



Menu Découverte

CREATION BISTROT : Inspiration Contemporaine

Dates : 26-27/03 – 15-16/10

NOUVEAUTÉ

2j

BUFFETS & COCKTAILS DINATOIRES TENDANCE

Dates : 19-20/03 ou 24-25/09

2j

DÉCORS festifs à l'assiette : Salés & Sucrés

Dates : 23-24/04 ou 19-20/11

2j

SCIENCES & ARTCULINAIRE : Techno-Cooking & Innovations 'Moléculaires'

Date : 26-27/02 ou 21-22/11

2j

Technologie du SOUS-VIDE Perfectionnement :

Mises à jour des Techniques & Procédures (Pré-requis : Sous-Vide pratique3j)

Dates : 05-06/03 ou 03-04/09

2j

La route des ÉPICES : Un Voyage Aromatique

Dates : 14-15/05 ou 26-27/11

CRÉATIVITÉ

2j

PLANTE SAUVAGES : La Cuisine des Mauvaises Herbes !

Dates : 28-29/05

2j

Dulse, Nori, Kombu... Les ALGUES au menu

Dates : 19-20/02 ou 29-30/10

2j

POISSONS : Cuissons Appropriées et Cuisine Fusion

Dates : 19-20/02 ou 29-30/10

2j

PRODUITS & Trésors gustatifs du Poitou-Charentes

Produits d'exceptions, Circuits Courts & Recettes Créatives

Dates : 08-09/01

2j

Formule Express

NOUVEAUTÉ

STRATÉGIE CARTES : Revisiter et Adapter de Nouvelles Propositions

Dates : 12-13/02 ou 10-11/12

2j

PASTEURISATION & CONSERVATION : Couples Temps/Températures & DLC !

Dates : 05-06/03 ou 03-04/09

2j

ENTRÉESCHAUDES & FROIDES : Recettes Créatives

Dates : 18-19/06 ou 17-18/09

2j

Écumes, Émulsions, Jus & SAUCES : Bases et Innovations

Dates : 14-15/05 ou 26-27/11

2j

ACCUEIL & VENTE ADDITIONNELLE : Attitudes & Techniques

Dates : 30/04

1j



Spécialités du Chef



(R) évolution du SOUS-VIDE : Procédés, Créativité, Innovations...L'affaire est dans le sac !

Dates : 05-07/02 ou 12-14/11

3j

BASSES TEMPERATURES : Elaborez vos Stratégies de Cuisson !

Dates : 15-16/01 ou 05-06/11

2j

DESSERTS & PATISSERIES de Restaurants

TECHNIQUES & CRÉATIVITÉ

Dates : 12-13/03 ou 01-02/10

2j

SPECIAL EHPADProjet Ministère Santé

Parcours Formations B.E.A. : plan de lutte contre la dénutrition

Cuisiner ses B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (Manger Mains)

Faire évoluer son modèle de restauration pour l'adapter aux personnes dépendantes

Découvrez et vivez une expérience réussie contre la dénutrition

Dates : 29-31/01 ou 04-06/06 ou 08-10/10

3j

Accompagner les B.E.A :

Formation Référents Repas dans la lutte contre la Dénutrition

Dates : 29/01 ou 04/06 ou 08/10

1j

La cuisine DESTRUCTURÉE :

Textures modifiées, Goûts & Plaisirs des Moulinés, Mixés & Lisses

Dates : 22-23/01 ou 03-04/10

2j

CUISINE LEGÈRE : Vive l'Equilibre & sus aux lipides !

Dates : 11-12/06 ou 22-23/10

SANTÉ

2j

CUISINE BIO : Elaborer sa carte BIO et mettre les saveurs en valeur.

Dates : 11-12/06 ou 22-23/10

NOUVEAUTÉ

2j

LIAISONS FROIDES & RÉGÉNÉRATION : Gestion des Températures, Satellites, Portage

Dates : 09-10/04 ou 10-11/09

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 : 16-17/04 ou 03-04/12

2j

NOUVEAU DISPOSITIF fapjh : ACTIONS DE BRANCHES

FINANCEMENT INTEGRAL

DE FORMATIONS INTER OU INTRA-ENTREPRISE

Basses Températures, Sous-Vide, Bistrot, Cocktails, Desserts & Pâtisseries,

Cuisine Contemporaine, Cuisine Bio, Fait Maison & Allergènes, Epices &

Herbes, Jus & Sauces, Accueil & Vente Additionnelle...

Nous consulter

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 !