



# CALENDRIER DES FORMATIONS & PERFECTIONNEMENT

Janvier – décembre 2024

La Formation Professionnelle Continue pour professionnel de l'Hôtellerie – restauration et Métiers de bouche, INTER  
Entreprise

*Sur la base d'un module catalogue*

**Public visé :** *tous les salariés (la personne en situation de handicap a accès aux mêmes dispositifs de formation que les autres salariés. Pour bénéficier de ces formations, le demandeur doit être reconnu par la Commission des droits et de l'autonomie des personnes handicapées (CDAPH) en qualité de travailleur handicapé. Toutefois, l'Entreprise d'accueil (INTRA/INTER) et notre l'organisme de formation doivent mettre en place des adaptations) de l'entreprise en CDD ou CDI quelle que soit leur ancienneté dans l'entreprise, les saisonniers et l'entrepreneur.*

*Cette formation s'adresse aux professionnels polyvalents : Pâtisseries, Boulangers, Cuisiniers, Traiteurs.*

*Nombre de personnes min et max : 1 – 10*

*Le Plan de Formation, le Compte personnel de Formation ou le Congé Individuel de Formation. Les Formations sont éligibles à une prise en charge intégrale par votre O.P.C.O. (AKTO, FAFCEA, OPCO EP, AGEFICE...)*

**Pré-requis d'accès à la Formation :** *connaissance des bases obligatoires. Goût pour la cuisine, curiosité et créativité, organisation et qualités relationnelles.*

RESTAURATION- CUISINE	Durée	Prix H.T. /pers.	MOIS												
			01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	
La technique autour de Volaille & Viande	2j/14h	980 €	10-11		20- 21				11-12				8-9		10-11
Autour du foie gras	2j/14h	980 €				5-6						10-11		5-6	
Gibiers, volailles et viandes dans restaurant	2j/14h	980 €	20-21		23-24		15-16						9-10		13-14
Poissons, crustacés & fruits de mer	2j/14h	980 €		12-13		3-4		12-13				17-18			5-6
Recettes de bistros, nouvelle tendance	3j/28h	1 450 €			12-14		2-4		3-5			3-5			
Création & production en brasserie	2j/14h	980 €		5-6		3 -4					13-14		15-16		5-6
Création et production en banquet	2j/14h	980 €			22 -23				9-10					12-13	
Cuisine du gout & du bien être	2j/14h	980 €	6- 7		7 -8			20-21					9-10		3-4
Finger food	2j/14h	980 €		6- 7		10- 11			2 -3				1 -2		
Cuisine sous influences asiatiques	3j/21hh	1 450 €				16-18						17-19		26-28	
Cuisine sous influences méditerranéennes	3j/21h	1 450 €		13-15			15-17		23-25				3-5		

## MOIS

	Durée	Prix H.T.	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Wok & Plancha	2j/14h	980 €	23-24			10-11		7-8		6-7			12-13	
Cuisine sous – vide : initiation	2j/14h	980 €		22-23			17-18			27 - 28		15- 16		
Cuisine sous- vide : perfectionnement	2j/14h	980 €				12-13		21-22			10- 11		26-27	
Cuisine au vaposaveur	1j/7h	470 €	9	2			15					11		10
Bases, sauces & condiments	2j/14h	980 €	4-5		1-2			4-5			12-13			
Préparation froides	2j/14h	980 €		20-21		3-4			19-20			15-16		
Légumes & pâtes	2j/14h	980 €		6-7			3-4	19-20						
Cuisine traditionnelle & Ré - évolution	3j/21h	1 450 €			5-7				25-27					
Cuisine créative	3j/21h	1 450 €		21-23		24-26								
Snacking salé	2j/14h	980 €	30-31		13-14			12-13					15-16	
Snacking salé tendance	2j/14h	980 €		19-20			15-16			21-22				4-5
Snacking sucré	2j/14h	980 €	9-10		8-9	19-20		21-22			4-5			
<b>TRAITEUR, CHARCUTERIE</b>														
Charcuterie traiteur - tendances	3j/21h	1 450 €	3-5		5-7		16-18						5-7	
Buffets cocktail : petites bouchées salées et sucrées	3j/21h	1 450 €		5-7		18-20								
Cuisine bistronomique	2j/14h	980 €			8-9			13-14			17-18			
Cuisine di jardin	2j/14h	980 €		1-2		10-11			2-3			4-5		
Cuisine du marché	3j/21h	1 450 €	22-24			17-19				29-31				
Cuisine du monde	3j/21h	1 450 €		13-15				12-14						17-19
Escapade gourmande provençale	3j/21h	1 450 €	9-11		7-9		22-24						6-8	
Nouvelle cuisine pour salad'Bar	2j/14h	980 €				3-4				27-28			27-28	

