



# Aperçu des formations

## Offres 2022

## Table des matières

<b>Table des matières</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Hello and Good Bye</b> .....	<b>3</b>
1.1 Journée bienvenue .....	3
<b>2. Direction d'exploitation et conduite des collaborateurs</b> .....	<b>4</b>
2.2 Gestion d'entreprise deux niveaux.....	4
2.3 Gestion de la santé (base) .....	5
2.4 Gestion de la santé (advanced).....	6
<b>3. Compétence en cuisine</b> .....	<b>7</b>
3.1 Cuisine végétarienne (Base) .....	7
3.2 Cuisine végétarienne (Advanced - végan) .....	8
3.3 Frais I – Salades attrayantes .....	9
3.4 Saine I – Légumes séduisants .....	10
3.5 Gestion de la cuisine .....	11
3.6 Atelier – François Couplan .....	12
3.7 Pâtisserie de base .....	13
3.8 La Cuisson Sous-vide C_QS_002.....	14
<b>4. Responsabilité hygiène et sécurité</b> .....	<b>15</b>
4.1 Formation sur l'hygiène .....	15
4.2 Système de management de la qualité .....	16
4.3 PERCO Base.....	17
4.4 Cours Samaritains 2022 .....	18
<b>5. Nos labels et coopérations</b> .....	<b>19</b>
5.1 OTW- la durabilité au restaurant .....	19
<b>6. Systèmes et outils SV</b> .....	<b>20</b>
6.1 Introduction au E3.....	20
Procédure d'inscription .....	21
Coûts .....	21

# 1. Hello and Good Bye

## 1.1 Journée bienvenue

Bienvenue chez SV Suisse. Nous nous réjouissons de vous accueillir au sein de notre entreprise. Ce cours te donnera un aperçu du fondement de SV Suisse. Comment est née l'entreprise? Dans quels domaines d'activités sommes-nous actifs? À quels valeurs et principes accordons-nous de l'importance? En outre, tu obtiendras des informations intéressantes sur la caisse de pension, sur le comportement à adopter en cas d'urgence et sur l'utilisation des médias.

Groupe cible

Obligatoire pour:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec degré hiérarchique
- Collaborateurs du siège

Nombre de participants

Minimum 8  
Maximum 10

Objectifs

Tu es en mesure...

- de comprendre l'origine et l'histoire de SV Group et d'entrevoir la vision et la stratégie de l'entreprise.
- d'énumérer les quatre valeurs de la culture SV et de donner pour chacune d'elles un exemple de mise en pratique.
- de comprendre le principe fondamental de la prévoyance professionnelle.

Dates des formations\*

- 29.03.2022
- 15.11.2022

\*Sous réserve de modification

Durée

09.00 - 15.30 h

## 2. Direction d'exploitation et conduite des collaborateurs

### 2.2 Gestion d'entreprise deux niveaux

Tu disposes déjà d'une expérience dans la conduite des collaborateurs et souhaites améliorer tes compétences en la matière. Tu te confrontes à différents styles de conduite et tu es prêt à te remettre en question et à réfléchir sur ton comportement. Sur la base d'exemples pratiques exposés par les participants, tu discutes des approches choisies et réfléchis à des alternatives.

<p>Groupe cible</p> <p><b>Obligatoire pour:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant Manager / Hotel Manager disposant d'une expérience de cadre de 1 à 2 ans au moins.</li> </ul> <p><b>Autres:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef de cuisine et cadres de niveau 4/5 disposant d'une expérience de conduite</li> </ul>	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 5 Maximum 8</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de décrire des styles de direction de base ainsi que le comportement de direction correspondant, et de modifier ton propre style de conduite en fonction de la situation.</li> <li>- d'expliquer les tâches principales d'un cadre et de penser à des possibilités d'optimisation.</li> <li>- de décrire un modèle de compétences sociales, de l'identifier et de l'optimiser.</li> <li>- de remettre ton propre comportement de conduite en question, et de l'optimiser.</li> <li>- de réfléchir à ta compréhension des rôles en tant que cadre dans l'environnement actuel de travail, et de consolider celle-ci.</li> <li>- de te pencher sur les principes de conduite de SV.</li> </ul>	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12.05. et 19.05.2022</li> </ul> <p>* Sous réserve de modification</p> <p>Durée</p> <p>08.30 - 16.30 h</p>

