

Calendrier des formations 2017



Juillet Août Sept. Octobre Nov. Déc.

MASTER CLASS			Juliet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
Le Riesling – Domaine Paul Blanck à Kientzheim	1	850						En cours
Atelier Cocktails	1	700					13	
Les fruits de mer par Marcel Lesoille	1	800				18		
CUISINE								
TECHNIQUES CULINAIRES								
Cuisine sous vide	2	700	X		26-27			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2	700				24-25		
DECOUVERTE ET CREATIVITE								
Les bases de la cuisine	12	2500			Du 23/08 au 28/09			
Initiation pizzaïolo	2	600						
Les saveurs du Japon	2	650					6-7	
Tapas ++	2	700	X					
Créativité dans les garnitures d'accompagnement	2	650					20-21	
Thé, café, cacao s'invitent en cuisine	2	700					27-28	
Snacking version chic	2	700	X			16-17		
PATISSERIE								
Desserts à l'assiette	2	700						4-5
Initiation chocolat	2	650				30-31		
Création chocolat	2	700					13-14	
Les bases de la pâtisserie	2	600				2-3		
SOMMELLERIE								
Worldsom Magister Diploma	50	12500						Du 25 sept 2017 au 28 mars 2018
Accords mets et vins	4	840				2-3-9-10		
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3	650					6-7-8	
La carte des vins - <i>conformité et loi en vigueur</i>	1	250			18			
Mieux vendre le vin au restaurant	2	500	X			16-17		
Les bons gestes du Sommelier	1	280			25			
Initiation à la dégustation des vins *	1	290			25			
Les vins de Bordeaux *	2	450				16-17		
Les vins de France *	2	550					13-14	
Les vins du monde *	2	590					15-16	
OENOTOURISME								
Développer l'offre de l'œnotourisme en propriété	6	1260					28-29-30	05-06-07
Présentation de la gamme	2	420				11-12		
HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE								
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (<i>obligatoire depuis le 01/10/2012</i>)	2	450		3-4	11-12	9-10	13-14	11-12

				Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
ACCUEIL / SERVICE / VENTE									
Client + : mieux se connaître pour accueillir le client				2	550			26-27	
Coup de théâtre dans votre accueil				2	500		23-24		
Le service au restaurant				2	500	X	18-25		
Gagner de la clientèle grâce aux réseaux sociaux				1	250	X			4
LANGUES									
L'anglais professionnel en Hôtellerie-Restauration+ Certification Bulats				5	2 200				
Langues adaptées au tourisme - Anglais				4	840				
GESTION D'ETABLISSEMENT / MANAGEMENT									
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)				2	400	X	3-4	23-24 30	6
Permis de former - mise à jour				0,5	120	X	31	31	
Gestion en Hôtellerie-Restauration - spécial créateur				3	800				4-5-11
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau I				3	900			6-7-22	
Management d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau II				4	1 200			20-21	11-12
Améliorer sa rentabilité par la maîtrise des outils de gestion				2	550		17-18		
Les bases d'une bonne gestion				2	450		25-26		
La Mallette du dirigeant - Comptabilité et analyse financière				3	1200		9-10-18		
La Mallette du dirigeant - Les fondamentaux et bases du droit du travail				1	400			3	
La Mallette du dirigeant - Manager l'activité des salariés en intégrant le droit du travail				2	800			27-28	
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restauration				2	680			16-17	

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 la 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.

Intégralement pris en charge par la FAFSEA, plan de mutualisation interentreprises.

Dispositif « Actions de branches » (hors plan de formation): actions prises en charge par la FAFIH (OPCA de l'hôtellerie, de la restauration). Pour les cotisants au FAFIH, de moins de 50 salariés, le stage est entièrement financé sur le budget des actions de Branches avec le soutien financier du FPSPP.



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com