	Durée	Prix H.T.	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Nouvelles entrées à l'assiette et pour buffet	2j/14h	980 €	16-17		12-13			7-8					12-13	
Sauces : tradition et nouvelles tendances	2j/14h	980 €				10-11					12-13			
Plats à emporter et plateaux repas	2j/14h	980 €		27-28			15-16			29-30				
Terrines fraîcheurs	2j/14h	980 €		19-20									19-20	
Produits charcutiers : entre tradition et innovation	2j/14h	980 €		13-14		12-13		12-13						
Cuisine traiteur et réception	5j/35h	2 100 €				9-13						22-26		
Cuisine de Rue - tendance	2j/14h	980 €	26-27		20-21		17-18		2-3			3-4		
Snacking et sandwiches	2j/14h	980 €	3-4		10-11								6-7	
Tarte et tourtes salées	2j/14h	980 €		5-6								9-10		
Petits pains et pains spéciaux	2j/14h	980 €	12-13			24-25					18-19			
La technique autour de Volailles & Viandes	2j/14h	980 €	24-25		22-23							23-24		
<b>PÂTISSERIE</b>														
Dessert et pâtisserie à l'assiette	3j/21h	1 450 €	16-18		20-22			12-14			10-12		7-9	
Pâtisserie à partir des produits de gamme	2j/14h	980 €			29-30			26-27			27-28			12-13
Chocolat et confiserie, nouvelle tendance	2j/14h	980 €		6-7				14-15					12-13	
Glaces en restauration	2j/14h	980 €	16-17		27-28							16-17		
Petits gâteaux - tendance	2j/14h	980 €		13-14		5-6					5-6			12-13
Sucre d'art	3j/21h	1 450 €		7-9						20-22				
Tartes sucrées - tendance	2j/14h	980 €	9-10			19-20		12-13				15-16		
Tarte et gâteaux de voyage - tendance	2j/14h	980 €		20-21		24-25					13-14			18-19
Dessert de restaurant	2j/14h	980 €		12-13		10-11		21-22					6-7	
Les techniques de base de la pâtisserie et leur application	2j/14h	980 €			27-28									20-21
Petits gâteaux et verrines	2j/14h	980 €				4-5						16-17		
Les macarons : un festival de parfums	2j/14h	980 €		6-7							6-7			

	Durée	Prix H.T.	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Entremets classiques et nouvelle tendance	2j/14h	980 €		7-8				6-7				1-2		
Autour du chocolat : dessert du restaurant	2j/14h	980 €	25-26		20-21					23-24		22-23		
Petits fours de prestige	2j/14h	980 €	23-24		15-16						11-12			
Bonbons chocolat	3j/21h	1 450 €		13-15		18-20						9-11		
Pièces montées et croquembouches	3j/21h	1 450 €		14-16		24-26		27-29						10-12
Décor classique et tendance	2j/14h	980 €	18-19		13-14									
Bûche de Noël et entremets d'hiver	3j/21h	1 450 €		13-15									19-21	
Pâtisserie Cacher	3j/21h	1 450 €				10-12					17-19			
Pâtisserie sans gluten et sans lactose	2j/14h	980 €	16-17				22-23						8-9	
Gâteaux évènementiels	3j/21h	1 450 €	10-12		6-8			12-14				22-24		
Wedding Cake	3j/21h	1 450 €	3-5			10-12					3-5			
Pièces montées chocolat	3j/21h	1 450 €			13-15						24-26			
Dessert de Pâques	3j/21h	1 450 €	16-18			17-19						9-11		
Desserts glacés pour les fêtes	3j/21h	1 450 €					14-16							3-5
Entremets d'été	2j/14h	980 €		27-28				19-20						
Confiserie classiques et tendance	3j/21h	1 450 €				24-26					10-12			
Confiture de grand- mère	3j/21h	1 450 €					29-31							
<b>BOULANGERIE</b>														
Mon Pain BIO	2j/14h	980 €	11-12				30-31						19-20	
Pains de tradition, pain sur levain, poolish, pâte fermentée, four à sole, four à bois	3j/21h	1 450 €						26-28			10-12			
Viennoiserie et pâtes	2j/14h	980 €	9-10			24-25		29-30						
Petits pains et viennoiserie pour hôtel et restaurants	3j/21h	1 450 €		12-14							17-19			
Pains spéciaux et aromatiques	3j/21h	1 450 €						19-21				2-4		

