

CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISE 2019



Hôtellerie Restauration Tourisme

Cuisine

Gestion hôtellerie restauration

Hygiène et nutrition

JUILLET à DECEMBRE 2019

Formations 2019	Durée	Prix	Dates
Tourisme Hôtellerie Restauration			
Hygiène et Nutrition			
Réglementation de l'hygiène alimentaire Formation obligatoire pour les entreprises du secteur CHR	14H	250 €	1 session par mois
Renouvellement hygiène alimentaire	7h	120 €	Nous consulter
Gestion Hôtellerie Restauration			
Permis d'exploitation Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place	20H	588 €	1 session par mois
Gestion restauration : gestion de votre coût matière	21h	399€	16,17,18 Septembre
Accords mets vins les savoirs de bases	14h	350€	Nous consulter
Vente additionnelle en restauration	14h	210€	11,12, Novembre
Connaissance du territoire local et des activités touristiques	21H	588€	4,11,18 Novembre 2019
Cuisine			
Initiation aux techniques de bases en pâtisseries	35h	1064€	7,8,14,15,16 octobre
Initiation aux techniques culinaires des bases	35h	1064€	9,10,13,19,20 Septembre
Techniques de bases confection de pizzas	35h	994€	23,24,28,29,30 Octobre

Les formations en tourisme hôtellerie restauration se déroulent au CENTHOR à Saint-Gilles-les-hauts.

Les formations « Réglementation de l'hygiène alimentaire » et « Permis d'exploitation » sont également dispensées dans le NORD et dans le SUD

Autres thématiques de formation proposées par le Pôle Formation :

Offrir un accueil de qualité
 Les techniques de réception
 Grooming
 Le service des étages
 Vins et accords culinaires
 Cuisine à thèmes
 Cuisine sous vide
 Connaissance de La Réunion
 Management d'équipe
 Gestion client

**Vous souhaitez bénéficier d'une formation sur mesure ?
 Contactez-nous dès maintenant :**

CENTHOR
0262 22 85 00
fccenthor@reunion.cci.fr

