

CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISE 2019



Hôtellerie Restauration Tourisme

Cuisine

Gestion hôtellerie restauration

Hygiène et nutrition

JUILLET à DECEMBRE 2019



CCI ÎLE DE LA RÉUNION

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

