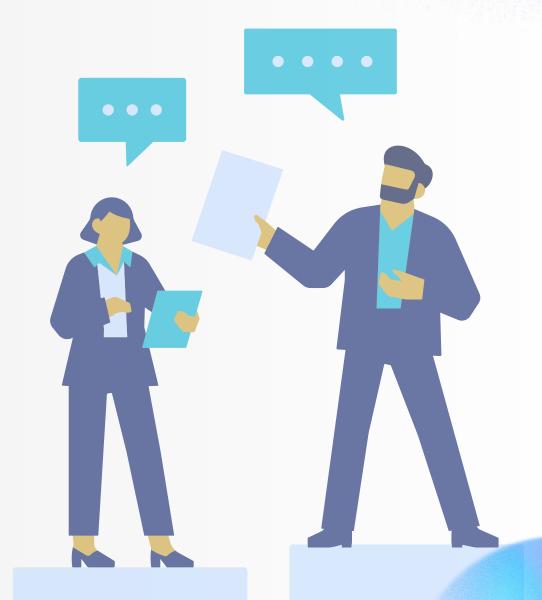


CATALOGUE DE FORMATIONS

Des formations sur mesure pour développer vos compétences, quel que soit votre projet

2025-2026













Vincent LOZI in

- Ancien Directeur Administratif & Financier
- 20 ans d'expérience en comptabilité et finance
- Secteur de l'hôtellerie internationale et du tourisme
- Consultant formateur indépendant depuis 2025

Nos Objectifs



- Mettre notre expérience au service de vos projets pour allier performance et conformité.
- Vous transmettre des clés concrètes pour piloter et développer votre activité.
- > Transformer vos défis quotidiens en leviers de croissance durable.











"Former, c'est

talents et nos

réalités locales"

investir dans nos

Former, transmettre, accompagner : ce sont les valeurs qui m'animent depuis de nombreuses années. Après plus de vingt ans d'expérience dans le management et la gestion, dont huit ans passés en Polynésie française, j'ai choisi de mettre mes compétences au service des acteurs du tourisme, mais aussi d'élargir mon engagement vers l'ensemble du tissu économique et social local.

À travers ces formations, mon objectif est double :

- **Donner aux entreprises et aux patentés** des outils concrets pour améliorer leur rentabilité, se mettre en conformité et développer leurs équipes.
- Accompagner les associations et les comités d'entreprise, dont le rôle est essentiel dans la vie sociale, culturelle et économique de nos îles, en leur apportant des bases solides de gestion, de transparence et de bonne gouvernance.

Convaincu que la formation est un levier durable pour les entreprises comme pour les organisations qui renforcent le bien-être collectif, j'ai à cœur de partager mon expertise, adaptée aux réalités locales, afin de faire grandir nos projets communs.

Mon engagement : proposer des formations concrètes, accessibles et immédiatement utiles, afin de créer de la valeur, de la confiance et de l'autonomie.

Merci de votre confiance, et au plaisir de collaborer avec vous.

Vincent Lozi







NOS SOLUTIONS **DE FORMATION**

Nos formations se distinguent par une approche concrète et interactive, l'expertise d'un formateur expérimenté et l'intégration des dernières évolutions réglementaires, assurant un apprentissage actuel et immédiatement opérationnel.

Prêt à former



Formation INTER-ENTREPRISE

Formation organisée avec des participants issus de différentes structures :

- Partage d'expériences entre pairs
- Coût par participant optimisé
- Dynamique de groupe enrichissante
- Sessions planifiées régulièrement



Formation INTRA-ENTREPRISE

Formation réservée aux collaborateurs ou membres d'une même organisation :

- Contenus adaptés au contexte de l'entreprise
- Confidentialité des échanges
- Cohésion et mobilisation d'une équipe entière
- Planification selon vos disponibilités



Formation DIGITALE à DISTANCE

Formation animée en direct, à distance, via des outils de visioconférence :

- Autonomie
- Interaction en temps réel avec le formateur et les apprenants
- Gain de temps et frais de déplacement réduits
- Rythme adaptable et souplesse de planification

Sur mesure



Formation SUR-MESURE

Programme conçu selon vos besoins et répondant à vos objectifs :

- Contenu personnaliséAdaptation à votre secteur, vos projets et vos équipes
- Meilleure efficacité et retour sur investissement
- Accompagnement rapproché du formateur





MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET VALIDATION DES FORMATIONS





Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Les formations sont animées par un **formateur unique**, consultant expérimenté en gestion, finance et réglementation du tourisme, disposant d'une expertise de plus de 20 ans dans le secteur.

Chaque session alterne **apports théoriques, échanges interactifs, études de cas réels et exercices pratiques** directement inspirés du contexte local polynésien.

