la micro-entreprise. Définir les éléments-clés du pilotage et de la gestion de l'entreprise créée.  N.B. : 2 formules différentes sur les territoires Corrèze et Dordogne. * dates Corrèze uniquement.	175 €	1 jour (Corrèze)	30 janvier* et 06 février 2023 20* et 21 mars 2023
		390 €	2 jours (Dordogne)	22* et 23 mai 2023 25* et 26 septembre 2023
				13 et 14 novembre 2023
				04* décembre 2023
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL	<b>Gérer son stress et ses émotions</b>	720 €	2 jours	15 et 16 mai 2023
	Permettre l'identification de ses états émotionnels, le repérage des signaux de tension et l'appropriation des techniques de prévention afin de mieux vivre son quotidien professionnel et personnel.			27 et 28 novembre 2023
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL <b>NOUVEAU</b>	<b>La carte heuristique</b>  Comprendre le fonctionnement de la carte grâce aux neurosciences. Appliquer la carte dans différents cas. Faciliter la mise en œuvre de la démarche heuristique.	360 €	1 jour	23 mai 2023
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL	<b>L'affirmation de soi</b>  S'adapter aux différents aléas de son quotidien professionnel. Faire face aux comportements négatifs et traiter les désaccords. Mettre en œuvre des outils de gestion du stress. Renforcer confiance et affirmation de soi.	720 €	2 jours	13 et 14 mars 2023
				25 et 26 septembre 2023
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL <b>NOUVEAU</b>	<b>L'Ennéagramme</b>  Mieux comprendre son comportement, ses peurs, ses mécanismes sous stress et celui des autres. Comment s'adapter selon les personnalités de chacun.	720 €	2 jours	25 et 26 mai 2023
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL	<b>Optimiser son temps et gérer ses priorités</b>  Penser son organisation. Accorder une attention à ses attitudes réflexes. Outiller ses pratiques.	720 €	2 jours	19 et 20 juin 2023
				02 et 03 octobre 2023
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL <b>NOUVEAU</b>	<b>Optimiser votre potentiel avec la préparation mentale</b>  Sortir de l'isolement lié à la fonction managériale dans un cadre bienveillant et structurant. Prendre du recul sur des situations problématiques et évaluer les solutions les plus pertinentes. Adopter de nouvelles méthodes de management et d'accompagnement. Profiter de l'entraide du groupe pour résoudre des problématiques. Apprendre à aider et à être aidé.	360 €	1 jour	19 octobre 2023
HÔTELLERIE - RESTAURATION <b>NOUVEAU</b>	<b>Accueillir efficacement une clientèle internationale</b>  Identifier différents codes culturels. Maîtriser leurs influences sur les comportements de chacun. Minimiser les risques de conflits culturels. Accroître sa sensibilité culturelle pour mieux interagir avec les cultures différentes. Intégrer des spécificités culturelles pour développer ses ventes.	890 €	2 jours	12 et 13 avril 2023
HÔTELLERIE - RESTAURATION <b>NOUVEAU</b>	<b>Améliorer l'accueil client en CHR</b>  Prendre en charge le client de sa réservation jusqu'à la fidélisation. Développer une culture d'accueil et de service : savoir être, savoir vivre. Sensibiliser les collaborateurs à l'expérience client. Développer son empathie face à la clientèle. Maîtriser son image et la synchronisation des éléments de langage.	700 €	2 jours	20 et 21 juin 2023
HÔTELLERIE - RESTAURATION <b>NOUVEAU</b>	<b>Barman, les fondamentaux</b>  Repenser son espace. Connaître, doser et servir les principales boissons. Maîtriser les 4 techniques de base pour la réalisation de cocktails. Elaborer une offre créative et tendance.	850 €	2 jours	07 et 08 février 2023
				24 et 25 octobre 2023
HÔTELLERIE - RESTAURATION <b>NOUVEAU</b>	<b>Cuisine Zéro déchet</b>  Valoriser les déchets dans la production culinaire. Appréhender les bases de la cuisine anti gaspillage. Maîtriser les clés pour diminuer ses déchets alimentaires. Préparer un menu Zéro déchet.	800 €	2 jours	18 et 19 avril 2023 26 et 27 octobre 2023

