

Calendrier des formations 2019



Jan.

Fév.

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

Sept.

Octobre

Nov.

Déc.

CUISINE														
TECHNIQUES CULINAIRES														
Cuisine sous vide	2	700	X					10-11					30 sept & 1 ^{er} oct	
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2	700	X											18-19
DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ														
Tapas ++	2	700	X		25-26								14-15	
Créativité dans les garnitures d'accompagnement	2	700						8-9					28-29	
Snacking version chic NOUVEAU	2	700						1-2					21-22	
La cuisine à la plancha	2	700								6-7				
La cuisine « Sans » NOUVEAU	2	650	X							Ouverture de session sur demande				
Vegan & veggie	2	700	X					15-16						16-17
Les saveurs du Japon NOUVEAU	2	700												2-3
Influence africaine	2	700				11-12								
PÂTISSERIE														
Les bases de la pâtisserie NOUVEAU	2	600				11-12							Sur demande	
Créativité desserts à l'assiette NOUVEAU	2	700	X					8-9						
Sublimer vos desserts	2	700						29-30						
Les mignardises	2	650											30 sept et 1 ^{er} oct	
SOMMELLERIE														
WSM - Module 4 Création et gestion de cave	5	1500			Du 14 au 18									
WSM - Module 5 Connaissances des vignobles français et étrangers	10	3000			Du 28/01 au 08/02									
WSM - Module 6 Accords mets et vins	8	2400				Du 25/02 au 06/03								
WSM - Module 7 Accueil et conseil client	8	2400					Du 18 au 27							
Les vins de Bordeaux	1	250		28										
Les accords mets et vins - par Philippe Faure-Brac	1	280			28									
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3	690	X					1-2-3					14-15-16	
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE														
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (<i>obligatoire depuis le 01/10/2012</i>)	2	450	X		11-12	4-5	15-16	13-14	17-18	8-9		16-17	14-15	4-5 9-10
DIGITAL														
Référencement et E-réputation – Développer votre visibilité et la notoriété de votre entreprise sur internet	2	700				25-26								19-20
Booster son activité grâce aux réseaux sociaux	2	700				13-14	15-16							11-12



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.	Déc.
Atelier mixologie	2	600											7-8		
Les terminaisons Heureuses – éligible au CPF NOUVEAU	2	990						20-21					Sur demande		
Client + : mieux se connaître pour accueillir le client	2		X							Ouverture de session sur demande					
Coup de théâtre dans votre accueil	2		X							Ouverture de session sur demande					
Gestion des conflits clients	2	500												25-26	
MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL				Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2	400	X			25-26				1-2	26 août & 2 sept			4-5	
Permis de former – mise à jour	1	210	X			19		27					21 ou 28		
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restoration - niveau I	3	900				25-26 mars & 10 avril							7-8-21		
Management d'équipe en Hôtellerie-Restoration - niveau II	4	1200						29-30 avril & 20-21 mai						18-19 nov & 2-3 déc	
Prévenir et gérer les conflits	2	600												12-13	
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restoration	2	680						15-16							9-10
Prévenir des risques professionnels et document unique	2	400													16-17
GESTION D'ÉTABLISSEMENT				Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
Les fondamentaux de la gestion	2	450								Ouverture de session sur demande					
Gestion des stocks	1	210						14						25	
Améliorer sa rentabilité par la maîtrise des outils de gestion	2	550											30-31		
Gestion en Hôtellerie-Restoration - spécial créateur	3	800							22 mai et 5 & 12 juin						4-11 & 18
La Mallette du dirigeant - Comptabilité, analyse financière, tableaux de bords	4	1400		28-29 janvier & 25-26 février											
La Mallette du dirigeant - Recrutement, intégration, droit du travail	4	1400		18-25 février & 4-11 mars											

Plan de formation : financement possible au titre du plan de formation par votre OPCA,

> 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.



BEST

Arts Culinaires

CCS BORDEAUX

SIBRANCE

Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

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