



Menu Découverte

CREATION BISTROT : Inspiration Contemporaine Dates : 25-26/03 – 14-15/10	NOUVEAUTÉ	2j
BUFFETS & COCKTAILS DINATOIRES TENDANCE Dates : 18-19/03 ou 23-24/09		2j
DÉCORS festifs à l'assiette : Salés & Sucrés Dates : 23-24/04 ou 18-19/11		2j
SCIENCES & ART CULINAIRE : Techno-Cooking & Innovations 'Moléculaires' Date : 25-26/02 ou 20-21/11		2j
Technologie du SOUS-VIDE Perfectionnement : Mises à jour des Techniques & Procédures (Pré-requis : Sous-Vide pratique 3j) Dates : 04-05/03 ou 02-03/09		2j
La route des ÉPICES : Un Voyage Aromatique Dates : 13-14/05 ou 25-26/11	CRÉATIVITÉ	2j
PLANTES SAUVAGES : La Cuisine des Mauvaises Herbes ! Dates : 27-28/05		2j
Dulse, Nori, Kombu... Les ALGUES au menu Dates : 18-19/02 ou 28-29/10		2j
POISSONS : Cuissons Appropriées et Cuisine Fusion Dates : 18-19/02 ou 28-29/10		2j
PRODUITS & Trésors gustatifs du Poitou-Charentes Produits d'exception, Circuits Courts & Recettes Créatives Dates : 07-08/01		2j

Formule Express

STRATÉGIE CARTES : Revisiter et Adapter de Nouvelles Propositions Dates : 11-12/02 ou 09-10/12	NOUVEAUTÉ	2j
PASTEURISATION & CONSERVATION : Couples Temps/Températures & DLC ! Dates : 04-05/03 ou 02-03/09		2j
ENTRÉES CHAUDES & FROIDES : Recettes Créatives Dates : 17-18/06 ou 16-17/09		2j
Écumes, Émulsions, Jus & SAUCES : Bases et Innovations Dates : 13-14/05 ou 25-26/11		2j
ACCUEIL & VENTE ADDITIONNELLE : Attitudes & Techniques Dates : 29/04		1j

Spécialités du Chef

(R) évolution du SOUS-VIDE : Procédés, Créativité, Innovations ; L'affaire est dans le sac ! Dates : 04-06/02 ou 12-14/11		3j
BASSES TEMPERATURES : Elaborez vos Stratégies de Cuisson ! Dates : 14-15/01 ou 04-05/11		2j
DESSERTS & PATISSERIES de Restaurants Dates : 11-12/03 ou 30/09 et 01/10	TECHNIQUES & CRÉATIVITÉ	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 : 14-16/01 ou 03-05/06 ou 07-09/10		
Accompagner les B.E.A :		
Formation Référents Repas dans la lutte contre la Dénutrition Dates : 14/01 ou 03/06 ou 07/10		
La cuisine DESTRUCTURÉE :		
Textures modifiées, Goûts & Plaisirs des Moulinés, Mixés & Lisses Dates : 14-15/01 ou 02-03/10		

CUISINE LEGÈRE : Vive l'Equilibre & sus aux lipides ! Dates : 11-12/06 ou 21-22/10	SANTÉ	2j
CUISINE BIO : Elaborer sa carte BIO et mettre les saveurs en valeur. Dates : 11-12/06 ou 21-22/10	NOUVEAUTÉ	2j
LIAISONS FROIDES & RÉGÉNÉRATION : Gestion des Températures, Satellites, Portage Dates : 08-09/04 ou 09-10/09		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 : 15-16/04 ou 02-03/12		

DISPOSITIFS *façh*

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 !