

Catalogue des **Formations**



2025



BG CONSEILS FORMATION

LES FONDAMENTAUX DE LA PAIE

Prérequis

S'exprimer en français à l'oral et à l'écrit.
Savoir calculer.

Durée / Prix

- 3 jours
- 2 390 € net de TVA

Animation

DAMEY Jean
Gestionnaire RH - Juriste

Modalités pédagogiques et techniques

- Cours théoriques
- Support de cours
- Applications pratiques
- Exercices
- Logiciel dédié

Modalités d'évaluation

- Cas pratiques
- QCM validation des acquis
- Feuilles de présence

Modalités et délais d'accès

Un délai de 2 semaines minimum est requis pour accéder à la formation.
Durant ce délai, nous analysons votre besoin pour nous y adapter et évaluons le niveau de connaissances des participants.
Les groupes seront constitués de 5 participants maximum.

Accessibilité handicap

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.
Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser à l'inscription votre handicap. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil afin de vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Objectifs

PRÉPARER ET ANALYSER LES CONSIGNES DE SALAIRE

- Maîtriser les procédures internes de collecte des informations
- Contrôler la conformité des documents réceptionnés et des informations collectées
- Traiter les éléments de salaire

ÉLABORER LES BULLETINS DE SALAIRE

- Saisir les éléments de salaires
- Contrôler les éléments administratifs et de rémunération des dossiers

MAÎTRISER LES BASES DE LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

- Produire les éléments relatifs à la gestion du personnel
- Assurer la gestion administrative du personnel

Contact

 GHORAYEB Bechara : 01.47.98.31.19

 <https://bgconseils.fr/>

 bg.formation92@gmail.com

LA FACTURATION

Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé.

Durée / Prix

- 3 jours
- 2 495 € net de TVA

Animation

MONEMOU ALAIN
Gestionnaire comptable

Modalités pédagogiques et techniques

- Cours théoriques
- Support de cours
- Applications pratiques
- Exercices

Modalités d'évaluation

- Cas pratiques
- QCM validation des acquis
- Feuilles de présence

Modalités et délais d'accès

Un délai de 2 semaines minimum est requis pour accéder à la formation.
Durant ce délais, nous analysons votre besoin pour nous y adapter et évaluons le niveau de connaissances des participants.
Les groupes seront constitués de 5 participants maximum.

Accessibilité handicap

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.
Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser à l'inscription votre handicap. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil afin de vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Objectifs

MAITRISER LE FORMALISME DES FACTURES

- Identifier les mentions obligatoires
- Identifier les mentions légales complémentaires
- Indiquer les délais et modalités de règlement

MAITRISER LES RÈGLES DE CALCULS

- Établir les calculs relatifs à la facture
- Appliquer les réductions sur facture
- Appliquer la taxe sur la valeur ajoutée (TVA)

MAITRISER LES RÈGLES DE CONSERVATION

- Archiver les factures
- Connaître les différents support d'archivage
- Connaître les délais minimum de conservation des factures

Contact

 GHORAYEB Bechara : 01.47.98.31.19

 <https://bgconseils.fr/>

 bg.formation92@gmail.com

MES DÉBUTS EN COMPTABILITÉ

Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé.

Durée / Prix

- 3 jours
- 2 370 € net de TVA

Animation

MONEMOU ALAIN
Gestionnaire comptable

Modalités pédagogiques et techniques

- Cours théoriques
- Support de cours
- Applications pratiques
- Exercices

Modalités d'évaluation

- Cas pratiques
- QCM validation des acquis
- Feuilles de présence

Modalités et délais d'accès

Un délai de 2 semaines minimum est requis pour accéder à la formation.
Durant ce délais, nous analysons votre besoin pour nous y adapter et évaluons le niveau de connaissances des participants.
Les groupes seront constitués de 5 participants maximum.

Accessibilité handicap

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.
Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser à l'inscription votre handicap. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil afin de vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Objectifs

MAITRISER LES BASES DE LA COMPTABILITÉ

- Analyser et comprendre ce qu'est le bilan
- Analyser et comprendre ce qu'est le compte de résultat
- Différencier l'actif du passif et les produits des charges

COMPRENDRE LE MÉCANISME DE LA TVA

- Connaître le fonctionnement de la TVA
- Comptabiliser la TVA sur les achats
- Comptabiliser la TVA sur les ventes

COMPRENDRE L'ORGANISATION DE LA COMPTABILITÉ

- Établir le journal en comptabilité
- Connaître le rôle du grand livre comptable
- Interpréter une balance

Contact

 GHORAYEB Bechara : 01.47.98.31.19

 <https://bgconseils.fr/>

 bg.formation92@gmail.com

MES PREMIERS PAS EN FRANÇAIS

Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé.

Durée / Prix

- 3 jours
- 2 460 € net de TVA

Animation

DAMEY JEAN
Gestionnaire RH - Juriste

Modalités pédagogiques et techniques

- Cours théoriques
- Support de cours
- Applications pratiques
- Exercices

Modalités d'évaluation

- Cas pratiques
- Compréhension orale
- Feuilles de présence

Modalités et délais d'accès

Un délai de 2 semaines minimum est requis pour accéder à la formation.
Durant ce délais, nous analysons votre besoin pour nous y adapter et évaluons le niveau de connaissances des participants.
Les groupes seront constitués de 5 participants maximum.

Accessibilité handicap

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.
Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser à l'inscription votre handicap. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil afin de vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Objectifs

CONNAITRE LES DIFFÉRENTES RÈGLES DE GRAMMAIRE

- Identifier les principaux composants d'une phrase simple
- Transformer une phrase de manière grammaticale
- Comprendre une phrase et ses composants
- Maîtriser les premières règles de l'orthographe

APPRENDRE LES VERBES ET LA CONJUGAISON

- Conjuguez des verbes
- Choisir entre le verbe être et avoir
- Employer les différents temps verbaux

PRATIQUER LA LANGUE QUOTIDIENNEMENT

- Dialoguer en français avec une mise en situation
- S'entraîner à la compréhension orale
- Savoir comment procéder en dictée pour éliminer les fautes d'orthographe
- Connaître les règles de prononciation

Contact

 GHORAYEB Bechara : 01.47.98.31.19

 <https://bgconseils.fr/>

 bg.formation92@gmail.com

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé.

Durée / Prix

- 3 jours
- 920 € net de TVA
- Distanciel

Animation

SFAR LINDA
Formatrice d'Hygiène
Alimentaire

Modalités pédagogiques et techniques

- Cours théoriques
- Support de cours
- Applications pratiques
- Exercices

Modalités d'évaluation

- Cas pratiques
- Compréhension orale
- Feuilles de présence

Modalités et délais d'accès

Un délai de 2 semaines minimum est requis pour accéder à la formation.
Durant ce délais, nous analysons votre besoin pour nous y adapter et évaluons le niveau de connaissances des participants.
Les groupes seront constitués de 5 participants maximum.

Accessibilité handicap

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.
Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser à l'inscription votre handicap. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil afin de vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Objectifs

Connaître LES ALIMENTS ET LE RISQUE POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- Les T.I.A.C

MAITRISER LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION EUROPEEN & NATIONALE

- Les différentes déclarations à produire
- Le paquet Hygiène
- Les contrôles officiels

COMPRENDRE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET LES ALLERGENES ALIMENTAIRES

- Nettoyage et désinfection
- Fiches matières 1er
- Précaution particulières
- La liste des allergènes alimentaires
- La réglementation en restauration

Contact

 GHORAYEB Bechara : 01.47.98.31.19

 <https://bgconseils.fr/>

 bg.formation92@gmail.com