## 2.3 Gestion de la santé (base)

L'objectif de la gestion de la santé est de préserver et promouvoir la santé des collaborateurs. Le cours explique ce qu'est la santé, quels sont les facteurs qui l'influencent et où le travail a un impact sur la santé. Nous expliquons aussi comment faire pour qu'une personne malade puisse retourner le plus rapidement possible au travail.

### Groupe cible

#### Obligatoire pour:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec degré hiérarchique
- Collaborateurs du siège avec gestion

### Nombre de participants

Minimum 10  
Maximum 16

### Objectifs

Tu es en mesure de...

- de nommer les causes des absences.
- d'identifier les signes annonciateurs de problèmes qui peuvent entraîner des absences.
- de décrire comment tu dois te comporter avant, pendant et après les absences.
- de mettre en œuvre les entretiens de santé (de reconnaissance, de bienvenue et de soutien).
- de créer et de favoriser un climat de travail sain et motivant.
- d'aborder avec tes subordonné(e)s les difficultés que tu as perçues le/la concernant.
- de nommer les points de contact qui t'épaulent en matière de gestion de la santé.

### Date de formation\*

- 02.09.2022

\* Sous réserve de modification

### Durée

08.30 - 16.30 h

## 2.4 Gestion de la santé (advanced)

Tu as de l'expérience dans l'identification précoce de situations difficiles des collaborateurs. Tu connais les interlocuteurs adéquats et sais comment faire face à ces situations. Tu partages tes expériences avec d'autres cadres et réfléchis sur ta pratique.

L'important n'est pas seulement de te soucier de tes collaborateurs, tu dois aussi penser à toi! Au cours de la formation, tu approfondiras ces questions: comment peux-tu mieux prendre soin de toi? Quel est ton profil de stress? Avec quelles stratégies peux-tu mieux gérer ton stress?

Conditions d'admission:

Le cours «Gestion de la santé base» doit être suivi.

Groupe cible

**Obligatoire pour:**

- Restaurant Manager / Hotel Manager

**Autres:**

- Ass. Restaurant Manager avec gestion
- Chefs de cuisine
- Collaborateurs avec degré hiérarchique
- Collaborateurs du siège avec gestion

Nombre de participants

Minimum 10

Maximum 16

Objectifs

Tu es en mesure de...

- de citer les causes et les effets du stress.
- de réfléchir à tes actions et d'élaborer des stratégies d'autogestion qui te conviennent.
- de déterminer quelles stratégies sont les plus efficaces dans quelles situations.
- de prendre conscience de ta responsabilité de cadre en matière de gestion de soi et du stress.
- d'identifier les situations difficiles des collaborateurs et de les classer en fonction de leurs causes.
- de nommer tes propres limites et possibilités dans le cadre de la gestion du stress.
- d'intégrer ce qui a été appris dans la vie de tous les jours.

Date de formation\*

- 02.11.2022

\* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 16.30 h

### 3. Compétence en cuisine

#### 3.1 Cuisine végétarienne (Base)

Comment obtient-on le quorn? Qu'est-ce que le tofu soyeux? Comment produit-on et utilise-t-on le seitan? L'équipe Culinary répondra à toutes les questions sur l'alimentation végétarienne et les substituts de viande. Les procédés de préparation sont directement testés en pratique.

Groupe cible

**Obligatoire pour:**

- Chefs de cuisine

Autres:

- Cuisiniers

Nombre de participants

Minimum 12  
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure...

- d'expliquer les quatre substituts de viande, leur production et leur préparation.
- d'établir de manière autonome un plan de menus végétarien pour une semaine.
- de préparer un plat végétarien équilibré.