Les supports pédagogiques (documents, grilles d'analyse, outils pratiques) sont remis en format numérique ou papier.

Les formations sont organisées en **présentiel** (intra ou inter-entreprise) ou en **visioconférence** (distanciel synchrone) selon les besoins.



Modalités d'évaluation du contrôle des connaissances

L'évaluation repose sur plusieurs approches complémentaires :

- Échanges et mises en situation tout au long de la session ;
- Quiz ou exercices de fin de formation pour mesurer les acquis ;
- Auto-évaluation du participant sur l'atteinte des objectifs pédagogiques ;
- **Bilan oral collectif** avec le formateur pour valider la compréhension et la mise en application.

Mode de validation de la formation



À l'issue de la session de formation, chaque participant reçoit une attestation individuelle de fin de formation, précisant la durée, les objectifs et les compétences visées.





SOMMAIRE DES FORMATIONS

M	

Managers opérationnels de l'hôtellerie-restauration



Lire et comprendre un compte d'exploitation hoteller (P&L) - Initiation	. บร
Perfectionnement à l'analyse du compte d'exploitation (P&L)	
Comprendre et utiliser USALI dans la gestion de mon département	11
Élaborer et suivre le budget de mon département	12
Améliorer la rentabilité et les marges de mon département	13
Réglementation des débits de boissons en Polynésie	14



Créateurs ou dirigeants d'activités touristiques



Gérer efficacement son activité touristique : les bases de la gestion d'entreprise	. 16
Piloter sa rentabilité : optimiser ses charges et ses revenus	. 17
Se mettre en conformité avec la réglementation locale	. 18





SOMMAIRE DES FORMATIONS





Membres élus de Comités d'Entreprise



Initiation à la gestion et au budget d'un Comité d'Entreprise	20
Conformité et obligations légales des élus de CE en Polynésie	
Lire et comprendre les comptes de l'entreprise en tant qu'élu de CE	



Membres d'Associations (loi 1901)



Tenir une comptabilité simple et conforme pour une association	. 24
Gérer efficacement la trésorerie de son association	. 25
Connaître et respecter la réglementation des associations en Polynésie	. 26
Élaborer un budget associatif pour un projet ou une subvention	. 2







MANAGERS OPÉRATIONNELS

De l'Hôtellerie-Restauration



Objectif : Accompagner les cadres de l'hôtellerie dans le pilotage économique, budgétaire et réglementaire de leur département.

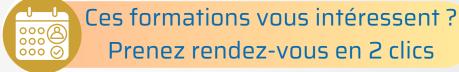
Lire et comprendre un compte d'exploitation hôtelier (P&L) – Initiation	09
Perfectionnement à l'analyse du compte d'exploitation (P&L)	
Comprendre et utiliser USALI dans la gestion de mon département	
Élaborer et suivre le budget de mon département	12
Améliorer la rentabilité et les marges de mon département	13
Réglementation des débits de boissons en Polynésie	14



Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète









Lire et comprendre un compte d'exploitation hôtelier (P&L) – Initiation



Durée: 1 jour (7h)

Lieu : Présentiel dans les locaux de l'établissement. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre la structure et les éléments d'un compte d'exploitation hôtelier.
- Identifier les principaux postes de charges et de produits.
- Lire un P&L pour évaluer la performance financière d'un département ou de l'établissement.
- Dialoguer avec la direction et les équipes comptables sur un socle commun de compréhension.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Qu'est-ce qu'un compte d'exploitation ?
- Structure d'un P&L : chiffre d'affaires, charges, marges, résultat
- Notions clés : GOP, RevPAR, TO, charges fixes/variables
- Lecture commentée d'un P&L simplifié (exemple concret)

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Atelier d'analyse d'un compte d'exploitation réel
- Identification des postes significatifs et zones de risque
- Calcul d'indicateurs de performance à partir des données
- Travail en binôme : restitution orale en groupe



Public visé:

- Managers opérationnels.
- Chefs de service en hôtellerie ou restauration.
- Collaborateurs nouvellement promus à des fonctions de gestion.



Prérequis:

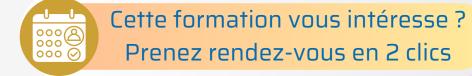
Aucun prérequis en comptabilité. Une expérience de terrain en hôtellerie ou restauration est recommandée.



