

# 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
<b>CUISINE</b>														
<b>TECHNIQUES CULINAIRES</b>														
Cuisine sous vide	2 j	700 €				26-27					20-21			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2 j	700 €												13-14
<b>DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ</b>														
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									
<b>PÂTISSERIE</b>														
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	
<b>GASTRONOMIE ET VINS</b>														
Les vins de Bordeaux	1 j	250 €				12								
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3 j	750 €										4-5-6		
<b>HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE</b>														
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
<b>SECOURISME ET HABILITATIONS ÉLECTRIQUES</b>														
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
<b>ACCUEIL / SERVICE / VENTE</b>														
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								
<b>MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL</b>														
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											
<b>GESTION D'ETABLISSEMENT</b>														
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 <sup>er</sup> - 8									
La Mallette du dirigeant MOD 11 - Recrutement, intégration, droit du travail	4 j	1200 €		8-9- 22-23										
<b>DIGITAL</b>														
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		19-20	7-8	1-2			4-5	15-16	

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