

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							22-23	
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						8-9	
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		
Sublimer 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 24-25	
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				16	
HAB ELEC BS-BE Manœuvre - HE Manœuvre	2 j	380 €					7-8		8-9				29-30	

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	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
ACCUEIL / SERVICE / VENTE														
Atelier mixologie	2j	600 €											29-30	
Gestion des conflits clients	2j	600 €			15-16								15-16	
Savoir accueillir sa clientèle en Anglais	2j (4X3,5h)	520 €				1/04: 13h30-17h 20-26-27/04: 8h30-12h						25/10 & 08-15-22/11 (14h-17h30)		
Réussir son accueil client	2j	600												
MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL														
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2j	420 €	11-12	8-22		19-26		14-17				4-5 25-26	8-9	
Permis de former – mise à jour	1j	210 €					10					19	29	
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau I	3j	900 €				22-23/03 & 07/04							22-23/11 & 06/12	
Management d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau II	4j	1200 €												
Anticiper et gérer les situations conflictuelles	2j	600 €										4-5		
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restauration	2j	600 €					17-18						29-30	
Prévenir des risques professionnels et document unique	2j	400 €	SUR DEMANDE											
GESTION D'ETABLISSEMENT														
Les fondamentaux de la gestion	2j	450 €	SUR DEMANDE											
Gestion des stocks	1j	210 €									27			
Gestion en Hôtellerie-Restauration - spécial créateur	3j	924 €						26/05 & 2-9/06						
DIGITAL														
Référencement et E-réputation – Développer votre visibilité et la notoriété de votre entreprise sur internet	2j	700 €					19-20	17-18				19-20	24-25	
Développer ses ventes grâce aux réseaux sociaux	2j	700 €				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 FPSP, 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