

HÔTELLERIE & RESTAURATION

CALENDRIER FORMATION CONTINUE



LÉGENDE DU CALENDRIER DES FORMATIONS



Eligibles actions collectives AKTO*

**pour les tarifs négociés actions collectives avec votre OPCO : nous consulter*

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

TYPE

DURÉE

TARIF

DATES

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Formation spécifique adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

INTER

2 jours

450€

21 et 22/09 – 19 et 20/10 – 23 et 24/11 – 14 et 15/12

INTRA

2 jours

3000€

Sur mesure – Nous consulter

MANAGEMENT ET GESTION DU PERSONNEL

TYPE

DURÉE

TARIF

DATES

Permis de former Initial



INTER

2 jours

420€

07 et 08/09 – 04 et 05/11

INTRA

2 jours

3000€

Sur mesure – Nous consulter

Permis de former Recyclage



INTER

1 jour

210€

27/10 – 01/12

INTRA

1 jour

1500€

Sur mesure – Nous consulter

CUISINE	TYPE	DURÉE	TARIF	DATES
Techniques professionnelles de cuisine – Perfectionnement 	INTER	1 jour	301€	16/10
	INTRA	1 jour	1200€	Sur mesure – Nous consulter
Techniques de cuisson basse-température, sous-vide, vapeur et mixte 	INTER	3 jours	903€	06, 09 et 10/11
	INTRA	3 jours	3600€	Sur mesure – Nous consulter
Cuisine Santé – Nutrition Diététique Découverte 	INTER	2 jours	602€	14 et 15/10
	INTRA	2 jours	2400€	Sur mesure – Nous consulter
Pâtisseries 	INTER	3 jours	903€	16/10
	INTRA	3 jours	3600€	Sur mesure – Nous consulter

Découvrez notre catalogue de formations continues

- Dans la liste qui va suivre, découvrez tous nos domaines d'expertise.
- Vous souhaitez connaître nos prochaines sessions ?
Besoin d'informations sur **les tarifs** ?
En quête de **détails** pour faire votre choix ?
- Nous sommes là pour répondre à toutes vos questions !
Contactez-nous dès maintenant.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



DURÉE

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

2 jours

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

2 jours

Mettre en place la réglementation allergènes

2 jours

MANAGEMENT ET GESTION DU PERSONNEL



DURÉE

Contrôle et autocontrôle d'une chambre

2 jours

Base de travail des employés d'étages

2 jours

Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages

2 jours

GASTRONOMIE ET VINS



DURÉE

Accords METS ET VINS

3 jours

Techniques créativités culinaires

2 jours

Techniques de cuisson

3 jours

Techniques culinaires multiculturelles

3 jours

ART DE LA BOISSON



DURÉE

Barista bases et perfectionnement

4 jours

Bar tender bases et perfectionnement

4 jours

Biérologie cidrologie

2 jours

COMMUNICATION



DURÉE

Communiquer avec internet et les réseaux sociaux

2 jours

Communiquer de manière efficace

2 jours

Gestion et encadrement des équipes

2 jours

Relation et expérience client grâce au digital

2 jours

Créer, promouvoir et valoriser un événement

2 jours

ACCUEIL



DURÉE

Accueil et relation client, gestion des conflits

3 jours

Savoir accueillir une clientèle en situation de handicap

2 jours

Savoir accueillir une clientèle étrangère

2 jours

Recruter, accueillir et intégrer les nouveaux embauchés

2 jours

Préparation et service

2 jours

COMMERCE



DURÉE

Développer la vente à emporter avec un service de qualité

3 jours

Ventes additionnelles (restauration, réception)

1 jour

Contact :

Iago ADAM
05 57 25 40 72

Emmanuelle CARLES
05 56 79 52 16

administration.ferrandi@formation-lac.com



CAMPUS LIBOURNE
33 rue Max Linder
Libourne

CAMPUS BORDEAUX
10 rue René Cassin
Bordeaux

