

# Calendrier des formations 2018



				Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
<b>CUISINE</b>									
<b>TECHNIQUES CULINAIRES</b>									
Cuisine sous vide	2	700	X			24-25			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2	700	X					12-13	
<b>DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ</b>									
Les bases de la cuisine 12 jrs	12	2500					Du 22 octobre au 30 novembre		
Jus, sauces, fonds, bouillons	2	500						19-20	
Initiation pizzaïolo	2	600					22-23		
Les saveurs du Japon	2	650							10-11
Tapas ++	2	700	X					5-6	
Créativité dans les garnitures d'accompagnement	2	650						26-27	
Snacking version chic	2	700					29-30		
Les burgers gourmands – NOUVEAU	2	650					15-16		
La cuisine « Sans » NOUVEAU	2	650							3-4
<b>PÂTISSERIE</b>									
Les bases de la pâtisserie	2	600					1-2		
Desserts à l'assiette	2	700	X						
Initiation chocolat	2	650					9-10		
Création chocolat	2	700					22-23		
Les mignardises NOUVEAU	2	650						13-14	
<b>SOMMELLERIE</b>									
WSM - Module 6 Accords mets et vins	8	2400							
WSM - Module 7 Accueil et conseil client	8	2400							
WSM – Module 1 Techniques de dégustation et analyse	5	1500					15 au 19		
WSM – Module 2 Savoir faire du sommelier	5	1500					22 au 26		
WSM – Module 3 Viticulture et œnologie	8	2400						26 nov au 5 déc	
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3	650	X					26-27-28	
Mieux vendre le vin au restaurant	2	500	X				29-30		
La dégustation – par Paolo Basso	1	280					17		
Les bons gestes du sommelier	1	252					23		
Service et dégustation – par Serge Dubs	1	280					25		
Les grands cépages dans le monde	1	252						27	
<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</b>									
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (obligatoire depuis le 01/10/2012)	2	450	X	2-3		10-11	8-9	5-6	10-11



				Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
<b>ACCUEIL / SERVICE / VENTE</b>									
Atelier mixologie <b>NOUVEAU</b>	2	700					15-16		
Client + : mieux se connaître pour accueillir le client	2	550					29-30		
Serveur, conseiller, vendeur <b>NOUVEAU</b>	2	500							5-12
Gestion des conflits clients <b>NOUVEAU</b>	2	500							
Gagner de la clientèle grâce au Web et aux réseaux sociaux <b>NOUVEAU</b>	2	560				24-25			
<b>MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL</b>									
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2	400	X	2-3			1-2	12-13	
								15-16	
Permis de former - Mise à jour	0,5	120	X				29 AM 29 PM		
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restoration - niveau I	3	900						12-13-26	
Management d'équipe en Hôtellerie-Restoration - niveau II	4	1200						19-20	& 10-11
Prévenir et gérer les conflits <b>NOUVEAU</b>	2	600					8-9		
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restoration	2	680						27-28	
Prévenir des risques professionnels et document unique <b>NOUVEAU</b>	2	400						5-6	
<b>GESTION D'ÉTABLISSEMENT</b>									
Les bases d'une bonne gestion	2	450						19-20	
Gestion des stocks <b>NOUVEAU</b>	1	210							18
Améliorer sa rentabilité par la maîtrise des outils de gestion	2	550					17-18		
Gestion en Hôtellerie-Restoration - spécial créateur	3	800							3-4-17
La Mallette du dirigeant - Comptabilité, analyse financière, tableaux de bords	4	1400					JANVIER – FÉVRIER 2019		
La Mallette du dirigeant - Recrutement, intégration, droit du travail	4	1400						19-26	& 3-10

**Dispositif ACB** : Pour les entreprises de 11 à 49 salariés, budget de 1 600 € par an pour les formations disponibles sur le catalogue des Actions de Branches, y compris les dates en vert

**Plan de formation** : financement possible au titre du plan de formation par votre OPCA ou par le biais d'un CIF.

> Demandeurs d'emploi : possibilité de financement de toutes nos formations, via pôle emploi.

> Saisonniers du CHR : possibilité de financement au titre de la Sécurisation du Parcours Professionnel des Saisonniers par le FAFIH, pour un montant maximal de 600 € par an.

> TNS (Travailleurs non-salariés) : possibilité de financement par l'AGEFICE pour un montant maximal de 1 200 € par an.

**Intégralement pris en charge par l'AGEFICE**, dans le cadre d'un budget spécifique pour les TNS et conjoints collaborateurs.



**Dispositif « Actions de branches »** (hors plan de formation): actions prises en charge par le FAFIH (OPCA de l'hôtellerie, de la restauration). Pour les cotisants au FAFIH, de moins de 11 salariés, le stage est entièrement financé sur le budget des Actions de Branches avec le soutien financier du FPSPP. \* sous réserve de validation du Fa