



Menu Découvertes

Bistronomie avec un chef étoilé ★

Dates : 16 - 18/05 ou 14 - 16/11

3j

Buffets et Cocktails dinatoires tendance

Dates : 28 - 30 /03 ou 23 - 25 /11

3j

Décors et Dressages à l'assiette

Dates : 31/03 ou 01/04 ou 21 - 22/11

2j

Sciences et Art culinaire : 100% innovations

Dates : 9 - 10/02 & 19 - 20/10

2j

Bocaux : ventes additionnelles & réglementation

Dates : 22 - 23/06 ou 5 - 6/12

2j

Cuisson Sous-Vide : Perfectionnement

Dates : 7 - 8/02 ou 17 - 18/10

2j

Végétaux à nu avec un de nos **M.O.F.**

Dates : 22 - 23/06 ou 5 - 6/12

2j

Poissons avec un chef étoilé ★

Dates : 17 - 19/01 ou 11 - 13/04

3j

Cuisine Coréenne : surprise au menu

Dates : 24 - 26/01 & 12 - 14/09

3j

Tout chocolat

Dates : 9 - 10/03

2j

Formule Express

Stratégie cartes : faire un point avec un spécialiste

Dates : 14 - 15/03 ou 10 - 11/10

2j

Cauchemar en cuisine : un bilan pour rebondir

Dates : 16 - 17/03 ou 12 - 13/10

2j

Garnitures express avec un de nos **M.O.F.**

Dates : 19 - 20/05 ou 27 - 28/09

2j

Mixologie avec un vrai cocktail maker

Dates : 28 - 29/03 ou 23 - 24/11

2j

Écumes, émulsions, jus & sauces

Dates : 2 - 3/05 ou 26 - 27/09

2j

La route des épices

Dates : 20 - 21/01 ou 17 - 18/11

2j

Spécialités du Chef

Basses températures : sciences, stratégies et maîtrise

Dates : 14 - 15/03 ou 4 - 5/05 ou 10 - 11/10

2j

Sous-Vide 3.0 : cuissons, DLC et plaisir sans plastique

Dates : 16 - 18/03 ou 12 - 14/10 ou 12 - 14/12

3j

Bocaux : l'art culinaire pasteurisé ou stérilisé ?

Dates : 28 /02 - 1, 2, 3/03 ou 28, 29, 30/11 - 01/12

4j

Desserts de restaurant avec un chef étoilé ★

Dates : 10 - 12/01 ou 4 - 6/04 ou 3 - 5/10

3j

Desserts de légumes avec un de nos **M.O.F.**

Dates : 20 - 21/06 ou 7 - 8/12

2j

Pâtisserie Santé Plaisir

Dates : 7 - 8/03

2j

Spécial Collectivités

Liaisons froides & régénérations

Dates : 31/01 - 01/02 ou 5 - 6/09

2j

Entrées froides et chaudes

Dates : 2 - 3/02 ou 7 - 8/09

2j

Textures modifiées : plan de lutte contre la dénutrition

B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (manger-main)

Dates : 21 - 23/03 ou 19 - 21/09

3j

Accompagner les B.E.A. : formation référents

Dates : 24/03 ou 22/09

1j

Perfectionnement en B.E.A. (prérequis : B.E.A. niveau 1)

Dates : 23 - 24/05 ou 7 - 8/11

2j

La cuisine déstructurée : **textures modifiées**

Dates : 21 - 22/03 ou 19 - 20/09

2j

HACCP – PMS – Bonnes Pratiques d'Hygiène – Décret 2011-231 :

Système documentaire & Gestion de Crise – Assistance & Conseil

Formations concrètes & pragmatiques par spécialistes internes / Certificat ROFHYA

Dates : 2-3/03 ou 30-31/05 ou 7-8/11

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 !