

Calendrier des formations 2019

				Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
CUISINE										
TECHNIQUES CULINAIRES										
Cuisine sous vide	2	700	X				30 sept & 1 ^{er} oct			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2	700	X						18-19	
DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ										
Tapas ++	2	700	X					14-15		
Créativité dans les garnitures d'accompagnement	2	700						28-29		
Snacking version chic	2	700						21-22		
La cuisine à la plancha NOUVEAU	2	700								
La cuisine « Sans »	2	650	X						4-5	
Vegan & veggie NOUVEAU	2	700	X							16-17
Les saveurs du Japon	2	700								2-3
Influence africaine	2	700								
PÂTISSERIE										
Les bases de la pâtisserie	2	600					23-24			
Créativité desserts à l'assiette NOUVEAU	2	700	X					28-29		
Sublimer vos desserts	2	700		3-4						
Les mignardises NOUVEAU	2	650					30 sept et 1 ^{er} oct			
GASTRONOMIE ET VINS										
Techniques de dégustation et analyse sensorielle	5	1500						Du 14 au 18		
Savoir-faire du sommelier	8	2400							Du 18 au 22	
Découvrir les secrets de la dégustations – Par Paolo BASSO	1	250						18		
Le service et la dégustation – Par Serge DUBS	1	250							21	
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3	690	X	3-4-5				14-15-16		
Les bières : Du houblon à la table	1	250								17
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE										
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (<i>obligatoire depuis le 01/10/2012</i>)	2	450	X	17-18			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							18-19	
Booster son activité grâce aux réseaux sociaux	2	700							13-14	
SECOURISME ET HABILITATION ÉLECTRIQUE										
SST	2	250					25-26	15-16	13-14	
MAC SST	1	150					24			16
Habilitation électrique	3	650					10-11-12			3-4-5

Calendrier des formations 2019



Juin

Juillet

Août

Sept.

Octobre

Nov.

Déc.

ACCUEIL / SERVICE / VENTE										
Atelier mixologie	2	600						7-8		
Les terminaisons Heureuses – éligible au CPF NOUVEAU	2	990						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										
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2	400	X		1-2	26 août & 2 sept		4-5	21-26	
Permis de former – mise à jour	1	210	X					21	28	
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau I	3	900						7-8-21		
Management d'équipe en Hôtellerie-Restauration - niveau II	4	1200							18-19 nov & 2-3 déc	
Prévenir et gérer les conflits	2	600							12-13	
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restauration	2	680								9-10
Prévenir des risques professionnels et document unique	2	400								16-17
GESTION D'ÉTABLISSEMENT										
Les fondamentaux de la gestion	2	450						17-18		
Gestion des stocks	1	210							25	
Améliorer sa rentabilité par la maîtrise des outils de gestion	2	550						30-31		
Gestion en Hôtellerie-Restauration - spécial créateur	3	800		22 mai et 5 & 12 juin						4-11 & 18
La Mallette du dirigeant MOD 1 - Utilisation des tableurs, conception de tableaux et graphiques	2	700							18 & 25	
La Mallette du dirigeant MOD 2 - Les fondamentaux de la comptabilité et de l'analyse financière	2	700								2 & 9
La Mallette du dirigeant MOD 11 - Recrutement, intégration, droit du travail	4	1400						7-14-21-28		

Actions de Branches : Financement possible pour les entreprises de moins de 50 salariés à jour de leurs cotisations. Inscriptions sur le site offreformation.fatih.com, conditions de financements disponibles auprès du Fatih,

Plan de développement des compétences: financement possible au titre du plan de développement des compétences, conditions de financement disponibles auprès de votre OPCO,

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

> TNS (Travailleurs non-salariés) : possibilité de financement par l'AGEFICE pour un montant maximal de 1 400 € par an.

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



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

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