

Événement		Durée en h	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
FORMATION	Création d'entreprise-CONSTRUIRE UN OUTIL DE TYPE TABLEUR AU DEMARRAGE DE SON ACTIVITE	13	entrée & sortie permanente formation en ligne			
	Création d'entreprise-CONSTRUIRE UN DOCUMENT A L'AIDE D'UN OUTIL DE TRAITEMENT DE TEXTE AU DEMARRAGE DE SON ENTREPRISE	18				
	Création d'entreprise- Création d'entreprise-COMMENT BIEN UTILISER UNE MESSAGERIE AU DEMARRAGE DE SON ENTREPRISE ?	6				
	« Création d'entreprise -CONSTRUIRE UNE PRESENTATION DE TYPE DIAPORAMA AU DEMARRAGE DE SON ENTREPRISE	15				
	Intégrer le développement durable	5				
	Elaborer vos contrats de travail en toute sécurité dans une perspective de RSE	5				
	Bien gérer la trésorerie de mon entreprise	4				
	Déterminer vos prix de vente	4				
	Prospecter et fidéliser ma clientèle	4				
	Concevoir votre projet de site web	4				
	Référencement naturel, booster la visibilité de mon site web	5				
	Réussir ma stratégie Facebook	4				
	Elaborer ma stratégie digitale	5				
	Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale (dont 4 heures en présentiel)	14				
Maître d'apprentissage en entreprise artisanale TPE/PME	7					
Commercial	VALORISER SON POINT DE VENTE	14		21/10 & 18/11		
	CREER SON IDENTITE PROFESSIONNELLE SUR CANVA	7		17		
	PREPARER VOS SUPPORTS PUBLICITAIRES	14		24/10 & 07/11		
	REUSSIR UNE MANIFESTATION PROFESSIONNELLE	7		29		
	RÉPONDRE À UN APPEL D'OFFRES	14			15 & 22	
	AMÉNAGER VOTRE STAND	7			19	
	GÉRER VOS ACHATS	7			26	
	Comptabilité / Gestion	GÉRER VOTRE MICRO-ENTREPRISE	7		7	
INFORMATISER VOS DEVIS ET FACTURES		7		14		9
DECLARER EN LIGNE VOS ECHEANCES FISCALES ET SOCIALES		7			12	
DÉFINIR VOS PRIX		14			18 & 27	
CONSTRUIRE VOS TABLEAUX DE BORD MICRO		14			26 & 27	
VOUS INITIER À LA COMPTABILITÉ		14				11 & 18
Management	VOUS AFFIRMER À L'ORAL ET SAVOIR CONVAINCRE	14	19/09 & 03/10			
	MIEUX GÉRER VOTRE TEMPS ET VOS PROJETS (PAVIE)	14		25/10 & 08/11		
	MANAGER ET MOTIVER VOTRE EQUIPE	14				10 & 17
Normes	HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE	14	09 & 16		18 & 25	
	ETIQUETER VOTRE PRODUCTION ALIMENTAIRE COMMENT FAIRE	7		14		
Numérique	EXPLOITER LE POTENTIEL DE L'IA POUR DEVELOPPER VOTRE ENTREPRISE	7		10		
	RÉFÉRENCER NATURELLEMENT VOTRE SITE INTERNET	14				
	CREER SON SITE INTERNET PROFESSIONNEL	42				
	CRÉER ET ANIMER VOTRE PAGE PRO SUR FACEBOOK	14			28/11 & 05/12	
	DÉFINIR VOTRE STRATÉGIE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX (INSTAGRAM)	7				12
Technique	METTRE UN LUMINAIRE EN CONFORMITÉ AVEC LES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES	14	12 & 13		14 & 15	
	ATTESTATION D'APTITUDE A LA MANIPULATION DES FLUIDES FRIGORIGÈNES - CAT 5	14				
	HABILITATION ÉLECTRIQUE B2VL BCL initial	14			12 & 13	
	HABILITATION ÉLECTRIQUE B2VL BCL recyclage	7			18	
	HABILITATION ÉLECTRIQUE BASSE TENSION	21				
	ATTESTATION D'APTITUDE A LA MANIPULATION DES FLUIDES FRIGORIGÈNES CAT 1-4	25				10 au 13

