

2021

**CALENDRIER
FORMATIONS ENTREPRISES**

**JANVIER
A
JUIN**

**HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME**

Cuisine

Gestion hôtellerie

Restauration

Hygiène et nutrition

Formations

Durée

Prix

Dates

HYGIENE ET NUTRITION

CPF Réglementation de l'hygiène alimentaire Formation obligatoire pour les entreprises du secteur CHR	14h	252 €	1 session par mois
Renouvellement hygiène alimentaire	7h	120 €	Nous consulter

GESTION HOTELIERIE RESTAURATION

Permis d'exploitation Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place	20h	588 €	1 session par mois
Permis d'exploitation Chambres d'hôtes	7h	252 €	Nous consulter
Permis d'exploitation renouvellement Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place	7h	252€	Nous consulter
Gestion restauration : gestion de votre coût matière	21h	399 €	Nous consulter
De la vigne à la bouteille	14h	392€	Nous consulter
Les régions viticoles de France	14h	392€	Nous consulter
Les régions viticoles du monde	14h	392€	Nous consulter
Accords mets vins les savoirs de bases	21h	735€	Nous consulter
Accueil des personnes en situation de handicap	7h	Sur devis	Nous consulter
Vente additionnelle en restauration	14h	392 €	Nous consulter

CUISINE

Initiation aux techniques de base en pâtisserie	35h	1050€	Nous consulter
Initiation aux techniques de base en cuisine	35h	1050€	Nous consulter
Initiation confection de pizzas	35h	1050€	2 ^{ème} & 4 ^{ème} trimestres 2021

Nos formations sur devis :

MASTER CLASS

Master class pâtisserie	14h à 28h	A programmer période de septembre à novembre 2021
Master class cuisine végétarienne	14h à 28h	A programmer période de septembre à novembre 2021
Master class œnologie	14h à 28 h	A programmer période de septembre à novembre 2021

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

CQP Agent de restauration	De 300h à 650h, selon le positionnement du stagiaire	Nous consulter
CQP Commis de cuisine		
CQP Pizzaiolo		
CQP Réceptionniste		
CQP Barman du monde de la nuit		
CQP Serveur en restauration		
CQP Employé d'étage		

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

Les formations « Réglementation de l'hygiène alimentaire » et « Permis d'exploitation » sont dispensées selon la période dans l'ouest, le Nord, le Sud & l'Est.

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

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

CENTHOR

0262 22 85 00 fccenthor@reunion.cci.fr

www.reunion.cci.fr/formation



CCI ÎLE DE LA RÉUNION