Tarif à partir de

29.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Perfectionnement à l'analyse du compte d'exploitation (P&L)



Durée: 1 jour (7h)

Lieu : Présentiel dans les locaux de l'établissement. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Approfondir la lecture et l'interprétation d'un compte d'exploitation hôtelier (P&L).
- Maîtriser les principaux ratios de gestion (RevPAR, GOPPAR, taux de marge...).
- Analyser les écarts budgétaires pour identifier des leviers d'optimisation.
- Proposer des actions correctives concrètes en lien avec la performance opérationnelle.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée – 3h30)

- Rappel des fondamentaux du compte d'exploitation hôtelier
- Définition et interprétation des principaux ratios de gestion
- Lecture croisée de plusieurs P&L : vision globale et par département
- Introduction à l'analyse des écarts budgétaires (réel vs prévisionnel)

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Analyse de cas réels : P&L de différents départements
- Identification des postes sensibles et anomalies
- Calcul des écarts : méthode, interprétation et présentation
- Atelier de synthèse : rédaction d'un mini plan d'actions
- Présentation orale en groupe



Public visé:

- Managers opérationnels expérimentés de l'hôtellerie.
- Responsables de département amenés à suivre un budget, un centre de coût ou de profit.
- Cadres en prise de poste à des fonctions de gestion.



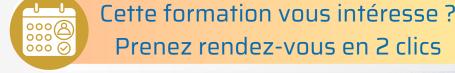
Prérequis:

Avoir suivi la formation « Lire et comprendre un compte d'exploitation hôtelier (P&L) – Initiation ».

Tarif à partir de

35.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Comprendre et utiliser USALI dans la gestion de mon département



Durée: 1 jour (7h)

Lieu : Présentiel dans les locaux de l'établissement. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre la structure et les principes fondamentaux du référentiel USALI.
- Identifier les postes budgétaires et indicateurs de performance par département.
- Utiliser l'USALI pour mieux suivre, comparer et optimiser les résultats de son service.
- Favoriser un dialogue structuré avec la direction financière de l'établissement.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Origine et objectifs de l'USALI (Uniform System of Accounts for the Lodging Industry)
- Structure de l'USALI : rubriques, typologies des départements
- Comptabilisation par département
- Nouveautés de la 12ème édition de 2025

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Lecture commentée de tableaux USALI par département
- Calcul de ratios de performance par service
- Exercice d'analyse de gestion par département
- Atelier de restitution en binômes



Public visé:

- Managers opérationnels expérimentés de l'hôtellerie.
- Responsables de département amenés à suivre un budget, un centre de coût ou de profit.
- Cadres en prise de poste à des fonctions de gestion.



Prérequis:

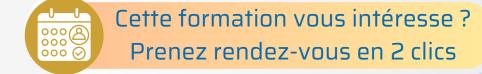
Avoir des bases en lecture de compte d'exploitation ou avoir une première expérience de gestion hôtelière.



Tarif à partir de

29.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Élaborer et suivre le budget de mon département



Durée : 2 jours (14h)

Lieu : Présentiel dans les locaux de l'établissement. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le rôle du budget dans la gestion d'un département hôtelier.
- Savoir construire un budget prévisionnel réaliste en lien avec les objectifs de l'établissement.
- Mettre en place un suivi budgétaire régulier et analyser les écarts.
- Être capable de présenter, ajuster et défendre son budget auprès de la direction.



Contenu Détaillé :

Jour 1 : Élaboration du budget prévisionnel (7h)

- Rôle et utilité du budget dans le pilotage hôtelier
- Typologie des charges : fixes / variables / affectées / réparties
- Définition des hypothèses et chiffrage des ressources nécessaires
- Atelier : simulation de construction d'un budget annuel pour un département

Jour 2 : Suivi et pilotage budgétaire (7h)

- Outil de suivi mensuel et analyse des écarts
- Reporting à la direction, ajustements et arbitrages
- Étude de cas: analyse d'un suivi budgétaire réel
- Présentation d'un plan d'actions
- Atelier : simulation d'un entretien de revue budgétaire



Public visé:

- Managers opérationnels expérimentés de l'hôtellerie.
- Responsables de département amenés à suivre un budget, un centre de coût ou de profit.
- Cadres en prise de poste à des fonctions de gestion.

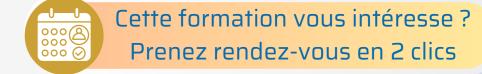


Prérequis:

Avoir suivi la formation « Lire et comprendre un compte d'exploitation hôtelier (P&L) – Initiation ».



