



Organisme de formations dédié aux PME



"la clé du succès"



**Formez vous à votre rythme**



*Formez vous à votre rythme*

Vous voulez bénéficier d'une formation?

Vous ne savez pas quelles démarches entreprendre?

Vous souhaitez une formation sur mesure?

**LC formation** est le partenaire adéquat...

### Nos points forts

Une équipe à votre écoute qui analyse vos besoins

Une offre complète de solutions de formations sur mesure répondant aux problématiques de votre entreprise

Des formateurs avec de réelles qualités pédagogiques, professionnels dans leur domaine.

Des formations qui se déroulent dans vos propres locaux

La mise à disposition d'outils informatiques pendant la durée de votre formation

Une formation planifiée selon votre emploi du temps



### Que propose LC formation ?

Des formations professionnelles **sur mesure**

Des outils **pédagogiques**

Des conseils dans le cadre du **plan de formation**

### Un partenaire à votre écoute.

Toute notre équipe est à votre écoute pour vous aider à trouver et concevoir la **solution la mieux adaptée à votre projet et à votre budget**.

### LC formation : LA Clef du succès

Nous sommes capables de répondre à l'ensemble des **demandes intra-entreprises**.



LC formation assure la formation la mieux **adaptée à votre profil**.

LC formation répond précisément à vos besoins en vous apportant des solutions de **formations personnalisées**.

**Contactez nous, nous étudierons ensemble, la solution la mieux adaptée à vos besoins!**



Formez vous à votre rythme

Des formations pour se perfectionner  
Une organisation au service de ses clients  
Des formateurs avec de réelles qualités pédagogiques qui sont tous des professionnels de longue date

### Découvrez vite notre palette de formations disponibles!



#### Bureautique : Initiation et perfectionnement

Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook Express, Outlook, Internet, Logiciels libres (open office, tableur, traitement de texte, présentation, etc.)

#### Compétences numériques

Apprendre à faire un site internet - travailler le référencement - communiquer sur les réseaux sociaux

#### Infographie

Photoshop, Gimp, Illustrator, Xpress, Publisher, Autocad...

#### Langues

Anglais, Espagnol, Allemand, Portugais.....

#### Ressources humaines

Management, gestion des conflits, communication, Amélioration du comportement relationnel, l'essentiel de la législation sociale

#### Commercial et Marketing

Techniques de vente terrain, Prospection phoning, Techniques de vente boutique pour les vendeurs, vendeuses en magasin, accueil clients, développement commercial, relation clients, Management d'un magasin...  
Etagiste, Merchandising

#### Logiciel Gestion Comptabilité et paie

Logiciels Sage, Api, Ciel, Ebp, Access...



#### Gestion comptabilité finance

Comprendre la gestion générale de l'entreprise, Comptabilité générale pour débutants, Rapprochement bancaire, Gérer le risque clients, Comment prévenir les impayés, Relancer les impayés et les retards de paiement, Utiliser la comptabilité analytique, Savoir lire et interpréter les comptes de l'entreprise, Choisir un logiciel comptable, de paie ou de gestion, Gérer la TVA, la TVA intracommunautaire, la taxe professionnelle, Transférer les donnes sociales, Se perfectionner en gestion commerciale...

#### La paie

Comptabilité de la balance à la gestion de la paie  
Comptabilité et gestion du personnel

#### Gestion et fiscalité

Mécanismes comptables, Savoir déterminer ses prix de revient, Gestion financière et maîtrise des coûts, Préventions et contrôle budgétaire  
Liasse fiscale et annexe, Conditions bancaires

#### hygiène et sécurité au travail

Maîtrise des bonnes pratiques de l'hygiène (HACCP) et allergènes, Le document unique et évaluation des risques, accessibilité handicapé, gestes et postures au travail, Sauveteur secouriste au travail.....

#### cuisine

Bistronomie contemporaine, sauces et soupes créatives, bases de la cuisine végétale et végétarienne, sans gluten, sans lactose, sans oeufs, formation crêpier, cuisson sous vide, dessert à l'assiette créatifs, cuisine du monde, makis sushi, revisiter les classiques de la cuisine traditionnelle, œnologie.....



Un large panel de formations est à la disposition de nos clients, toutes ne figurent pas sur cet extrait, c'est pourquoi, si vous désirez une formation spécifique, n'hésitez pas à en parler à notre conseiller.



*Toutes nos coordonnées...*

## **LC FORMATION**

01 rue de sitelles

35 160 BRETEIL

Tel : 06 01 29 23 57

E mail :  
contact@lcformation.org

**Site web** <https://lc-formation35.jimdofree.com>

---

**Notre dirigeante et conseillère pédagogique** **Lorrie CASTEL**

---