Dates des formations\*

- 16.03.2022
- 12.10.2022

\* Sous réserve de modification

Durée

13.00 - 17.00 h

### 3.2 Cuisine végétarienne (Advanced - végan)

La cuisine végane est très tendance. Elle est à la fois polyvalente, saine et délicieuse. Lors de ce cours, tu rafraîchiras tes connaissances de la formation de base. L'équipe Culinary t'enseignera également les bases théoriques d'une alimentation végane équilibrée. Ensuite, des recettes créatives et véganes seront expérimentées dans la partie pratique et tu recevras de nombreux conseils de préparation professionnels.

Conditions d'admission:

Tu dois avoir suivi le cours Cuisine végétarienne (Base).

Groupe cible

**Obligatoire pour:**

- Chefs de cuisine

**Autres:**

- Cuisiniers

Nombre de participants

Minimum 12  
Maximum 12

Objectifs

Tu es en mesure...

- de nommer correctement les formes d'alimentation végétarienne et de citer les différences avec la cuisine végane.
- de citer cinq sources de protéines pour les véganes.
- de réaliser trois plats véganes dans ton exploitation, en suivant les recettes.

Dates des formations\*

- 30.03.2022
- 26.10.2022

\* Sous réserve de modification

Durée

13.00 - 17.00 h



### 3.3 Frais I – Salades attrayantes

Tu souhaites étonner tes hôtes par la variété de ton buffet de salades? Cette formation te présente le concept du Buffet de salades selon les Standards SV. Tu auras l'occasion d'analyser ta propre offre de salades et de définir des mesures d'optimisation..

Conditions d'admission:

- Au maximum, 1 collaborateur par exploitation suit la formation «Frais I – Salades attrayantes».
- Collaborateurs responsables chaque jour de la production du buffet de salades.

Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers
- Collaborateurs des restaurants

Nombre de participants

Minimum 6  
Maximum 10

Objectifs

- Tu es en mesure...
- de préparer les salades selon la recette prescrite.
  - d'analyser l'offre de salades de ton exploitation et de définir d'éventuelles mesures d'amélioration.
  - de planifier l'offre selon le concept Standards SV.

Dates des formations\*

- 22.02.2022
- 09.11.2022

\* Sous réserve de modification

Durée

10.00 - 17.30 h

### 3.4 Saine I – Légumes séduisants

Les légumes ne sont pas juste des légumes. Tu souhaites proposer «autrement» ton offre de légumes et la rendre plus séduisante? En plus de différents types de coupe et modes de préparation, nous te montrons comment harmoniser les saveurs en recourant de manière ciblée à des herbes fraîches.

#### Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Sous-Chefs
- Cuisiniers

#### Nombre de participants

Minimum 12  
Maximum 12

#### Objectifs

Tu es en mesure...

- de préparer les plats de légumes selon la recette prescrite.
- de mettre les Standards SV en pratique.

#### Dates des formations\*

- 23.02.2022
- 10.11.2022

\* Sous réserve de modification

#### Durée

07.30 - 16.30 h

### 3.5 Gestion de la cuisine

Le monde des chefs de cuisine est très diversifié et créatif mais également complexe. Nous te présentons différents modèles avec lesquels tu peux optimiser le quotidien de ta cuisine. Nous élaborons des mesures concrètes pour en remanier les processus.

Conditions d'admission:

- j'ai assumé mon premier rôle de manager ou Gestion d'entreprise - deux niveaux
- je suis chef de cuisine avec brevet fédéral
- je suis chef de cuisine avec diplôme fédéral (discussion avec SUP)

Groupe cible

**Obligatoire pour:**

- Chefs de cuisine

Nombre de participants

Minimum 6  
Maximum 8

Objectifs

Tu es en mesure ...