Tarif à partir de **69.000 XPF par participant**Grille tarifaire complète







Améliorer la rentabilité et les marges de mon département



Durée: 1 jour (7h)

Lieu : Présentiel dans les locaux de l'établissement. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les leviers économiques pour optimiser la rentabilité de son département.
- Analyser les charges et les marges pour orienter les décisions opérationnelles.
- Suivre les indicateurs clés de performance (KPI) pour piloter durablement son activité.
- Mettre en œuvre des actions concrètes pour réduire les coûts ou augmenter les revenus sans nuire à la qualité.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Notions clés: GOP, RevPAR, TO, charges fixes/variables
- Définition de la rentabilité et des marges dans un cadre hôtelier
- Analyse de la rentabilité d'un département
- Détection des postes critiques : masse salariale, approvisionnement, gaspillage, sous-utilisation des ressources

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Atelier d'analyse d'un département hôtelier
- Construction d'un plan d'optimisation des marges
- Valorisation des ventes additionnelles, upselling, cross-selling
- Travail en binôme : restitution orale en groupe



Public visé:

- Managers opérationnels.
- Chefs de service en hôtellerie ou restauration.
- Responsables de département souhaitant accroître leur contribution aux résultats de l'établissement.



Prérequis:

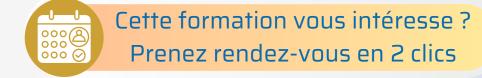
Connaître les bases des charges d'exploitation et avoir une première expérience de gestion d'un département.



Tarif à partir de

35.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Réglementation des débits de boissons en Polynésie



Durée: 1 jour (7h)

Lieu : Présentiel dans les locaux de l'établissement. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le cadre juridique applicable aux débits de boissons en Polynésie française.
- Identifier les obligations légales liées à la détention et à l'exploitation d'une licence.
- Mettre en conformité l'établissement avec les règles d'affichage, de vente et de détaxe.
- Prévenir les sanctions en maîtrisant les bonnes pratiques réglementaires.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Cadre juridique général des débits de boissons en Polynésie française
- Règles de vente et de consommation : horaires, interdictions, responsabilités
- Prix réglementés et détaxe touristique

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Affichage obligatoire dans les établissements
- Étude de cas : Mise en conformité d'un bar d'hôtel fictif
- Préparer un contrôle administratif



Public visé:

- Gérant d'un débit de boisson.
- Directeur opérationnel d'hôtel-restaurant, Directeur de la restauration, Manager F&B.
- Chef barman



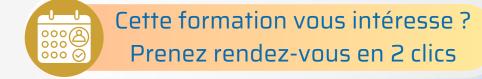
Prérequis:

Aucun prérequis. Connaissance de base du fonctionnement d'un établissement de restauration est un plus.

Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète





CRÉATEURS OU DIRIGEANTS



D'Activités Touristiques



Objectif : Professionnaliser la gestion et la conformité des entreprises du secteur touristique (pensions de famille, activités, restauration...)

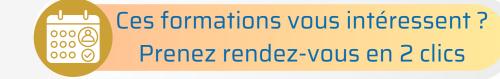
Gérer efficacement son activité touristique : les bases de la gestion d'entreprise	. 16
Piloter sa rentabilité : optimiser ses charges et ses revenus	. 17
Se mettre en conformité avec la réglementation locale	. 18



Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Gérer efficacement son activité touristique



Durée: 2 jours (14h)

Lieu : Présentiel dans un local de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les fondamentaux de la gestion d'une activité touristique (hébergement, restauration, activité de loisirs, location de véhicules...)
- Acquérir une vision claire de son modèle économique et de ses obligations.
- Mettre en place des outils simples pour piloter son activité au quotidien.
- Identifier les leviers d'amélioration de la rentabilité et de l'organisation.



Contenu Détaillé :

Jour 1 : Comprendre et structurer son activité (7h)

- Identification du chiffre d'affaires, des charges et du seuil de rentabilité
- Notions de base : résultat, trésorerie, marge, saisonnalité
- Décomposition des charges fixes et variables
- Analyse de cas et mise en situation
- Outil fourni : tableau de gestion simplifié

Jour 2 : Piloter et améliorer son activité (7h)

- Outils de gestion au quotidien
- Fixation des prix de ventes
- Gestion de la relation client : devis, facturation, suivi
- Notions de conformité : obligations fiscales, sociales et administratives
- Atelier de simulation avec ébauche d'un plan d'amélioration



Public visé:

- Dirigeants ou porteurs de projet de petites entreprises touristiques (pensions de famille, snacks, prestataires d'activités, loueurs de voiture, etc.)
- Gérants souhaitant structurer leur gestion.



Prérequis:

Aucun. Cette formation est accessible à toute personne impliquée dans une activité touristique.



