



Retrouvez l'ensemble de nos formations en ligne sur :

[www.reunion.cci.fr/formation](http://www.reunion.cci.fr/formation)

Vous souhaitez bénéficier d'une formation sur mesure dans les domaines de l'Hôtellerie Restauration Tourisme ?

**Contactez nos conseillers formation :**

1 route de l'Eperon Saint-Gilles-Les-Hauts  
0262 22 85 00 - [fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

# Master Class du Centhor



Oenologie | Cocktails & Barista | Pâtisserie | Cuisine

 **CCI ÎLE DE LA RÉUNION**

## Pâtisserie

SÉBASTIEN SERVEAU

- Formateur conseil en pâtisserie
- Ancien chef pâtissier au Ritz et de la prestigieuse maison Dalloyau

Parce que la pâtisserie aime se réinventer, découvrez les dernières créations en entremets et petits gâteaux et laissez naître de nouvelles inspirations pour magnifier les plus grands classiques de la pâtisserie.



Entremets et petits gâteaux  
Dates: 19 & 20 juin 2018

Découvrez les classiques revisités  
Dates: 21 & 22 juin 2018

## Œnologie

PASCAL LEONETTI

- Meilleur sommelier de France 2006
- Jusqu'en 2016 sommelier du célèbre restaurant "L'Auberge de l'III" \*\*\* au guide Michelin

Découvrez les subtilités de l'analyse et de la dégustation pour sublimer les accords mets vins. Devenez un expert sinon un connaisseur !



Analyse sensorielle et accords mets vins  
Dates: 18 & 19 septembre 2018

Tout savoir sur les vins de Bourgogne et le Beaujolais  
Dates: 20 & 21 septembre 2018

## Cuisine

TAKENORI SHINDO

- Chef formateur à la Maison du Japon

Laissez-vous guider pour un apprentissage à la cuisine japonaise, Sushi-Sashimi, bentô ou pâtes, une variété de plats et de saveurs qui mêlent philosophie et coutume, mais aussi technicité et raffinement.



Préparation et mise en valeur de la cuisine japonaise crue : Sushi-Sashimi  
Dates: 27 & 28 novembre 2018

Pâtes et Bentô  
Dates: 29 & 30 novembre 2018

## Bar

VICTOR DELPIERRE

- Champion du monde Barista Cocktail
- Champion 2011 «Best Mojito Paris»

Régalez-vous aux côtés d'un champion du monde de cocktails et apprenez à sublimer le café qui s'exprime différemment lorsque qu'il est agrémenté.



Barista : créateur de café  
Dates: 27 & 28 septembre 2018

Le bar : entre métier et création  
Dates: du 1er au 3 octobre 2018

“ De tous nos sens, il n'y en a de plus délicieux ni nécessaire à la vie que celui du goût ”  
Nicolas de Bonnefon

“ Qui sait déguster ne boit plus jamais de Vin mais goûte des secrets ”  
Salvador DALI

“ La cuisine japonaise n'est pas chose qui se mange, mais chose qui se regarde. ”  
Junichiro Tanizaki

“ Un cocktail, des Cocteau ”  
Cocteau