

Toutes nos formations sont éligibles au Plan de développement des compétences,
 Certaines formations peuvent bénéficier de dispositifs spécifiques (légende au verso)

				Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
CUISINE   															
TECHNIQUES CULINAIRES															
Cuisine sous vide	2	700	X			30-31						28-29			
Perfectionnement à la cuisine sous vide	2	700	X											30 nov & 1 ^{er} déc	
DÉCOUVERTE ET CRÉATIVITÉ															
Tapas ++	2	700	X			2-3							19-20		
Créativité dans les garnitures d'accompagnement	2	700				16-17									
Snacking version chic	2	700					6-7							2-3	
La cuisine « Sans »	2	700	X											16-17	
Vegan & veggie	2	700	X												14-15
Les saveurs du Japon	2	700												23-24	
PÂTISSERIE															
Les bases de la pâtisserie	2	700				9-10						21-22			
Créativité desserts à l'assiette	2	700	X				27-28						26-27		
Sublimer vos desserts	2	700													7-8
GASTRONOMIE ET VIN															
Les accord mets et vins	5	1500		Du 20 au 24											
Découvrir les secrets des accords mets et vins – par PILIPPE FAURE-BRAC	1	250		22											
Les vins de Bordeaux	1	250				20									
Conseiller les bonnes associations mets & bières	1	250					14								
Conseiller les bonnes associations mets & vins	3	750	X										12-13-14		
HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE															
Guide des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire (obligatoire depuis le 01/10/2012)	2	450	X			9-10	6-7	11-12	22-23			14-15	12-13	9-10	7-8
DIGITAL															
Référencement et E-réputation – Développer votre visibilité et la notoriété de votre entreprise sur internet	2	700					6-7		29-30			14-15		2-3	
Développer ses ventes grâce aux réseaux sociaux	2	700			17-18		16-17		15-16			14-15		16-17	
SECOURISME ET HABILITATIONS ÉLECTRIQUE															
SST	2				3-4	9-10	6-7	6-7	8-9	1-2		21-22	12-13	16-17	
MAC SST	1					02		25		03		23		02	
Habilitation électrique	3			27-28-29	12-13-14	16-17-18	08-09-10	25-26-27	15-16-17	01-02-03	26-27-28	23-24-25	14-15-16	16-17-18	09-10-11

Session à Bordeaux
 Session à Libourne



Jan.

Fév.

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

Sept.

Oct.

Nov.

Déc.

ACCUEIL / SERVICE / VENTE			Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Atelier mixologie	2	600				6-7								
Certificat Voltaire »Ecrire sans fautes, améliorer ses écrits professionnels » éligible au CPF	2	990				2-3								
Gestion des conflits clients	2	500			23-24								23-24	
MANAGEMENT / GESTION DU PERSONNEL			Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Permis de former (obligatoire depuis le 01/08/2013)	2	420	27 Janv & 3 fév			20-21		29-30				5-6	2-3	
Permis de former – mise à jour	1	210							6			26		
Encadrement d'équipe en Hôtellerie-Restoration - niveau I	3	900			23-24 mars & 8 avril							5-6 & 21		
Management d'équipe en Hôtellerie-Restoration - niveau II	4	1200				20-21 avril & 4-5 mai							16-17-30 nov & 1 ^{er} déc	
Prévenir et gérer les conflits	2	600									28-29			
Droit social et réglementation du travail en Hôtellerie-Restoration	2	600					13-14							8-9
Prévenir des risques professionnels et document unique	2	400												Sur demande
GESTION D'ETABLISSEMENT			Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les fondamentaux de la gestion	2	450												Sur demande
Gestion des stocks	1	210					4							
Améliorer sa rentabilité par la maîtrise des outils de gestion	2	550										14-15		
Gestion en Hôtellerie-Restoration - spécial créateur	3	800						10-17 & 24						
Permis d'exploitation Nouveau														
La Mallette du dirigeant MOD 1 - Utilisation des tableurs, conception de tableaux et graphiques	2	700	20 & 27											
La Mallette du dirigeant MOD 2 - les fondamentaux de la comptabilité et de l'analyse financière	2	700		10 & 17										
La Mallette du dirigeant MOD 11 - Recrutement, intégration, droit du travail	4	1400	13-20-27	3										

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 (OPCO AKTO de l'hôtellerie, de la restauration). avec le soutien financier du FPSPP, sous réserve de validation de prise en charge du Fafih



Contacts

Marion NIQUET
 Tél. 05 56 79 51 86 /
 05 56 79 52 00

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