Tarif à partir de **69.000 XPF par participant**Grille tarifaire complète







Piloter sa rentabilité : optimiser ses charges et ses revenus



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans un local de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les leviers qui influencent la rentabilité d'une petite entreprise touristique.
- Savoir identifier et analyser ses charges pour mieux les maîtriser.
- Développer ses sources de revenus de façon stratégique.
- Mettre en place un suivi simple et efficace de sa rentabilité.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Compréhension de la rentabilité d'une activité touristique
- Optimisation des revenus : politique tarifaire, développement des ventes additionnelles, valorisation des prestations
- Analyse des charges : fixes et variables, dépenses à surveiller

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Calculs de coût de revient et de marge
- Atelier d'analyse de charges réelles
- Mini plan d'action personnalisé pour optimiser les marges
- Travail en petits groupes et partage



Public visé:

- Dirigeants ou porteurs de projet de petites entreprises touristiques (pensions de famille, snacks, prestataires d'activités, loueurs de voiture, etc.)
- Gérants souhaitant structurer leur gestion.



Prérequis:

Aucun. Une connaissance minimale de son activité ou une première formation en gestion est un plus.



Tarif à partir de

35.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Se mettre en conformité avec la réglementation locale



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans un local de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les principales obligations légales applicables à une activité touristique en Polynésie française.
- Identifier les démarches à effectuer selon son type d'activité (hébergement, restauration, activité de loisirs, location de véhicules...).
- Savoir organiser sa mise en conformité pour prévenir les risques juridiques, fiscaux et sociaux.



Contenu Détaillé :

Phase 1: Tronc commun (3h30)

- Démarches administratives de base (RCS, CPS, DICP...)
- Obligations fiscales et sociales
- Affichages et documents à tenir à jour
- Contrôles et sanctions

Phase 2 : Module personnalisé (3h30)

- Ce module est conçu comme un atelier personnalisé, adapté à la réalité de chaque entreprise ou projet
- Il est établi sur devis après un court entretien préparatoire



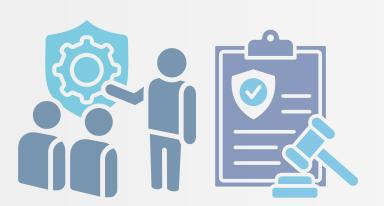
Public visé:

- Dirigeants ou porteurs de projet de petites entreprises touristiques (pensions de famille, snacks, prestataires d'activités, loueurs de voiture, etc.)
- Gérants souhaitant vérifier leur conformité.



Prérequis:

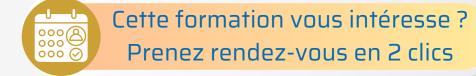
Aucun. Avoir un projet de création ou de reprise, ou une connaissance minimale de son activité.



Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







MEMBRES ÉLUS

De Comités d'Entreprise



Objectif : Former les représentants du personnel à leurs responsabilités juridiques, comptables et budgétaires.

Initiation à la gestion et au budget d'un Comité d'Entreprise	20
Conformité et obligations légales des élus de CE en Polynésie	
Lire et comprendre les comptes de l'entreprise en tant qu'élu de CE	८८

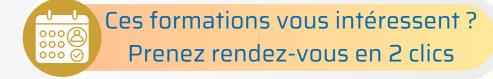


Catalogue de formations 2025-2026

Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète









Initiation à la gestion et au budget d'un Comité d'Entreprise



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans l'entreprise ou lieu dédié. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les principes de fonctionnement et les obligations légales du CE en Polynésie.
- Appréhender les ressources du CE et les modalités de financement.
- S'initier à la préparation d'un budget de fonctionnement et d'un budget d'activités sociales et culturelles.
- Poser les bases d'un pilotage budgétaire simple pour une gestion transparente et conforme.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Cadre local polynésien et missions du CE : économique, social, culturel
- Distinction des deux budgets (fonctionnement et social)
- Ressources légales du CE : contribution employeur, subventions, etc...
- Récente évolution : possibilité de transfert de l'excédent de budget
- Principes de budget et de gouvernance

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Cas pratique : simulation d'un budget de fonctionnement et d'un budget ASC (activités sociales et culturelles)
- Cas de mauvaise imputation entre budgets et règles à respecter
- Restitution et plan d'action



Public visé:

- Membres élus du Comité d'Entreprise (titulaires et suppléants).
- Secrétaires ou trésoriers de CE.



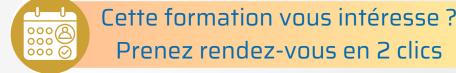
Prérequis:

Aucun. Une familiarité avec les notions de gestion ou comptabilité est un plus.

Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Conformité et obligations légales des élus de CE en Polynésie



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans l'entreprise ou lieu dédié. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Connaître le cadre légal du CE polynésien : institution, missions, fonctionnement, obligations.
- Identifier les responsabilités et risques pour les élus (civils, pénaux).
- Maîtriser les obligations comptables, budgétaires et de gestion du CE (œuvres sociales, fonctionnement, subventions, reporting).
- Appréhender les relations avec l'employeur : droits d'information, consultation, contrôle.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Cadre juridique local
- Missions économiques, sociales et culturelles du CE
- Distinction des deux budgets : fonctionnement et œuvres sociales
- Obligations de fonctionnement et gouvernance du CE
- Relations avec l'employeur, information et consultation

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Simulations de budget avec cas de dépenses mal imputées
- Rôle de l'expert et procédure d'alerte
- Élaboration d'un plan de conformité (checklist)



Public visé:

- Membres élus du Comité d'Entreprise (titulaires et suppléants).
- Secrétaires ou trésoriers de CE.