	Durée	Prix H.T.	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Pains nutrition santé Pain sans gluten	3j/21h	1 450 €						18-20					12-14	
Stage brioche	2j/14h	980 €	4-5	20-21		23-24					17-18			
Snacking Boulanger	3j/21h	1 450 €	9-11			16-18						9-11		
Sandwiches tendance	2j/14h	980 €			6-7			12-13						
Initiation au décor	2j/14h	980 €		6-7								15-16		
Snacking et grignotages sucrés, salés	2j/14h	980 €	3-4					26-27						
Qualité, originalité et rationalisation du travail	2j/14h	980 €			13-14			7-8						
Initiation/Recyclage en boulangerie	2j/14h	980 €		15-16									19-20	
<b>SOMMELLERIE</b>	Durée	Prix H.T.	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Bases du service de restaurant	3j/21h	1 450 €	3-5			3-5								
Découverte du vin français et des alliances culinaires	3j/21h	1 450 €		6-8		3-5					10-12			
Accords Mets & Vins contraste et parallèle	3j/21h	1 450 €	9-11		6-8								19-21	
Comment créer sa carte des boissons	3j/21h	1 450 €				4-6					17-19			
Vin rouge et les produits de la Mer	2j/14h	980 €		6-7		3-4						9-10		
Optimisation de la rentabilité de la cave	2j/14h	980 €				12-13		19-20						
Découverte de la vallée du Rhône	2j/14h	980 €		13-14		10-11		12-13						
Créer sa carte des vins selon sa restauration	3j/21h	1 450 €	16-18			10-12							12-14	
Faire revivre sa carte des vins selon son stock	2j/14h	980 €				19-20								
Aide en Anglais pour les termes techniques du vin	2j/14h	980 €	12-13		13-14		22-23					15-16		
Connaissance des vignobles Français et Etrangers	2j/14h	980 €		27-28		19-20					4-5			
Connaître les vins pour mieux les vendre	2j/14h	980 €		20-21			15-16							
Partager sa passion et connaissance di vin avec les clients pour mieux vendre	2j/14h	980 €	10-11				17-18						19-20	

<b>PILOTAGE &amp; Stratégie/Règlementation</b>	<b>Durée</b>	<b>Prix H.T.</b>	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Maîtriser son Ordinateur	2j/14h	980 €		7-8				6-7				1-2		
Excel 2016 : les bases	2j/14h	980 €	25-26		20-21					23-24		22-23		
Outlook et Internet 2016 : l'Essentiel	2j/14h	980 €	23-24		15-16						11-12			
Application de la méthode HACCP	2j/14h	450 €		13-14		18-19						9-10		
Les règles de l'hygiène au service des étages	2j/14h	450 €		14-15		24-25		27-28						10-11
HACCP en Boulangerie- Pâtisserie : hygiène et sécurité	2j/14h	450 €	18-19		13-14									
HACCP en restauration collective	2j/14h	450 €		13-14								15-16		
L'évaluation des risques santé/sécurité et le DU	2j/14h	450 €				10-11					17-18			
Permis de former : formation initiale	2j/14h	450 €	16-17				22-23						8-9	
La gestion de la masse salariale	1j/7h	460 €	10		6			12				24		
La gestion d'exploitation	2j/14h	800 €	3-5			10-12					3-5			
Paie dans la restauration	2j/14h	850 €			13-15						24-26			
Yield management, comment optimiser ses revenus	1j/8h	500 €	18			19								
La gestion du service gouvernante	3j/21h	1 450 €					14-16							3-5
<b>Réception &amp; Service d'étage</b>	2j/14h	980 €		27-28				19-20						
Femme de chambre : les techniques et l'organisation	1j/7h	550 €				24					10			
L'équipe de réception – force de vente	1j/7h	650 €					29					25		
Accueil hôtel de luxe, les établissements haut de gamme	2j/14h	980 €	11-12				30-31							
La gestion du service gouvernante	3j/21h	1 450 €						26-28			10-12			
Valet de chambre : les techniques et l'organisation	2j/14h	980 €	9-10			24-25		29-30						
RABC et fonction linge : organiser la blanchisserie dans votre établissement	2j/14h	1 450 €		12-13							17-18			
Service du Petit déjeuner : valoriser le service du matin	1j/7h	460 €						19					6	
Gestion des conflits à l'accueil : gérer les clients difficiles	2j/14h	1 450 €		12-13							17-18			
Éco-responsabilité	1j/7h	460 €						19				2		
<b>Les Arts de la Table et du Service</b>														
Les Bases du service en restauration	3j/21h	1 750 €		12-14							17-19			
Hospitalité et expérience client	2j/14h	950 €	15-16										2-3	
Service en salle en EHPAD	2j/14h	960 €			19-20			19-20				22-23		