




Calendrier des formations 2018

						Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
MASTER CLASS																	
Le Japon S'invite à Bordeaux	1	700								28							
Le Canard, entre tradition et innovation	1	600						26									
CUISINE																	
TECHNIQUES CULINAIRES																	
Cuisine sous vide	2	700	X					27-28						24-25			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2	700	X													12-13	
DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ																	
Les bases de la cuisine 12 jrs	12	2500															
Jus, sauces, fonds, bouillons	2	500						5-6									19-20
Initiation pizzaiolo	2	600							16-17						22-23		
Créativité pizza NOUVEAU	1	300								28							
Les saveurs du Japon	2	650															10-11
Tapas ++	2	700	X					19-20									5-6
Créativité dans les garnitures d'accompagnement	2	650							11-12								26-27
Snacking version chic	2	700							23-24								
Hum...burger - Les burgers gourmands NOUVEAU	2	650													15-16		
La cuisine « Sans » NOUVEAU	2	700															3-4
PÂTISSERIE																	
Les bases de la pâtisserie	2	600						5-6								1-2	
Desserts à l'assiette	2	700	X						16-17								
Initiation chocolat	2	650														9-10	
Création chocolat	2	700														22-23	
Les mignardises NOUVEAU	2	650															13-14
SOMMELLERIE																	
WSM - Module 5 Connaissances des vignobles français et étrangers	10	3000						15 au 26									
WSM - Module 6 Accords mets et vins	8	2400					5 au 14										
WSM - Module 7 Accueil et conseil client	8	2400						19 au 28									
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 au 5
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3	650	X						23-24-25								26-27-28
Mieux vendre le vin au restaurant	2	500	X							22-23						29-30	
La carte des vins - Conformité et loi en vigueur	1	250						21									
Les bons gestes du sommelier	1	280														23	
Les vins du monde *	2	590								16-17							
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE																	
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (obligatoire depuis le 01/10/2012)	2	450	X				5-6	12-13	9-10	14-15	11-12	2-3		10-11	8-9	5-6	10-11

* Formations dispensées par l'IPC



possible en intra Jan. Fév. Mars Avril Mai Juin Juillet Août Sept. Octobre Nov. Déc.

ACCUEIL / SERVICE / VENTE				Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Dec.
Atelier mixologie NOUVEAU	2	700											15-16		
Client + : mieux se connaître pour accueillir le client	2	550			5-6								29-30		
Coup de théâtre dans votre accueil	2	500											22-23		
Serveur, conseiller, vendeur NOUVEAU	2	500			14-21										5-12
Gestion des conflits clients NOUVEAU	2	500					19-20								
Gagner de la clientèle grâce au Web et aux réseaux sociaux NOUVEAU	2	560		26-27							24-25				
E-réputation : mieux gérer les avis clients NOUVEAU	2	560						29-30							
MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL				Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Dec.
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2	400	X			19-26				2-3			1-2		
Permis de former – mise à jour	0,5	120	X					22am 22 pm					29 am 29 pm		
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau I	3	900				19-20	& 11							12-13-26	
Management d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau II	4	1200					23-24	& 14-15						19-20	& 10-11
Prévenir et gérer les conflits NOUVEAU	2	600		26-27									8-9		
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restauration	2	680						29-30						27-28	
NOUVEAU Prévenir des risques professionnels et document unique	2	400				12-13								5-6	
GESTION D'ÉTABLISSEMENT				Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Dec.
Les bases d'une bonne gestion	2	450							7-8					19-20	
Gestion des stocks NOUVEAU	1	210													18
Améliorer sa rentabilité par la maîtrise des outils de gestion	2	550											17-18		
Gestion en Hôtellerie-Restauration - spécial créateur	3	800							4-5-25						3-4-17
La Mallette du dirigeant - Comptabilité et analyse financière	3	1200			15-22-29										

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 50 salariés, le stage est entièrement financé sur le budget des actions de Branches avec le soutien financier du FPSP. * sous réserve de validation du Fafih



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

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