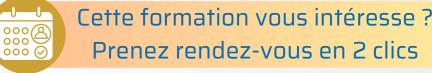
Prérequis:

Aucun. Une connaissance générale du fonctionnement d'une entreprise est un atout.

Tarif à partir de

29.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète









Lire et comprendre les comptes de l'entreprise en tant qu'élu de CE



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans l'entreprise ou lieu dédié. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les bases de la comptabilité pour pouvoir exercer le contrôle financier du CE.
- Savoir lire et analyser les principaux états comptables (bilan, compte de résultat, annexes).
- Identifier les indicateurs financiers clés et les signaux d'alerte.
- Utiliser ces connaissances pour enrichir les débats, faire des propositions éclairées et dialoguer avec la direction.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Cadre local polynésien et obligations de transparence du CE
- Droits d'accès à l'information comptable, périodicité, confidentialité
- Introduction aux états comptables de l'entreprise
- Les principaux indicateurs et ratios financiers (marges, rentabilité, endettement...) et interprétation des écarts

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Étude de cas : lecture de comptes (bilan, résultat, annexes)
- Identification des points forts et des zones d'alerte
- Restitution et proposition au CE avec des suggestions d'axes de vigilance ou de question à poser à la direction



Public visé:

- Membres élus du Comité d'Entreprise (titulaires et suppléants).
- Secrétaires ou trésoriers de CE.



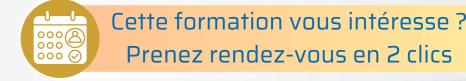
Prérequis:

Aucun. Une familiarité avec les notions de gestion ou comptabilité est un plus.

Tarif à partir de

29.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète









MEMBRES

D'Associations (loi 1901)



<u>Objectif</u>: Renforcer les compétences de gestion et de pilotage des associations dans le respect de la réglementation locale.

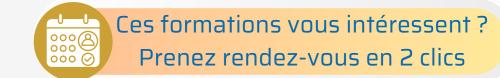
Tenir une comptabilité simple et conforme pour une association	24
Gérer efficacement la trésorerie de son association	
Connaître et respecter la réglementation des associations en Polynésie	
Élaborer un budget associatif pour un projet ou une subvention	



Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète









Tenir une comptabilité simple et conforme pour une association



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans un local de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les bases de la comptabilité associative, adaptée aux obligations légales et aux réalités du terrain.
- Savoir organiser et suivre les mouvements financiers de l'association en toute conformité.
- Être capable de présenter des comptes clairs à l'assemblée générale, aux financeurs ou à l'administration.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Rappel du cadre réglementaire local
- Obligations comptables selon la taille et les subventions perçues
- Principes fondamentaux de la comptabilité associative
- Organisation du suivi comptable : plan de compte, budget, registres

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Atelier : Mise en place d'un outil de suivi
- Simulation de gestion d'une petite association
- Préparation d'un rapport comptable et d'un bilan d'activités financières pour l'AG



Public visé:

- Trésoriers, secrétaires, présidents, ou bénévoles en charge des finances.
- Toute personne souhaitant mettre en place une comptabilité simple dans une structure associative.



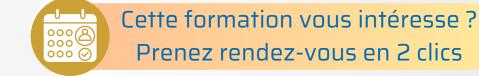
Prérequis:

Aucun. Avoir une connaissance basique du fonctionnement associatif est un atout.

Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète







Gérer efficacement la trésorerie de son association



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans un local de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les principes de gestion de trésorerie appliqués au contexte associatif.
- Savoir anticiper les entrées et sorties de fonds pour éviter les déséquilibres de trésorerie.
- Mettre en place des outils simples pour suivre, sécuriser et optimiser la gestion des flux financiers.
- Assurer la transparence vis-à-vis des membres, partenaires et financeurs.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Introduction à la gestion de trésorerie
- Différence entre budget prévisionnel, suivi budgétaire et trésorerie
- Identifier les flux de trésorerie : encaissements et décaissements
- Risques et bonnes pratiques : sécurisation des paiements et des encaissements, contrôle du bureau, transparence

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Atelier : Mise en place d'un tableau de trésorerie simple
- Simulation de trésorerie à partir d'un scénario associatif
- Organisation de la gestion au quotidien
- Communication avec le bureau et l'assemblée générale



Public visé:

- Trésoriers, secrétaires, présidents, ou bénévoles en charge des finances.
- Responsables de projet ou bénévoles souhaitant mieux piloter les finances de leur structure associative.