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Cuisine locavore (mise en avant des produits locaux)</b>	850 €	2 jours	12 et 13 avril 2023
	Redécouvrir les produits du terroir et leur saisonnalité. Maîtriser les circuits et techniques d'approvisionnement. S'approprier des techniques et astuces pour valoriser ces produits. Innover en matière d'association de saveurs à travers 6 recettes.			24 et 25 octobre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Cuisine santé</b>	800 €	2 jours	13 et 14 juin 2023
	Comprendre l'influence de la cuisine sur la santé. Maîtriser les méthodes, techniques et produits de substitution. Connaître les produits et leurs qualités nutritionnelles pour des productions culinaires « santé ». Préparer un menu « santé ».			24 et 25 octobre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>L'enjeu du design au coeur de l'expérience client</b>	890 €	3 jours	17 novembre, 01 et 08 décembre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Les essentiels d'une bonne gestion en restauration</b>	890 €	2 jours	11 et 12 mai 2023
	Calculer le juste prix de vente des prestations. Calculer et acquérir les points de vigilance concernant la TVA sur les achats & les ventes. Analyser ses ventes pour optimiser ses commandes. Réaliser efficacement un inventaire juste et utile. Calculer et utiliser le ratio des marchandises consommées. Optimiser le coût du personnel et la productivité de son équipe. Utiliser les indicateurs de performance pertinents au quotidien. Analyser ses indicateurs et définir des actions correctrices.			20 et 21 novembre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Les nouvelles tendances de la pâtisserie (végétale, sans gluten, sans lactose, IG bas)</b>	800 €	2 jours	16 et 17 février 2023
	Intégrer les nouvelles tendances de consommation en pâtisserie. Connaître les matières premières alternatives, leurs réactions chimiques et qualités organoleptiques. Réaliser une gamme de pâtisseries raisonnées et équilibrées.			02 et 03 novembre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>L'optimisation des ventes et l'art de l'upselling en restauration</b>	890 €	2 jours	17 et 18 avril 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Recruter efficacement dans le CHR</b>	890 €	2 jours	27 et 28 février 2023
	Mesurer l'importance de la marque employeur. Identifier les atouts pour attirer les meilleurs candidats. Mettre en place une offre de poste. Optimiser les étapes de présélection. Conduire les entretiens de recrutement. Organiser le processus d'intégration du nouveau collaborateur. Evaluer le nouveau collaborateur.			09 et 10 novembre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Revenue Management - Business Game</b>	990 €	2 jours	21 et 22 mars 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Sommellerie "Alliance Mets et Vins"</b>	850 €	2 jours	11 septembre et 09 octobre 2023
	Acquérir la base des techniques d'association entre les mets et les vins. Mettre en place une réelle dynamique pour tester en continue l'alliance entre les mets et les vins. Proposer des plats pouvant s'associer aux vins de la carte. Conseiller sa clientèle et l'accompagner dans la découverte des alliances adaptées à son goût personnel.			
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Sommellerie "Proposer une offre de vins alternatifs"</b>	800 €	2 jours	20 novembre et 04 décembre 2023
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>Stratégie globale d'entreprise HR - Business Game</b>	990 €	20 heures	28 février et 1er mars 2023
	Développer une capacité de diagnostic concurrentiel. Fixer des objectifs en cohérence avec le marché et le potentiel de l'entreprise. Identifier les leviers d'action et les ajuster pour maximiser les performances de l'entreprise.			

