



## CALENDRIER DES FORMATIONS & PERFECTIONNEMENT

Janvier – décembre 2022

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 de l'entreprise en CDD ou CDI quelle que soit leur ancienneté dans l'entreprise, saisonnier et l'entrepreneur  
 – Chef d'entreprise, artisan, conjoint ou salarié.

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
<b>Wok &amp; Plancha</b>	2j/14h	980 €	23-24			10-11		7-8		6-7			12-13	
<b>Cuisine sous – vide : initiation</b>	2j/14h	980 €		22-23			17-18			27 - 28		15- 16		
<b>Cuisine sous- vide : perfectionnement</b>	2j/14h	980 €				12-13		21-22			10- 11		26- 27	
<b>Cuisine au vaposaveur</b>	1j/7h	470 €	9	2			15					11		10
<b>Bases, sauces &amp; condiments</b>	2j/14h	980 €	4-5		1-2			4-5			12-13			
<b>Préparation froides</b>	2j/14h	980 €		20-21		3-4			19-20			15-16		
<b>Légumes &amp; pâtes</b>	2j/14h	980 €		6-7			3-4	19-20						
<b>Cuisine traditionnelle &amp; Ré - évolution</b>	3j/21h	1 450 €			5-7				25-27					
<b>Cuisine créative</b>	3j/21h	1 450 €		21-23		24-26								
<b>Snacking salé</b>	2j/14h	980 €	30-31		13-14			12-13					15-16	
<b>Snacking salé tendance</b>	2j/14h	980 €		19-20			15-16			21-22				4-5
<b>Snacking sucré</b>	2j/14h	980 €	9-10		8-9	19-20		21-22			4-5			
<b>TRAITEUR, CHARCUTERIE</b>														
<b>Charcuterie traiteur - tendances</b>	3j/21h	1 450 €	3-5		5-7		16-18						5-7	
<b>Buffets cocktail : petites bouchées salées et sucrées</b>	3j/21h	1 450 €		5-7		18-20								
<b>Cuisine bistrannique</b>	2j/14h	980 €			8-9			13-14			17-18			
<b>Cuisine di jardin</b>	2j/14h	980 €		1-2		10-11			2-3			4-5		
<b>Cuisine du marché</b>	3j/21h	1 450 €	22-24			17-19				29-31				
<b>Cuisine du monde</b>	3j/21h	1 450 €		13-15				12-14						17-19
<b>Escapade gourmande provençale</b>	3j/21h	1 450 €	9-11		7-9		22-24						6-8	
<b>Nouvelle cuisine pour salad'Bar</b>	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
Décors 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

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