

# SPÉCIALE RESTAURATION

Avec 89 millions de touristes étrangers en 2017, la France est restée sans conteste numéro 1 du podium de l'accueil touristique.

Les touristes internationaux sont fans de notre gastronomie et constituent une clientèle de choix pour les restaurants, que cela soit un simple bistrot de quartier ou un lieu plus renommé.

Mais comment répondre aux exigences et aux spécificités d'une clientèle, dont les goûts, les habitudes et les envies peuvent varier d'un pays à l'autre ?

Tourism Academy propose, en partenariat exclusif avec Atout France, des formules « expresso » pour connaître les clefs d'un accueil et d'un service réussis pour 8 clientèles internationales.

La formule « expresso » ?

Des formations 100% en ligne et en réseau, rapides, innovantes et créatives, à suivre quand on veut sur son smartphone, sa tablette ou son ordinateur.

## NOS EXPERTS

◆◆◆ Bénéficiez d'une expertise et d'une expérience « premium » des marchés européens et internationaux. Allemagne, Belgique, Chine, Espagne, Inde, Italie, Pays-Bas et Royaume-Uni : nos partenaires de Atout France se sont mobilisés à nos côtés pour concocter ces formations inédites !



## LE SAVIEZ-VOUS ?

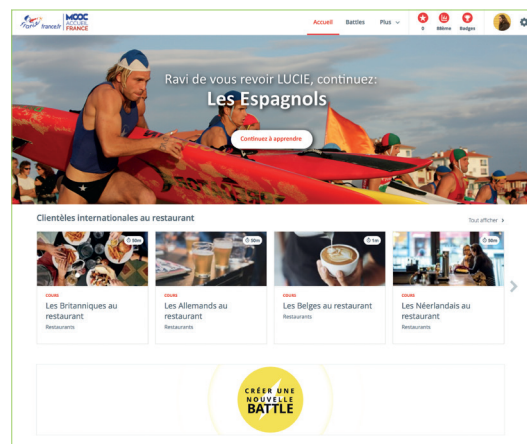
- ◆◆◆ Au restaurant, les Allemands regrettent le manque de diversité de nos pains. Alors, n'hésitez pas à élargir votre offre.
- ◆◆◆ Le petit plus pour un convive chinois ? Déposer sur sa table de déjeuner une carafe d'eau chaude. Xièxiè !
- ◆◆◆ Les Italiens ne servent jamais le parmesan sur les pâtes. Mamamia !
- ◆◆◆ Les Britanniques sont devenus de fins connaisseurs de vin... Révisez vos classiques !
- ◆◆◆ Vous vexeriez un espagnol en comparant les gastronomies françaises et espagnoles. Un véritable impair.
- ◆◆◆ Les Néerlandais sont très vigilants sur les questions d'hygiène. Un sans faute s'impose !
- ◆◆◆ Remettons les pendules à l'heure : un Belge qui vient dîner, arrive chez vous à... Midi. Oups.
- ◆◆◆ Les Indiens qui voyagent ont l'habitude d'un service pléthorique. Multipliez les petites et les grandes attentions.



# DÉTAIL DE LA FORMATION

Formule « expresso » spéciale restauration :  
 Découvrir et comprendre les habitudes alimentaires et les règles de l'accueil pour 8 clientèles internationales : Allemagne, Belgique, Chine, Espagnole, Italie, Pays-Bas, Royaume-Uni et Inde.  
 Et en bonus : vos premiers cours de langue pour l'usage quotidien.

- Sur ordinateur, smartphone et tablette
- 24 cours en vidéos
- 24 tutoriels à télécharger
- + de 190 quiz d'évaluation
- Des forums pour échanger entre apprenants
- Une équipe de learning community managers pour vous accompagner
- Des rapports statistiques réguliers sur la progression des apprenants



# VOUS NE VERREZ PLUS LA FORMATION COMME AVANT

Avec les cours en ligne de **Tourism Academy**, la formation devient :

- **FACILE** - De courtes vidéos et des pdf donnent accès à l'ensemble des cours
- **INNOVANTE** - L'acquisition du savoir se fait de façon interactive, par le biais de quiz
- **MOTIVANTE ET LUDIQUE** - Vous montez dans le classement au fur et à mesure de votre progression. Des « battles » permettent de vous mesurer à vos pairs
- **ENGAGEANTE** - Des forums permettent l'échange des bonnes pratiques
- **VALORISANTE** - En validant les quiz d'un module, vous devenez coach, et à votre tour vous pouvez aider les autres apprenants
- **PROFESSIONNALISANTE** - Vous montez en compétences et gagnez en employabilité
- **HUMAINE** - Notre équipe pédagogique suit votre progression, vous encourage et répond à vos questions tout au long de votre parcours



## NOS TARIFS

**110 € HT / 132 € TTC par apprenant pour 8 modules de formation en ligne en inscription individuelle.**

Nos formations sont éligibles au plan de développement des compétences. Tourism Academy vous accompagne également dans l'optimisation de la prise en charge de votre projet par votre OPCO.

Pour vos inscriptions en nombre, notre équipe commerciale est à votre disposition pour étudier votre projet au plus près de vos besoins.