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
IMMOBILIER	<b>Conseiller, préparer, rédiger un contrat de bail d'habitation</b>	250 €	1 jour	04 juillet 2023
	Rédiger un bail d'habitation dans le respect de la réglementation en vigueur. Préparer le dossier locataire. Procéder aux vérifications juridiques indispensables. Sécuriser la relation contractuelle. Elaborer le contrat et finaliser la signature. Procéder à la veille juridique post-signature.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>Conseiller, préparer, rédiger un contrat de vente</b>	250 €	1 jour	03 juillet 2023
	Respecter les modalités contractuelles des différents avant-contrats, préparer et rédiger ces contrats dans le cadre juridique.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>Commercialisation, vente et location de biens immobiliers</b>	4 570 €	15 jours	Nous consulter
	Respecter les obligations de déontologie et d'éthique dans ses pratiques. Estimer un bien immobilier en prenant en compte les contraintes du marché et les différentes méthodes d'évaluation. Proposer un bien immobilier en prenant un mandat et en assurant sa promotion. Préparer et rédiger les avants-contrats dans la vente ou la location pour finaliser la transaction. Garantir et sécuriser la vente ou la location dans le respect de la réglementation en vigueur. Respecter les obligations de conseil pour garantir les intérêts des parties. Prendre en compte les règles d'urbanisme pour conseiller le client vendeur ou acquéreur. Conseiller le client en matière de patrimoine, de fiscalité et de financement pour l'accompagner dans son projet.			
IMMOBILIER	<b>Créer des supports de communication adaptés aux biens immobiliers en respectant la réglementation</b>	250 €	1 jour	27 février 2023
	Rédiger une annonce commercialement viable. Prendre en compte la réglementation propre aux supports de communication. Identifier les enjeux du marketing numérique en immobilier.			16 octobre 2023
IMMOBILIER	<b>Délivrer un avis de valeur vénale</b>	350 €	1 jour	11 avril 2023
	Obtenir les notions de base de l'expertise immobilière en valeur vénale d'habitation. Connaître les démarches d'estimation et leurs applications. Connaître l'enchaînement d'une expertise de valeur vénale. Connaître et contrôler la formulation du rapport d'expertise.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>Déontologie dans l'immobilier et non discrimination pour les professionnels de l'immobilier</b>	160 €	4h	16 mars 2023
	Connaître le code de déontologie et les règles de non discrimination.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>DPE - Diagnostic de Performance Énergétique</b>	350 €	1 jour	15 mars 2023
IMMOBILIER	<b>Exceller en négociation immobilière</b>	250 €	1 jour	23 juin 2023
	Etre efficace immédiatement, travailler davantage en mandat exclusif, valoriser l'image du négociateur, rassurer ses prospects, transformer un client en ambassadeur, avoir les bons réflexes côté vendeurs et acquéreurs, réaliser plus de ventes.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>Financement de la résidence principale</b>	350 €	1 jour	Nous consulter
IMMOBILIER	<b>Fiscalité, lois de défiscalisation et approche commerciale</b>	690 €	2 jours	15 et 16 mars 2023
	Connaître l'environnement fiscal de l'immobilier et les lois qui permettent d'optimiser la fiscalité de chaque client. Savoir identifier un potentiel investisseur et l'orienter vers une solution d'investissement adaptée.			12 et 13 octobre 2023
IMMOBILIER	<b>Gestion immobilière et administration des biens</b>	690 €	2 jours	12 et 13 avril 2023
	Identifier et comprendre les évolutions de la législation pour adapter la gestion et modifier les documents contractuels. Vérifier et compléter les notions basiques de comptabilité appliquée. Etre capable de délivrer un conseil approprié pour l'optimisation du patrimoine géré.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>Immobilier et environnement : étangs et assainissement autonome</b>	690 €	2 jours	Nous consulter

