

CALENDRIER DES FORMATIONS 2021

FILIÈRE HOTELLERIE – RESTAURATION

CONTACT
 Marion NIQUET
 Tél : 05 56 79 51 86
 Mail : marion.niquet@formation-lac.com

Eligible au CPF sous réserve du passage de la certification	DURÉE	TARIF	JANV	FÉVR	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
CUISINE														
TECHNIQUES CULINAIRES														
Cuisine sous vide	2 j	700 €				26-27					20-21			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2 j	700 €												13-14
DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ														
Tapas ++	2 j	700 €												
La cuisine du marché	2 j	700 €					3-4						2-3	
Snacking version chic	2 j	700 €					10-11						15-16	
Vegan & veggie	2 j	700 €												
Saveurs du Japon	2 j	700 €			18-19									
PÂTISSERIE														
Les bases de la pâtisserie	2 j	700 €				19-20					27-28			
Créativité desserts à l'assiette	2 j	700 €					31/05 – 01/06					25-26		
Sublimier vos desserts	2 j	700 €											22-23	
GASTRONOMIE ET VINS														
Les vins de Bordeaux	1 j	250 €				12								
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3 j	750 €										4-5-6		
HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE														
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (obligatoire depuis le 01/10/2012)	2 j	450 €		22-23	8-9	12-13	17-18	28-29			13-14	11-12	22-23 8-9	6-7
SECOURISME ET HABILITATIONS ÉLECTRIQUES														
SST	2 j	280 €	18-19		15-16		20-21		12-13		16-17		18-19	
MAC SST	1 j	140 €		5		2		16	5		15	8		8
HAB ELEC ou recyclage H0(V) - B0	1 j	190 €				6	17	7						
HAB ELEC BS-BE Manœuvre - HE Manœuvre	2 j	380 €				7-8		8-9						

Dispositif « Actions de branches » (hors plan de formation): actions prises en charge par le FAFIH (OPCO AKTO de l'hôtellerie, de la restauration), avec le soutien financier du FPSPP, sous réserve de validation de prise en charge du Fafih

Toutes nos formations sont éligibles au Plan de développement des compétences, Certaines formations peuvent bénéficier de dispositifs spécifiques



Campus du Lac Bordeaux – 10 rue René Cassin CS31196 – 33071 BORDEAUX CEDEX
 Campus du Lac Libourne – 7 bis rue Max Linder – 33504 LIBOURNE CEDEX
 SIRET : 41058110200010 APE-NAF:8532Z – Numéro de déclaration d'activité 72 3304243 33

Session à LIBOURNE
 Session à BORDEAUX

CALENDRIER DES FORMATIONS 2021

FILIÈRE HOTELLERIE – RESTAURATION

CONTACT
 Marion NIQUET
 Tél : 05 56 79 51 86
 Mail : marion.niquet@formation-lac.com

Eligible au CPF sous réserve du passage de la certification	DURÉE	TARIF	JANV	FÉVR	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
ACCUEIL / SERVICE / VENTE														
Atelier mixologie	2 j	600										11-12		
Gestion des conflits clients	2 j	600			15-16								15-16	
Accueil de la clientèle étrangère	2 j (4X3,5h)					1/04 : 13h30-17h 20-26-27/04: 8h30-12h								
MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL														
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2 j	420 €	11-12	8-22		19-26		14-17				4-5 25-26	8-9	
Permis de former – mise à jour	1 j	210 €					10					19	29	
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau I	3 j	900 €			22-23/03 & 07/04							18- 19-27		
Management d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau II	4 j	1200 €											22-23/11 & 6- 7/12	
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restauration	2 j	600 €					17-18						29-30	
Prévenir des risques professionnels et document unique	2 j	400 €	SUR DEMANDE											
GESTION D'ETABLISSEMENT														
Les fondamentaux de la gestion	2 j	450 €	SUR DEMANDE											
Gestion des stocks	1 j	210 €									27			
Gestion en Hôtellerie-Restauration - spécial créateur	3 j	924 €						26/05 & 2-9/06						
La Mallette du dirigeant MOD 1 - Utilisation des tableaux, conception de tableaux et graphiques	2 j	700 €	25/01 & 01/02											
La Mallette du dirigeant MOD 2 - les fondamentaux de la comptabilité et de l'analyse financière	2 j	700 €			1 ^{er} - 8									
La Mallette du dirigeant MOD 11 - Recrutement, intégration, droit du travail	4 j	1200 €		8-9- 22-23										
DIGITAL														
Référencement et E-réputation – Développer votre visibilité et la notoriété de votre entreprise sur internet	2 j						19-20	17-18				19-20	24-25	
Développer ses ventes grâce aux réseaux sociaux	2 j				31/03 & 1/04			7-8	1-2			4-5	15-16	
					19-20									

Dispositif « Actions de branches » (hors plan de formation): actions prises en charge par le FAFIH (OPCO AKTO de l'hôtellerie, de la restauration). avec le soutien financier du FPSPP, sous réserve de validation de prise en charge du Fafih

Toutes nos formations sont éligibles au Plan de développement des compétences, Certaines formations peuvent bénéficier de dispositifs spécifiques