

FORMATIONS

DUREE

CALENDRIER

Guide des bonnes pratiques d'hygiène et qualité alimentaire en restauration	1 jour	5 mars 2012, 30 avril 2012
Les Sauces : Atouts majeurs de vos mets	2 jours	A définir
La cuisine créative autour des épices	2 jours	A définir
Un élan de créativité autour de vos garnitures	2 jours	26 et 27 mars 2012
Les buffets chauds et froids	2 jours	24 et 25 avril 2011
La cuisine des poissons	2 jours	5 et 6 juin 2012
L'alimentation équilibrée	1 jour	19 mars 2012 21 mai 2012
L'équilibre alimentaire et les menus en collectivité	3 jours	12, 13, 26 mars 2012
L'alimentation équilibrée & GEMRCN en EHPAD	3 jours	4, 5, 18 juin 2012
Farandole de desserts à l'assiette	2 jours	2 et 3 avril 2012
Le festival des glaces et des sorbets	2 jours	22 et 23 mars 2012
Accueil et vente additionnelle en restauration	2 jours	3 et 10 avril 2012
La Sommellerie pratique en anglais	35 heures	A définir
Sommellerie	3 jours	16, 23, 30 janvier 2012
Les accords des mets et des vins	2 jours	12, 13 mars 2012
Conception de la carte des vins et gestion de la cave	2 jours	2 et 3 avril 2012
Anglais de l'hôtellerie restauration Initiation et perfectionnement	3 heures	1 séance/semaine 11 janv. 2012 au 14 mars 2012 (initiation) 21 mars au 30 mai 2012 (perfectionnement)
Initiation au Yield Management	2 jours	30, 31 janvier 2012
Perfectionnement au service des étages	4 jours	6 au 9 février 2012
Windows, Internet, Word, Excel, Powerpoint	1 à 2 jour/module	1er semestre 2012
Formation tuteur en entreprise	2 jours	6 et 13 février 2012 / 6 et 15 mars 2012 4 et 11 juin 2012
Entretien annuel professionnel	1 jour	29 mars 2012
Analyse des risques professionnels	1 jour	15 mars 2012