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
IMMOBILIER	<b>L'expertise du bail commercial</b>	690 €	2 jours	30 et 31 mars 2023
	Acquérir les fondamentaux pour conseiller bailleurs et locataires. Développer son activité en immobilier d'entreprise. Sécuriser la signature d'une cession ou d'une location commerciale. Appliquer ses connaissances à la gestion des locaux commerciaux. Sécuriser ses transactions commerciales. Devenir expert spécialisé en immobilier d'entreprise.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>L'expertise du fond de commerce</b>	690 €	2 jours	08 et 09 juin 2023
	Développer son activité en cession de fonds de commerce. Devenir expert spécialisé en fonds de commerce. Encadrer ses collaborateurs spécialisés pour assurer un portefeuille de qualité.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>L'expertise immobilière</b>	690 €	2 jours	01 et 02 juin 2023
	Obtenir les notions de base de l'expertise immobilière en valeur vénale d'habitation. Connaître et contrôler les démarches d'estimation et leurs applications. Connaître et contrôler l'enchaînement d'une expertise de valeur vénale. Sécuriser une vente.			Autre session au second semestre 2023
<b>IMMOBILIER NOUVEAU</b>	<b>L'optimisation fiscale dans l'immobilier</b>	350 €	1 jour	10 novembre 2023
IMMOBILIER	<b>L'urbanisme réglementaire</b>	690 €	2 jours	17 et 18 avril 2023
	Identifier et comprendre les règles d'urbanisme et les pratiques de l'urbanisme opérationnel. Savoir reconnaître les procédures d'évolution des documents d'urbanisme afin d'éviter les blocages administratifs. Connaître les nouvelles orientations légales en matière d'urbanisme et aborder les premiers effets/premières conséquences.			Autre session au second semestre 2023
<b>IMMOBILIER NOUVEAU</b>	<b>La déclaration des revenus fonciers</b>	350 €	1 jour	06 avril 2023
IMMOBILIER	<b>La photographie d'intérieur et de paysage urbain appliquée au secteur de l'immobilier</b>	500 €	2 jours	19 et 26 octobre 2023
	Permettre aux professionnels de l'immobilier de mettre en valeur les biens immobiliers et fonciers qu'ils ont en portefeuille avec de bonne photographies et des fichiers numériques adaptés aux différents flux de publication.			
IMMOBILIER	<b>Le crédit immobilier</b>	690 €	2 jours	25 et 26 mai 2023
	Calculer l'enveloppe financière du client. Acquérir la maîtrise des différentes méthodes de financement. Connaître les aspects liés aux dispositifs de financement et savoir expliquer les différentes phases de mise en place d'un prêt. Savoir établir une étude financière complète.			14 et 15 septembre 2023
IMMOBILIER	<b>Le RGPD appliqué à l'immobilier</b>	350 €	1 jour	Nous consulter
	Comprendre les enjeux et obligations du RGPD (Règlement général sur la protection des données personnelles- UE n°2016/679), afin de pouvoir mettre en œuvre les premières mesures de mise en conformité au sein de son entreprise, d'acquérir des réflexes et des «bonnes pratiques».			
IMMOBILIER	<b>Langues étrangères dans le secteur de l'immobilier</b>	1 000 €	20 h	Parcours individualisé
	Acquérir du vocabulaire spécifique, des expressions et des tournures de phrases inhérents aux métiers de l'immobilier, principalement à l'oral. Renforcer les bases grammaticales et le vocabulaire usuel pour pouvoir échanger avec plus d'autonomie sur des sujets courants ou liés au contexte professionnel. Découvrir et analyser le contentieux lié à l'immobilier.			
IMMOBILIER	<b>Location immobilière : les états des lieux et leurs suites</b>	350 €	1 jour	Nous consulter
	Comprendre les rouages de l'état des lieux et ses conséquences.			
IMMOBILIER	<b>Pratique opérationnelle de la copropriété</b>	500 €	2 jours	Session au second semestre 2023
	Valider et compléter les connaissances indispensables pour exercer l'activité de syndic de copropriété. Maîtriser les règles applicables à la copropriété au regard des dernières réformes. Le cadre légal et réglementaire (loi du 10 juillet 1965, décret du 17 mars 1967, loi SRU, loi ENL ; loi ALUR). Découvrir et analyser le contentieux lié à la copropriété.			