- de décrire les bases de la gestion de cuisine; tu connais les approches destinées à motiver tes collaborateurs et les façons de t'exprimer avec clarté.
- d'utiliser les différents instruments et outils de travail d'organisation d'une cuisine afin d'en optimiser les processus.
- à l'aide de modèles et de concepts, d'établir une organisation efficace de la cuisine.
- de mettre en œuvre les objectifs SV et de garantir à tout moment des prestations adaptées à la situation.

Dates des formations\*

- 06.04.2022 et 27.04.2022

\* Sous réserve de modification

Durée

08.30 - 17.00 h

### 3.6 Atelier – François Couplan

Excursion dans une forêt du canton de Vaud, cueillette d'herbes sauvages, préparation en atelier de ces herbes.

#### Groupe cible

- Restaurant Manager
- Chefs de cuisine
- Cuisiniers

#### Nombre de participants

Minimum 12  
Maximum 20

#### Objectifs

- Tu es en mesure...
- de te familiariser avec les herbes sauvages.
  - de développer la créativité à partir de plantes sauvages.

#### Date de formation\*

- 13.09.2022

\* Sous réserve de modification

#### Durée

09.00 - 17.00 h

### 3.7 Pâtisserie de base

Ce cours s'adresse à tous les cuisiniers passionnés voulant améliorer la qualité et la présentation de l'offre de l'établissement.

Conditions d'admission:

Pour cuisiniers avec ou sans connaissances en pâtisserie et qui désirent produire des pâtisseries "home made" dans leurs établissements.

Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers

Nombre de participants

Minimum 8  
Maximum 10

Objectifs

- Tu es en mesure...
- de connaître les clients et leurs goûts.
  - de choisir et acheter du bon matériel.
  - d'optimiser la production de desserts.
  - de te tenir au courant des tendances.
  - de t'adapter aux saisons.
  - de présenter des produits sur assiettes.
  - d'utiliser des techniques modernes en pâtisserie.

Dates des formations\*

- 25.06.2022
- 01.10.2022

\* Sous réserve de modification

Durée

07.00 - 17.00 h

### 3.8 La Cuisson Sous-vide C\_QS\_002

Connaitre les règles d'or à respecter lors de la cuisson sous vide incluant les différentes étapes de la production.

#### Groupe cible

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers

#### Nombre de participants

Minimum 8  
Maximum 12

#### Objectifs

- Tu es en mesure...
- de respecter les règles d'or de la cuisine Sous-vide.
  - d'être en conformité avec la norme QS C\_QS\_002.

#### Date de formation\*

- 09.02.2022

\* Sous réserve de modification

#### Durée

14.00 - 17.00 h

## 4. Responsabilité hygiène et sécurité

### 4.1 Formation sur l'hygiène

La manipulation des aliments requiert une hygiène très stricte. Il est indispensable de bien connaître les règles pour éviter tout risque potentiel aux hôtes. Comment les micro-organismes arrivent-ils dans les aliments et que peut-on faire contre leur prolifération? Le système d'hygiène SV donne des réponses et fournit des outils pratiques.

<p>Groupe cible</p> <p><b>Obligatoire pour personnes qui traitent des aliments, en principe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant Manager</li> <li>- Ass. Restaurant Manager</li> <li>- Responsable de Restaurant</li> <li>- Chefs de cuisine</li> <li>- Cuisiniers</li> </ul>	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 5 Maximum 12</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'identifier les risques microbiens dans l'exploitation et de prendre des mesures pour les réduire.</li> <li>- d'effectuer correctement les processus clés (réception des marchandises, contrôle de la température, contrôle de l'huile de friture, aliments maintenus au chaud, désinfection, inventaire des produits surgelés).</li> <li>- d'expliquer le terme «bonnes pratiques de production» et de mettre en œuvre dans l'exploitation les points qui y sont décrits.</li> <li>- de réagir de manière appropriée aux demandes de renseignements concernant les ingrédients allergènes.</li> <li>- de bien réagir en cas d'urgence.</li> </ul>	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 16.03.2022</li> <li>- 28.09.2022</li> </ul> <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>13.30 - 17.00 h</p>

## 4.2 Système de management de la qualité

Nouveau dans l'exploitation avec la fonction de Restaurant Manager? Ce cours te donne un aperçu de la structure et des avantages du système de gestion de la qualité. Après avoir suivi le cours, tu répondras aisément aux questions suivantes: où trouver les processus définis? Comment trouver les directives et listes de contrôle correspondantes? Où trouver les modèles pour créer mes propres formulaires?