Prérequis:

Aucun. Avoir une activité associative en fonctionnement ou en projet est un plus.



Tarif à partir de

25.000 XPF par participant

Grille tarifaire complète









Hôtellerie-Restauration

Connaître et respecter la réglementation des associations en Polynésie



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h)

Lieu : Présentiel dans un local de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le cadre juridique des associations loi 1901 en Polynésie française.
- Connaître les obligations légales, statutaires, fiscales, sociales et administratives applicables localement pour éviter les irrégularités.
- Être capable de piloter son association en conformité avec la réglementation en vigueur.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Rappel du cadre réglementaire local
- Les statuts : mentions obligatoires, dépôt, modification
- Formalités à la création, lors des changements de dirigeants, dissolution
- Obligations de fonctionnement, documents obligatoires, responsabilités
- Subventions, partenariats et conventions

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Étude de cas : conformité d'une association : analyse, identification des manquements et proposition de plan de mise en conformité
- Checklist réglementaire: tableau de bord administratif
- Questions-réponses sur les cas concrets des participants



Public visé:

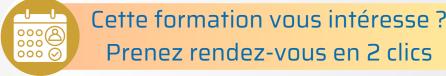
- Présidents, secrétaires, trésoriers d'associations loi 1901.
- Membres du conseil d'administration ou du bureau.
- Porteurs de projet associatif ou toute personne impliquée dans le pilotage d'une association existante.



Prérequis:

Aucun. Il est recommandé de connaître les grandes lignes du fonctionnement associatif.







Associations



Hôtellerie-Restauration

Élaborer un budget associatif pour un projet ou une subvention



Durée: 1 jour (7h)

ou 2 demi-journées (2 x 4h) Lieu: Présentiel dans un local

de formation. En distanciel synchrone (visioconférence)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre l'intérêt et les exigences d'un budget dans le cadre d'un projet associatif ou d'une demande de subvention.
- Savoir construire un budget prévisionnel clair, équilibré et argumenté.
- Identifier les règles spécifiques à la présentation des budgets aux financeurs publics ou privés.
- Acquérir les bons réflexes pour anticiper, suivre et justifier les dépenses d'un projet.



Contenu Détaillé :

Phase 1 : Apports théoriques (matinée - 3h30)

- Cadre général du budget de projet
- Objectifs d'un budget prévisionnel : estimation, planification, communication, levée de fonds
- Structure d'un budget associatif
- Règles de construction d'un budget prévisionnel

Phase 2 : Mise en pratique (après-midi - 3h30)

- Atelier : construction d'un budget de projet
- Simulation de demande de subvention
- Préparation d'un argumentaire simple à joindre à la demande de subvention
- Suivi et ajustement : actualisation, écarts et justification



Public visé:

- Trésoriers, secrétaires, présidents.
- Porteurs de projet associatif ou bénévoles impliqués dans la recherche de financement.



Prérequis:

Connaissance de base du fonctionnement associatif. Avoir un projet ou une idée de demande de subvention

est un plus.



Tarif à partir de 25.000 XPF par participant Grille tarifaire complète









Formations en présentiel



Format inter-entreprise (par personne)

Format intra-entreprise (par session)

Fiche



Hôtellerie-Restauration

Lire et comprendre un compte d'exploitation hôtelier (P&L) – Initiation (1 jour)

Perfectionnement à l'analyse du compte d'exploitation (P&L) (1 jour)

Comprendre et utiliser USALI dans la gestion de mon département (1 jour)

Élaborer et suivre le budget de mon département (2 jours)

Améliorer la rentabilité et les marges de mon département (1 jour)

Réglementation des débits de boissons en Polynésie (1 jour)

Participants : de 4 à 10

29.000 XPF 140.000 XPF

35.000 XPF 165.000 XPF

29.000 XPF 140.000 XPF

69.000 XPF 330.000 XPF

35.000 XPF 165.000 XPF

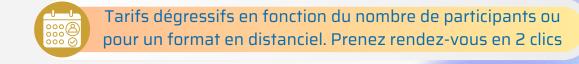
25.000 XPF 120.000 XPF















Formations en présentiel



Format inter-entreprise (par personne)

Format intra-entreprise (par session)

Fiche



Activités Touristiques

Participants : de 4 à 10

Gérer efficacement son activité touristique : les bases de la gestion d'entreprise (2 jours)

35.000 XPF

69.000 XPF

165.000 XPF

330.000 XPF



Se mettre en conformité avec la réglementation locale (1 jours)