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
IMMOBILIER	<b>Professionnel dans l'immobilier : déontologie et responsabilités pénales</b>	500 €	2 jours	16 et 17 mars 2023
	Appréhender le code de déontologie et son impact sur l'exercice de la profession. Adopter une pratique en adéquation avec la réglementation. Se sensibiliser sur le risque pénal. Mettre à jour et perfectionner les connaissances juridiques pénales. Savoir adapter la pratique professionnelle afin d'anticiper les poursuites.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>Rédiger les mandats adaptés au contexte</b>	500 €	2 jours	21 et 22 juin 2023
	Prendre en compte les enjeux commerciaux du mandat. Appliquer la réglementation propre aux différents mandats. Informer sur les implications du mandat. Appréhender la négociation induite par le mandat.			Autre session au second semestre 2023
IMMOBILIER	<b>S'imposer en négociateur face à un acheteur</b>	250 €	1 jour	16 juin 2023
	Négocier efficacement avec des acheteurs. Maîtriser les étapes de la visite et de la vente d'un bien. Savoir déclencher une offre au bon prix. Développer une approche empathique et une observation fine du client par son verbal et non verbal.			
IMMOBILIER <b>NOUVEAU</b>	<b>SCI : Intérêts, création, gestion et cession</b>	350 €	1 jour	28 septembre 2023
	Connaître les grands principes de la SCI, sa fiscalité et ses avantages. Maîtriser la fiscalité des Plus Values Immobilières. Savoir orienter son conseil en fonction des différents régimes matrimoniaux en place ou à venir chez le client. Consolider ses compétences en matière de distribution de crédit immobilier.			
IMMOBILIER	<b>TRACFIN : le blanchiment et le secteur de l'immobilier</b>	350 €	1 jour	17 novembre 2023
	Maîtriser le cadre réglementaire de la lutte contre le blanchiment d'argent. Identifier l'ensemble des facteurs de risque de blanchiment. Construire un dispositif de lutte contre le blanchiment. Remplir le formulaire de déclaration de soupçon avec l'analyse de risque.			
INTERNATIONAL <b>NOUVEAU</b>	<b>Établir l'état récapitulatif TVA et la déclaration statistique EMEBI</b>	360 €	1 jour	30 mai 2023
	Comprendre le contenu d'un état récapitulatif TVA et de l'Enquête Mensuelle Statistique sur les Introductions et Expéditions de Biens Intra-UE (EMEBI). Établir un état récapitulatif TVA et la déclaration statistique de TVA complets et conformes aux réglementations en vigueur. Sécuriser ses obligations douanières et fiscales en établissant un lien systématique entre l'état récapitulatif TVA, la déclaration statistique de TVA et la déclaration de TVA (CA3).			23 octobre 2023
INTERNATIONAL	 <b>Gérer les opérations à l'international</b>	2 520 €* *option certification +500 € (+3h)	7 jours*	11, 12, 17, 18 avril, 15, 16 et 30 mai 2023 02, 03, 09, 10, 16, 17 et 23 octobre 2023
	Préparer les opérations à l'international. Choisir et appliquer la règle Incoterms®. Sécuriser et optimiser les documents dont les justificatifs fiscaux et douaniers. Superviser le transport, les formalités de douane. Devenir un interlocuteur averti et crédible en interne et à l'externe.			
INTERNATIONAL	<b>Gestion des procédures douanières</b>	720 €	2 jours	17 et 18 avril 2023
	Maîtriser les procédures de dédouanement (à l'import et à l'export) et savoir utiliser les documents douaniers pour le paiement des droits et taxes sur les marchandises. Comprendre le fonctionnement du dédouanement communautaire. Se poser les questions pertinentes avant tout dédouanement. Savoir où trouver les informations nécessaires pour un dédouanement.			09 et 10 octobre 2023
INTERNATIONAL	<b>Les documents du commerce international</b>	360 €	1 jour	15 mai 2023
	Identifier les documents et les déclarations nécessaires à chaque opération à l'international pour choisir, remplir et/ou faire viser ces documents. Déterminer les obligations documentaires selon l'Incoterm 2020 retenu. Distinguer qui doit viser les documents. Satisfaire son client à destination en anticipant ses besoins documentaires import.			17 octobre 2023
INTERNATIONAL	<b>Les incoterms® 2020 et transports internationaux</b>	720 €	2 jours	11 et 12 avril 2023
	Maîtriser les nouveaux Incoterms® pour une utilisation adéquate. Sélectionner la bonne règle Incoterms® 2020 lors de la négociation commerciale. Maîtriser les impacts des Incoterms sur le contrat de vente et la chaîne logistique.			02 et 03 octobre 2023
INTERNATIONAL <b>NOUVEAU</b>	<b>Les moyens de paiement à l'international</b>	360 €	1 jour	16 mai 2023
	Identifier les risques à l'international pour le vendeur et l'acheteur. Comprendre les Instruments de Trade Finance pour se couvrir : virement, traite, remise documentaire, lettre de crédit stand-by, crédit documentaire, garantie bancaire...			

