

CALENDRIER DES FORMATIONS CONTINUES 2023



CONTACT

Tél : 05 56 79 52 00

Mail : contact@campusdulac.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														
Techniques professionnelles	3j	1050 €		6.7. 13				5.6						
Techniques de cuisson en basse température et sous vide	3j	1050 €			6.7.27									
DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ														
Innovation et Créativité (Cuisine du marché)	3j	1050 €						19.20						
Techniques culinaires multiculturelles	3j	1050 €	SUR MESURE											
Vegan & veggie	2j	700 €	SUR MESURE											
PÂTISSERIE														
Les bases de la pâtisserie	2j	700 €					30.31							
Sublimier vos desserts par le travail du chocolat	2j	700 €						22.23						
GASTRONOMIE ET VINS														
Accords mets & vins	2j	750 €						12.13						
HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE														
HACCP- Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale	2j	450 €				3 - 4	4-5 15 - 16 25-26	5 - 6				2 - 3	27 - 28	

Dispositif Restauration rapide « Actions de branches » (hors plan de formation): actions prises en charge par AKTO-Réseau Fafih, sous réserve de validation de prise en charge, pour les salariés des entreprises du CHR (de moins de 50 salariés)

Dispositif HCR « Actions de branches » (hors plan de formation): actions prises en charge par AKTO-Réseau Fafih, sous réserve de validation de prise en charge, pour les salariés des entreprises du CHR (de moins de 50 salariés)

CALENDRIER HOTELLERIE RESTAURATION 2023

	DURÉE	TARIF	JANV	FÉVR	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
ACCUEIL / SERVICE / VENTE														
Bar tender base et perfectionnement (atelier mixologie)	2 j	600 €						12. 13						
Accueil relation client (Gestion des conflits clients)	3 j	900 €					22. 23 30							
Face à face Enchantement client	2 j	600 €						5. 6					20. 21	
Connaissance des clientèles : Savoir accueillir une clientèle étrangère	2 j	520 €									10-24			
Techniques de base : Préparation et service	3 j	900 €												
Handicap : Savoir accueillir un client en situation de handicap	2 j	600 €	SUR MESURE											
Ventes additionnelles	1 j	300 €											28	
CHR – Assurer un accueil en restauration ANGLAIS ou ESPAGNOL	28 h 4h par ½ journée	520 €			28. 29 (matin) 31 mars – 3 avril									
CHR – Assurer un accueil de touristes étrangers en hôtel ANGLAIS ou ESPAGNOL	24h 3,5h par ½ journée	445 €			20 (am) 30 mars 4. 5 avril									
COMMUNICATION & DIGITAL														
Communiquer de manière efficace	2 j	600 €	NOUS CONSULTER											
Gérer les situations difficiles	2 j	600 €	NOUS CONSULTER											
Communication écrite claire, synthétique et efficace	2 j	600 €	NOUS CONSULTER											
Communiquer avec internet et les réseaux sociaux	2 j	600 €		20. 21										
Relation et expérience client grâce au digital (en distanciel)	14h	600 €	SUR MESURE											
MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL														
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2 j	420 €					11-12	5 - 6	3 - 6		25 - 26	30 - 31	20 - 21	
Permis de former – Recyclage	1 j	210 €		27								11	2	
Management opérationnel: gestion et encadrement des équipes - (Les fondamentaux)	2 j	600 €				18. 24					25. 26			
Management opérationnel: gestion et encadrement des équipes - (Expertise)	2 j	600 €	SUR MESURE											
Réussir son recrutement	2 j	600 €					2. 3							
Gestion du personnel	2 j	600 €		27. 28									27. 28	
GESTION D'ETABLISSEMENT														
Gestion des stocks	1 j	210 €	SUR MESURE											

Eligible au CPF sous réserve du passage de la certification	DURÉE	TARIF	JANV	FÉVR	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
FILIÈRE HOTELLERIE – RESTAURATION														
Relation et expérience client grâce au digital	14h	600 €	EN COURS DE PLANIFICATION											
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire avec accompagnement	7h + 1h 14h+ 2h	117,5 € 215 €												

TI* = Travaux Intersessions