

DATE :

**DESTINATAIRE : Professionnels de l'hôtellerie
Restauration**

NOMBRE DE PAGES : 1

DOSSIER SUIVI PAR : Samia MAKCHOUCHE

Madame, Monsieur,

Dans le cadre des actions collectives **financées par le FAFIH, l'Ecole Hôtelière d'Avignon** a le plaisir de vous communiquer un éventail de formations :

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (1 jour)	5 mars 2012 ou 30 avril 2012
UN ELAN DE CREATIVITE CULINAIRE AUTOUR DE VOS GARNITURES (2 jours)	26 et 27 mars 2012
LES BUFFETS CHAUDS ET FROIDS (2 jours)	24 et 25 avril 2012
LA CUISINE DES POISSONS (2 jours)	5 et 6 juin 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
CONCEPTION DE LA CARTE DES VINS ET GESTION DE LA CAVE	2 et 3 avril 2012
SECURITE : LES RISQUES PROFESSIONNELS (1JOUR)	15 mars 2012 ou le 18 octobre 2012
ENTRETIEN ANNUEL PROFESSIONNEL	29 mars 2012 ou 25 septembre 2012
WINDOWS & INTERNET Débutant (1 jour)	6 avril 2012
WORD Débutant (2 jours)	13 et 20 avril 2012
WORD Perfectionnement (2 jours)	7 et 14 septembre 2012
EXCEL Débutant (2 jours)	11 et 18 mai 2012
POWER POINT (1 jour)	8 juin 2012
EXCEL Perfectionnement (2 jours)	5 et 12 octobre 2012

Pour bénéficier **d'une prise en charge par le FAFIH**, vous devez remplir les conditions fixées par le financeur : **Être salarié d'une entreprise de moins de 50 salariés.**

De plus, le FAFIH participera **aux frais *annexes** engagés par l'entreprise à hauteur de **100 €/jour/stagiaire.**

Vous en souhaitant bonne réception et restant à votre disposition pour les formalités d'inscription, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments dévoués.

Bien cordialement,
Hervé BRUGEAS,
Directeur Administratif de l'Ecole Hôtelière d'Avignon