



Menu Découvertes

Bistronomie avec un chef étoilé ★ Dates : 03 - 05/06 ou 12 - 14/11	3j
Buffets et Cocktails dînatoires tendance Dates : 25 - 27/03 ou 20 - 22/11	3j
Plantes sauvages Dates : 13 - 15/05 ou 18 - 20/09	3j
Gastronomie végétale Dates : 10 - 12/06	3j
Décors et Dressages à l'assiette Dates : 28 - 29/03 ou 25 - 26/11	2j
Sciences et Art culinaire : 100% innovations Dates : 07 - 08/02 ou 16 - 17/10	2j
Bocaux : ventes additionnelles & réglementation Dates : 29 - 30/05 ou 02 - 03/12	2j
Cuisson sous-vide : perfectionnement Dates : 01 - 02/02 ou 14 - 15/10	2j
Végétaux à nu avec un de nos M.O.F. Dates : 17 - 18/06 ou 03 - 04/12	2j
Poissons avec un chef étoilé ★ Dates : 15 - 17/01 ou 04 - 06/11	3j
Tout chocolat Dates : 07 - 08/02 ou 03 - 04/10	2j
Boulangerie de restaurant Dates : 21 - 23/05 ou 09 - 11/09	3j
Gastronomie à la braise Dates : 12 - 14/02 ou 16 - 18/10	3j
Pâté en croûte en Bistronomie Dates : 21 - 23/05 ou 09 - 11/09	3j

Formule Express

Stratégie cartes : faire un point avec un spécialiste Dates : 29/02 - 01/03 ou 14 - 15/10	2j
Cuisine fusion : touches d'umami et de saveurs japonaises Dates : 06 - 07/05 ou 12 - 13/09	2j
Garnitures express avec un de nos M.O.F. Dates : 06 - 07/06 ou 16 - 17/09	2j
Mixologie avec un vrai cocktail créateur Dates : 08 - 09/04 ou 07 - 08/11	2j
Ecumes, émulsions, jus & sauces Dates : 13 - 14/06 ou 26 - 27/09	2j
La route des épices Dates : 18 - 19/01 ou 09 - 10/12	2j

Possibilité de financement par votre opérateur de compétences

Spécialités du Chef

Basses températures : sciences, stratégies et maîtrise Dates : 11 - 12/03 ou 07 - 08/10	2j
Sous-Vide 3.0 : cuissons, DLC et plaisir sans plastique Dates : 13 - 15/03 ou 09 - 11/10	3j
Bocaux : l'art culinaire pasteurisé ou stérilisé ? Dates : 05 - 08/03 ou 18 - 21/11	4j
Desserts de restaurant avec un chef étoilé ★ Dates : 02 - 04/04 ou 30/09 - 02/10	3j
Desserts de légumes avec un de nos M.O.F. Dates : 13 - 14/06 ou 04 - 05/12	2j
Pâtisserie Santé Plaisir Dates : 22 - 24/01 ou 02 - 04/12	3j

Spécial Collectivités

Liaisons froides & régénérations Dates : 29 - 30/01 ou 05 - 06/09	2j
Entrées froides et chaudes Dates : 05 - 06/02 ou 03 - 04/09	2j
<i>Textures modifiées : plan de lutte contre la dénutrition</i>	
B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (manger-main) Dates : 18 - 20/03 ou 23 - 25/09	3j
Accompagner les B.E.A. : formation référents Dates : 21/03 ou 26/09	1j
Perfectionnement en B.E.A. (prérequis : B.E.A. niveau 1) Dates : 27 - 28/05 ou 27 - 28/11	2j
La cuisine déstructurée : textures modifiées Dates : 25 - 26/01 ou 24 - 25/06	2j

HACCP - PMS - Bonnes Pratiques d'Hygiène - Décret 2011-731 : Système documentaire & Gestion de Crise - Assistance & Conseil Formations concrètes & pragmatiques par spécialistes internes / Certificat ROFHVA Dates : 29 - 30/05 ou 28 - 29/11	2j
--	----



A la Carte

Toutes nos formations sont déclinables et adaptables en intra-entreprise et reposent sur le concept du SUR MESURE. Elles font l'objet d'une étude approfondie et personnalisée des besoins particuliers de l'entreprise..... Contactez-nous pour définir votre projet !