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
<b>LANGUES ÉTRANGÈRES</b>	 <b>Anglais, Allemand, Espagnol, Italien, Français Langue Étrangère, Portuguais, Russe, Polonais, Chinois, Arabe</b> À déterminer en fonction de l'apprenant.	Nous consulter		Nous consulter
<b>MANAGEMENT NOUVEAU</b>	<b>Accompagner le changement, un vrai défi</b> Découvrir l'accompagnement au changement dans une démarche collaborative et interactive. Identifier les axes clés et les écueils à éviter. Acquérir des outils pour mieux accompagner et fédérer ses équipes dans un contexte de changements permanents. Partager les expériences.	360 €	1 jour	08 décembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	 <b>Animer une équipe de travail</b> Mettre en œuvre un management opérationnel efficace et en lien avec les évolutions générationnelles. Comprendre son propre fonctionnement pour pouvoir mieux aborder ses collaborateurs. Faire évoluer efficacement les compétences de ses collaborateurs. Être en mesure d'aborder et de gérer des situations relationnelles difficiles (gestion de conflits). Savoir préparer, animer et assurer le suivi de réunions.	1 440 €* *option certification +500 € (+3h)	4 jours*	09, 10, 30 et 31 mars 2023 07, 08, 28 et 29 septembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>Comment manager d'anciens collègues</b> Connaître et adapter les styles de management. Faire accepter son changement de posture en animant et fédérant son équipe. Trouver la « juste » distance relationnelle et éviter les pièges affectifs.	720 €	2 jours	20 et 21 novembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	 <b>Exercer le rôle de tuteur en entreprise</b> Planifier les missions et le parcours individuel d'activités favorisant le transfert de compétences. Créer les conditions favorables à l'apprentissage. Accompagner l'apprenant et encourager sa montée en compétences. Évaluer la progression et formaliser les acquis du tutoré. Assurer le lien avec les différents acteurs de son parcours.	720 €* *option certification +500 € (+3h)	2 jours*	06 et 13 mars 2023 03 et 10 octobre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>La gestion des conflits et management des comportements difficiles</b> Mieux connaître son style relationnel. Prévenir et traiter les conflits par une meilleure communication. Acquérir une démarche et des outils efficaces pour analyser et maîtriser les conflits.	720 €	2 jours	20 et 21 février 2023 02 et 03 octobre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>Maître d'apprentissage</b> Situer son rôle de maître d'apprentissage dans l'environnement juridique. Favoriser la réussite professionnelle et/ou à l'examen de l'apprenant, en partenariat avec le centre de formation. Acquérir les compétences nécessaires pour transmettre son savoir-faire et encadrer un apprenant. Construire la relation avec l'apprenant.	720 €	2 jours	15 et 22 mai 2023 18 et 25 septembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>Manager efficacement ses commerciaux</b> Se positionner dans son rôle et ses missions de manager d'une équipe commerciale. Traduire les objectifs de l'entreprise en plan d'action commercial. Animer et motiver la force de vente. Suivre et piloter l'activité commerciale.	1 080 €	3 jours	13, 14 et 20 novembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	 <b>Manager un projet</b> Comprendre les incontournables du management de projet. S'approprier les outils et les connaissances nécessaires à la gestion et au management de projet. Savoir gérer un projet. Savoir manager un projet. Savoir accompagner les changements induits par le projet. Mener un travail d'analyse et de définition des objectifs d'un projet Structurer, planifier et animer les activités d'une équipe projet et en assurer le suivi.	1 440 €* *option certification +500 € (+3h)	4 jours*	08, 09, 22 et 23 mars 2023 15, 16, 29 et 30 novembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>Organiser et animer des réunions efficaces</b> Préparer une réunion de façon rigoureuse pour gagner en efficacité. S'approprier et mettre en œuvre les techniques d'animation. Optimiser ses aptitudes à gérer la participation des membres du groupe.	720 €	2 jours	18 et 19 septembre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>Piloter la performance industrielle</b> Utiliser des outils simples pour identifier les causes de non conformités. Hiérarchiser les causes en vue de prioriser leur traitement. Proposer des actions d'amélioration et assurer le suivi.	1 440 €	4 jours	17, 18, 24 et 25 octobre 2023
<b>MANAGEMENT</b>	<b>Réussir son premier poste à responsabilité</b> Prendre la mesure du poste, se positionner, s'affirmer en tant que responsable d'une équipe, appréhender la réalité de leur rôle, dégager des priorités, se fixer des objectifs clairs et précis.	1 080 €	3 jours	02, 03 et 27 octobre 2023



THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
NUMÉRIQUE	<b>Comprendre et savoir utiliser les principaux réseaux sociaux</b>	360 €	1 jour	13 mars 2023
	Apprendre les différents usages des médias sociaux. Administrer et gérer une page (dont Facebook)			13 novembre 2023
NUMÉRIQUE	 <b>Créer son site internet avec Wordpress</b>	1 080 €* 1 800 €* *option certification +200 € (+1h)	3 jours* 5 jours*	16, 21, 23 novembre 2023 16, 21, 23, 28, 30 novembre 2023
	 <b>Piloter des actions de communication numérique dans l'entreprise</b>	1 440 €* *option certification +500 € (+3h)	4 jours*	13, 20, 23 et 24 mars 2023 13, 20, 23 et 24 novembre 2023
		Concevoir les actions de communication numérique de l'entreprise à mettre en œuvre. Créer et gérer les contenus et supports de communication numérique de l'entreprise. Evaluer l'efficacité de la communication numérique de l'entreprise et des retombées des actions mises en œuvre.		
NUMÉRIQUE	<b>Optimiser sa présence sur Internet avec les réseaux sociaux et Google Business</b>	1 080 €	3 jours	20, 23 et 24 mars 2023
	Comprendre les différents usages des médias sociaux (Facebook, Twitter, LinkedIn...) dans un cadre professionnel. Concevoir une stratégie d'intégration des médias sociaux dans la communication interne et externe. Apprendre à gérer sa présence sur ces médias de façon cohérente.			20, 23 et 24 novembre 2023
NUMÉRIQUE	<b>Optimiser Teams dans son univers professionnel</b>	360 €	1 jour	15 mars 2023
	Utiliser les fonctionnalités indispensables de Teams et de Microsoft 365 pour le travail collaboratif.			13 novembre 2023
NUMÉRIQUE	<b>Référencement et visibilité sur le web</b>	720 €	2 jours	20 et 21 juin 2023
	Découvrir les bases du référencement. Identifier les différents types de présence sur Internet. Utiliser et optimiser la pratique du référencement.			05 et 06 décembre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Comprendre la norme IFS et initier la démarche</b>	720 €	2 jours	Nous consulter
QUALITÉ SÉCURITÉ NOUVEAU	<b>Food Defense et Food Fraud</b>	720 €	2 jours	23, 24 mai 2023
	Connaître précisément les enjeux. Apprécier le périmètre d'analyse. Savoir anticiper, préparer et gérer le système Food Defense. Disposer d'outils pour faire évoluer le système.			16, 17 novembre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale</b>	480 €	2 jours	27 février et 06 mars 2023
	Définir la sécurité alimentaire et son cadre réglementaire. Avoir une bonne connaissance des dangers dans les produits alimentaires. Acquérir les notions théoriques nécessaires à la mise en place des règles d'hygiène de base. Comprendre la nécessité des autocontrôles. Être capable de mettre en place un système de maîtrise simple et pertinent conformément au guide des bonnes pratiques hygiéniques.			22 et 23 juin 2023
				09 et 16 octobre 2023
				04 et 05 décembre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Habilitation électrique BS BE</b>	Nous consulter		Nous consulter
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>HACCP en industrie agroalimentaire</b>	960 €	3 jours	Nous consulter
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Le CSE (Comité Social et Economique) : dimension CSSCT</b>	1 000 €	5 jours	06, 07, 08, 09 et 10 mars 2023
	Comprendre la portée des activités et missions de l'instance CSE en matière de santé sécurité au travail. Apprendre à communiquer efficacement en travaux de groupe. Être apte à déceler et à mesurer les risques professionnels. Savoir analyser des conditions de travail. Être capable de mettre en œuvre des méthodes et procédés pour prévenir les risques professionnels et améliorer les conditions de travail.			25, 26, 27, 28 et 29 septembre 2023

THÈMES	FORMATIONS	TARIF	DURÉE	CALENDRIER
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Le référent harcèlement</b>	360 €	1 jour	13 mars 2023
	Connaître le cadre réglementaire et les missions du référent CSE en matière de lutte contre le harcèlement sexuel et les agissements sexistes.			19 octobre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Le référent sécurité</b>	740 €	3 jours	05, 06 et 07 avril 2023
	Maîtriser le cadre réglementaire. Acquérir les outils, indicateurs, obligations diverses. Identifier les acteurs internes et externes. Évaluer les risques, proposer des mesures de prévention.			16, 17 et 18 octobre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection</b>	720 €	2 jours	Nous consulter
QUALITÉ SÉCURITÉ	<b>Maintien et Actualisation des Compétences SST (Recyclage)</b>	160 €	1 jour	30 mars 2023
	Maintenir les compétences du SST définies dans le référentiel de formation à un niveau au moins équivalent voire supérieur à celui de sa formation initiale. Évaluer les compétences du SST face à toutes situations d'accident.			21 novembre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ <b>NOUVEAU</b>	<b>Premiers Secours en Santé Mentale</b>	480 €	2 jours	19 et 20 octobre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ <b>NOUVEAU</b>	<b>Prévenir et réagir face au risque d'intrusion malveillante</b>	1 080 €	3 jours	11, 12 et 13 octobre 2023
QUALITÉ SÉCURITÉ	 <b>Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)</b>	320 €	2 jours	03 et 04 avril 2023
	Être capable d'intervenir efficacement face à une situation d'accident dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention et mettre en application ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail.			13 et 14 novembre 2023
RESSOURCES HUMAINES	<b>CSE (Comité Social et Economique) / mise en place, rôle et missions.</b>	720 €	2 jours	03 et 04 avril 2023
	Distinguer le rôle des différentes instances représentatives du personnel. Comprendre la place du management dans les relations sociales. Gérer la relation au quotidien avec les représentants du personnel et veiller au bon déroulement des différentes réunions.			Autre session au second semestre 2023
RESSOURCES HUMAINES <b>NOUVEAU</b>	 <b>Exercer la mission de conseiller AFEST</b>	720 €* *option certification +500 € (+3h)	2 jours*	27 et 28 avril 2023
	Repérer les conditions favorables à la mise en œuvre d'une AFEST. Co-construire une ingénierie de parcours et les outils associés. Animer, co-ordonner et suivre l'AFEST. Transmettre la méthodologie pour autonomiser le tuteur AFEST.	09 et 10 Novembre 2023		
RESSOURCES HUMAINES	 <b>Exercer la mission de formateur en entreprise</b>	1 440 €* *option certification +500 € (+3h)	4 jours*	24, 25 avril, 11 et 12 mai 2023
	Analyser un besoin de formation interne à l'entreprise. Identifier et organiser les objectifs pédagogiques pour assurer l'efficacité de la formation. Préparer une action de formation interne cohérente avec les enjeux, les compétences visées et les objectifs pédagogiques identifiés. Animer les séquences de formation en mobilisant des techniques pédagogiques adaptées au public et en favorisant l'implication des apprenants. Suivre et évaluer les acquis des stagiaires/salariés de l'entreprise de manière objective.			16, 17 novembre et 04, 05 décembre 2023
RESSOURCES HUMAINES	<b>Les fondamentaux du droit du travail</b>	720 €	2 jours	27 et 28 avril 2023
	Permettre aux participants d'acquérir les connaissances en droit du travail nécessaires pour l'exercice de leurs fonctions exercées dans le domaine des Ressources Humaines en intégrant les dernières évolutions législatives et jurisprudentielles. La formation intègre les dispositions contenues dans les ordonnances Macron.			