Piloter sa rentabilité : optimiser ses charges et ses revenus (1 jour)

25.000 XPF

120.000 XPF









Formations en présentiel



Format inter-entreprise (par personne)

Format intra-entreprise (par session)

Fiche



Comités d'Entreprise

Participants : de 4 à 10

Initiation à la gestion et au budget d'un Comité d'Entreprise (1 jour)

25.000 XPF

120.000 XPF



Conformité et obligations légales des élus de CE en Polynésie (1 jour)

29.000 XPF

140.000 XPF



Lire et comprendre les comptes de l'entreprise en tant qu'élu de CE (1 jour)

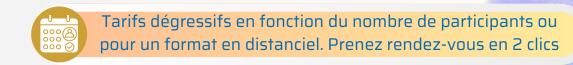
29.000 XPF

140.000 XPF













Formations en présentiel



Format inter-entreprise (par personne)

25.000 XPF

25.000 XPF

25.000 XPF

Format intra-entreprise (par session)

Fiche



Associations

Tenir une comptabilité simple et conforme pour une association (1 jour)

Gérer efficacement la trésorerie de son association (1 jour)

Connaître et respecter la réglementation des associations en Polynésie (1 jour)

Élaborer un budget associatif pour un projet ou une subvention (1 jour)

Participants : de 4 à 10

25.000 XPF 120.000 XPF

120.000 XPF

120.000 XPF

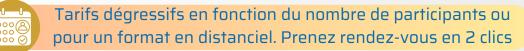
120.000 XPF

















Fonds Paritaire de Gestion (FPG)

Les entreprises cotisantes peuvent consulter le Fonds Paritaire de Gestion pour une prise en charge (totale ou partielle) des actions de formation de leurs salariés, dans le cadre du respect des règles et des délais du FPG.

SEFI – dispositifs de formation et insertion

Le SEFI propose certains dispositifs de soutien à la formation, notamment pour les demandeurs d'emploi ou dans le cadre de projets d'insertion professionnelle.

Subventions publiques

Associations ou Comités d'Entreprise peuvent solliciter des aides auprès des communes, du Pays, de ministères ou de services de l'emploi ou du développement local.

Budget interne

Les Entreprises disposent souvent d'un budget interne dédié à la formation professionnelle pour leurs salariés. Les Comités d'Entreprise disposent d'un budget de fonctionnement ou de formation qui peut couvrir une partie des coûts. Les associations peuvent mobiliser des fonds budgétaires ou des réserves pour la formation de leurs cadres ou membres.

Pour vous accompagner dans votre choix, nous pouvons vous orienter vers le dispositif le plus adapté à votre situation.



Contactez-nous pour vérifier votre éligibilité et établir votre plan de financement. Prenez rendez-vous en 2 clics





CONTACT ET INSCRIPTIONS

Nous sommes à votre écoute pour analyser vos besoins et vous proposer un devis gratuit, clair et personnalisé. Contactez-nous dès aujourd'hui pour organiser votre prochaine formation.



Coordonnées :

• **Tél./WhatsApp :** +689 87 27 39 94

• **E-mail**: contact@lozi-conseil.com

• Site web : lozi-conseil.com

Réseaux Sociaux : in 😝 📵

















Mentions légales et propriété intellectuelle

L'ensemble des contenus présents dans ce catalogue (textes, titres de formation, programmes, visuels, méthodologies) est la propriété exclusive de © LOZI Vincent - Conseil & Formation, et est protégé par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle.

Toute reproduction, représentation, diffusion ou adaptation, intégrale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, est strictement interdite sans autorisation écrite préalable.

Les programmes de formation proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet d'ajustements en fonction des besoins des bénéficiaires ou de l'évolution de la réglementation applicable en Polynésie française.

Les conditions générales de prestations de services, incluant les modalités d'inscription, d'annulation, de prise en charge financière et de traitement des données personnelles, sont disponibles sur simple demande ou communiquées lors de l'établissement du devis ou de la convention de formation.

© LOZI Vincent - Conseil & Formation est déclaré comme organisme de formation auprès du SEFI (Service de l'Emploi, de la Formation et de l'Insertion professionnelles) sous le numéro d'enregistrement : 000 891.

Protection des données

Les données collectées dans le cadre de l'organisation des formations sont utilisées uniquement à des fins administratives et pédagogiques, conformément à la réglementation applicable en Polynésie française. Aucun transfert de données à des tiers n'est effectué sans le consentement explicite des personnes concernées.

© LOZI Vincent - Conseil & Formation - N°TAHITI G22891 - Code APE 8559A - Siège social BP 453, 98741 Atuona, Hiva Oa, Polynésie Française