### Groupe cible

**Obligatoire pour personnes qui s'occupent de l'administration des documents, en principe:**

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Responsable de Restaurant
- Collaborateur avec degré hiérarchique

### Nombre de participants

Minimum 4  
Maximum 8

### Objectifs

Tu es en mesure...

- d'expliquer la structure et les avantages du système de gestion de la qualité.
- de trouver sur intranet les processus, directives, listes de contrôles et formulaires dont tu as besoin.
- de créer et/ou d'adapter les listes de contrôle et formulaires spécifiques à ton exploitation.
- d'élaborer un plan de nettoyage.
- de mettre en œuvre et de contrôler le système de gestion de la qualité dans ton exploitation.

### Date de formation\*

- 28.09.2022

\* Sous réserve de modification

### Durée

08.30 - 12.30 h



### 4.3 PERCO Base

Il est indispensable de bien connaître les règles de sécurité pour éviter tout risque potentiel pour les collaborateurs et les hôtes. Comment éliminer les risques de trébucher et quelles sont mes responsabilités légales? Lors de la formation «PERCO», nos experts te fourniront ces informations et bien d'autres encore.

<p>Groupe cible</p> <p><b>Obligatoire pour:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant Manager / Hotel Manager</li> </ul>	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 8</p> <p>Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'appliquer le système de sécurité au travail dans ton exploitation et de fournir des renseignements aux contrôleurs de l'administration.</li> <li>- d'expliquer les bases légales et d'effectuer toi-même un diagnostic des risques dans ton exploitation.</li> <li>- de préparer et de donner toi-même des formations.</li> </ul>	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10.03.2022</li> </ul> <p>* Sous réserve de modification</p> <p>Durée</p> <p>09.00 - 17.00 h</p>

#### 4.4 Cours Samaritains 2022

Une urgence peut survenir n'importe quand, n'importe où. Il est donc particulièrement important d'évaluer correctement la situation et d'agir en conséquence. Dans ce cours, tu apprendras comment alerter les secours et appliquer des mesures de sauvetage.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant Manager</li> <li>- Ass. Restaurant Manger</li> <li>- Responsable de Restaurant</li> <li>- Chefs de cuisine</li> <li>- Collaborateurs avec degré hiérarchique</li> </ul>	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 8 Maximum 16</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'identifier une situation d'urgence et donner correctement l'alarme.</li> <li>- de donner les premiers soins jusqu'à l'arrivée des secours.</li> <li>- d'utiliser un défibrillateur.</li> <li>- d'identifier la pathologie (p. ex. diabète, hypoglycémie, crise cardiaque, accident vasculaire cérébral).</li> <li>- d'assumer la responsabilité dans l'entreprise lorsqu'il n'y a pas d'autre possibilité (système d'alarme et de sauvetage du client).</li> </ul>	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 03.05.2022</li> </ul> <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>13.30 - 16.30 h</p>

## 5. Nos labels et coopérations

### 5.1 OTW- la durabilité au restaurant

Avec tes clients, tu t'engages en faveur du développement durable. Dans cette formation, tu recevras des informations importantes sur la restauration durable et une initiation aux outils nécessaires pour mettre en œuvre le programme OTW dans ton exploitation le plus rapidement possible.

Conditions d'admission:

Tu travailles dans une exploitation OTW existante ou future.

