



Menu Découverte

CREATION BISTROT : Inspiration Contemporaine

Dates : 20-21/03 – 25-26/09

NOUVEAUTÉ

2 j

BUFFETS & COCKTAILS DINATOIRES TENDANCE

Dates : 13-14/03 ou 25-26/09

2 j

DÉCORS festifs à l'assiette : Salés & Sucrés

Dates : 19-20/06 ou 20-21/11

2 j

SCIENCES & ART CULINAIRE : Techno-Cooking & Innovations 'Moléculaires'

Date : 29-30/05 ou 30-31/10

2 j

Technologie du SOUS-VIDE Perfectionnement :

Mises à jour des Techniques & Procédures (Pré-requis : Sous-Vide pratique 3j)

Dates : 04-05/09 ou 27-28/11

2 j

La route des ÉPICES : Un Voyage Aromatique

Dates : 15-16/05 ou 20-21/11

CRÉATIVITÉ

2 j

PLANTES SAUVAGES : La Cuisine des Mauvaises Herbes !

Dates : 22-23/05

2 j

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

Dates : 20-21/02 ou 23-24/10

2 j

POISSONS : Cuissons Appropriées & Cuisine Fusion

Dates : 20-21/02 ou 23-24/10

2 j

PRODUITS & Trésors gustatifs du Poitou-Charentes

Produits d'exceptions, Circuits Courts & Recettes Créatives

Dates : 11-12/01

2 j

Formule Express

NOUVEAUTÉ

STRATÉGIE CARTES : Revisiter & Adapter de Nouvelles Propositions

Dates : 15-16/03

2 j

PASTEURISATION & CONSERVATION : Couples Temps/Températures & DLC !

Dates : 17-18/01 ou 14-15/11

2 j

ENTRÉES CHAUDES & FROIDES : Recettes Créatives

Dates : 22-23/03

2 j

Écumes, Émulsions, Jus & SAUCES : Bases et Innovations

Dates : 15-16/05 ou 20-21/11

2 j

ACCUEIL & VENTE ADDITIONNELLE : Attitudes & Techniques

Dates : 02/05 ou 04/12

1 j



Spécialités du Chef

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

Dates : 16-18/01 ou 13-15/11

3 j

BASSES TEMPERATURES : Elaborez vos Stratégies de Cuisson !

Dates : 09-10/01 ou 06-07/11

2 j

DESSERTS & PATISSERIES de Restaurants

TECHNIQUES & CRÉATIVITÉ

Dates : 06-07/03 ou 18-19/09

2 j

SPECIAL EHPAD Projet 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 : 30/01-01/02 ou 12-14/06 ou 9-11/10

3 j

Accompagner les B.E.A :

Formation Référents Repas dans la lutte contre la Dénutrition

Dates : 30/0-01/02 ou 12-14/06 ou 9-11/10

3 j

La cuisine DESTRUCTURÉE :

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

Dates : 23-24/01 ou 02-03/10

2 j

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

Dates : 27-28/03 ou 16-17/10

SANTÉ

2 j

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

Dates : 22-23/03 ou 23-24/10

NOUVEAUTÉ

2 j

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

Dates : 03-04/04 ou 11-12/09

2 j

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 : 13-14/02 ou 02-03/05 ou 04-05/12

2 j

NOUVEAU DISPOSITIF EXCEPTIONNEL fafih moins 10 Salariés

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 !