# INISUP, c'est aussi d'autres formations à la carte, et des prestations ciblées.

<b>ACHATS</b>	Evaluer et gérer ses fournisseurs, mieux négocier ses achats...
<b>BUREAUTIQUE, PAO &amp; CAO</b>	Initiation à l'informatique, Internet, Messagerie, Power Query, Power BI, Power App...
<b>COMMERCIAL &amp; MARKETING</b>	Développer sa stratégie commerciale...
<b>COMMUNICATION</b>	Réussir ses supports de communication, Remédiation en Français...
<b>COMPTABILITÉ &amp; GESTION D'ENTREPRISE</b>	Pilotage et stratégie d'entreprise, Stratégie financière, Mise en place et suivi d'un tableau de bord financier...
<b>DÉVELOPPEMENT PERSONNEL</b>	Développer son charisme et son leadership, préparer sa retraite, coaching...
<b>IMMOBILIER</b>	Performance énergétique des bâtiments, décret tertiaire, indemnités d'éviction...
<b>LANGUES</b>	Séjours linguistiques, Traductions/Interprétariat, Évaluations linguistiques, Préparations aux examens
<b>MANAGEMENT</b>	Gérer la diversité, manager la jeune génération...
<b>NUMERIQUE</b>	Mise en conformité RGPD, cybersécurité...
<b>QUALITÉ-SÉCURITÉ</b>	Normes qualité, environnement, réaliser une activité de production, Incendie, CACES, Prévention des Risques Professionnels, le document unique, les risques psychosociaux, PRAP...
<b>RESSOURCES HUMAINES</b>	Les techniques de recrutement, construire son plan de financement...

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# INISUP

CENTRE DE FORMATION ET DE GESTION  
DES COMPÉTENCES DE LA CCI CORREZE

L'INCUBATEUR DE CARRIÈRES DURABLES !



un Campus



# INISUP

PÔLE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

L'INCUBATEUR DE CARRIÈRES DURABLES !



un service



## 7 raisons de nous faire confiance

Une offre complète de **160 formations inter-entreprises** avec des sessions à faible effectif.

Des **formations sur-mesure** au sein de votre entreprise ou à INISUP.

Un **accompagnement personnalisé** par un conseiller formation dédié.

Une **équipe professionnelle** disponible, réactive et de proximité pour concrétiser vos projets.

Un **accueil de qualité** dans nos centres de formation.

Des **formateurs consultants experts** dans leur domaine et dans leur approche pédagogique.

Un suivi administratif sous **référentiel ISO 9001 et Qualiopi**.

## Contacts et Inscriptions

### SECTEUR CORREZE

**Aurélie Carriac**  
05 55 18 80 05  
pole-formation@correze.cci.fr

25, avenue Edouard Herriot  
CS 60247  
19109 BRIVE Cedex 1  
[inisup.fr](http://inisup.fr)

### SECTEUR DORDOGNE

**Béatrice Savy**  
05 53 35 80 54  
pole-formation@dordogne.cci.fr

Cré@vallée Nord  
295 Boulevard des Saveurs  
24660 Coulounieix-Chamiers  
[inisup.dordogne.cci.fr](http://inisup.dordogne.cci.fr)

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION

**Crifh**  
CENTRE RESSOURCE  
FORMATION HANDICAP