<p>Groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant Manager</li> <li>- Chefs de cuisine</li> <li>- Collaborateurs avec degré hiérarchique</li> </ul>	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 6 Maximum 12</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de comprendre et expliquer le programme OTW.</li> <li>- de nommer les outils nécessaires à une mise en œuvre réussie dans ta propre exploitation.</li> </ul>	<p>Date de formation*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tbd</li> </ul> <p>* Sous réserve de modification</p>
	<p>Durée</p> <p>14.00 - 17.30 h</p>

## 6. Systèmes et outils SV

### 6.1 Introduction au E3

Une planification claire et sans erreur dans notre système de saisie des temps et de planification du personnel E3 est la base d'une opération réussie et efficace. Dans ce webinaire, les connaissances de base, acquises grâce à l'étude préalable des vidéos et documents d'introduction, seront approfondies et complétées par des exemples pratiques. De même, des thèmes actuels relatifs à la saisie des temps seront abordés et expliqués dans ce webinaire.

<p>Groupe cible</p> <p><b>Obligatoire pour:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant Manager / Hotel Manager</li> <li>- Ass. Restaurant Manager</li> <li>- Responsable E3</li> </ul>	<p>Nombre de participants</p> <p>Minimum 2</p> <p>Maximum 9</p>
<p>Objectifs</p> <p>Tu es en mesure...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'expliquer les possibilités de planification des services ainsi que des absences et d'établir une planification pour ton établissement.</li> <li>- d'effectuer les actions nécessaires pour assurer l'actualisation quotidienne des données dans E3.</li> <li>- d'expliquer la fonctionnalité de la planification des départs et de l'appliquer.</li> <li>- d'expliquer et d'imprimer la fiche des heures travaillées pour le personnel.</li> <li>- d'indiquer les saisies nécessaires pour la mesure de la productivité et de les exécuter.</li> <li>- de donner des renseignements sur des thèmes, questions et problèmes actuels concernant la planification des services et la saisie du temps.</li> </ul>	<p>Dates des formations*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 22.02.2022</li> <li>- 05.04.2022</li> <li>- 23.06.2022</li> <li>- 25.08.2022</li> <li>- 04.10.2022</li> <li>- 29.11.2022</li> </ul> <p>* Sous réserve de modification</p> <hr/> <p>Durée</p> <p>08.00 - 10.00 h</p>

## Procédure d'inscription

Nous sommes heureux de vous présenter le programme des cours 2022. Vous trouverez dedans toutes les formations en présentiel et webinaires planifiées pour 2022. En outre, nous réagissons avec souplesse à l'évolution de la pandémie et, si nécessaire, nous convertissons les cours en présentiel à des formes de cours en ligne. Nous prévoyons également des webinaires sur divers sujets, dont nous vous informerons via l'intranet.

Les collaborateurs de SV Group s'inscrivent aux formations en ligne via Umantis. Les exceptions sont indiquées dans la description de la formation en question. Tu trouveras des informations sur la procédure d'inscription ici: <https://intranet.sv-group.com/fr/bu/gem/ch/arbeit/td/kurse/Pages/default.aspx>

Les participants externes s'inscrivent en envoyant un e-mail à: [kurs\\_anmeldung@sv-group.ch](mailto:kurs_anmeldung@sv-group.ch)

## Coûts

Pour les collaborateurs de SV Group, la participation est **gratuite**.

### Pour les participants externes, les tarifs sont les suivants:

Cours d'une journée	<b>CHF 550.00</b>
Cours de deux jours	<b>CHF 1100.00</b>

## No show

En cas d'absence d'un employé inscrit, les frais suivants seront facturés:

Cours d'une journée (Formateur interne, SV)	<b>CHF 200.00</b>
Cours d'une journée (Formateur externe)	<b>CHF 550.00</b>
Cours de deux jours (Formateur externe)	<b>CHF 1100.00</b>

Si vous avez des questions sur l'offre ou des suggestions, contactez-nous sous [kurs\\_anmeldung@sv-group.ch](mailto:kurs_anmeldung@sv-group.ch)

Nous nous réjouissons de votre participation active à notre offre de formation.

Votre équipe RH Training & Development

Situation: 15 décembre 2021