

Calendrier des formations 2017



Juillet

Août

Sept.

Octobre

Nov.

Déc.

MASTER CLASS									
Le Riesling – Domaine Paul Blanck à Kientzheim	1	850							18
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 16/10 AU 16/11		
Initiation pizzaiolo	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									
WSM - M1 Techniques de dégustation	5	1 500				Du 25 au 29			
WSM - M2 Savoir-faire du sommelier	5	1 500					Du 2 au 6		
WSM - M3 Viticulture et œnologie	8	2 400						Du 20 au 29	
WSM - M4 Création et gestion de cave	5	1 500							Du 4 au 8
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								
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