

JUILLET À DÉCEMBRE 2022
CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISES
SEMESTRE 2

FORMATIONS
HÔTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME


 **CCI ÎLE DE LA RÉUNION**



CUISINE
GESTION HÔTELLERIE
RESTAURATION
HYGIÈNE NUTRITION



HYGIÈNE ET NUTRITION

CPF Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale Formation obligatoire pour les entreprises du secteur CHR		14 h	252 €	16, 17 Aout 20, 21 Septembre 25, 26 Octobre 06, 07 Décembre
--	---	------	-------	--

GESTION HÔTELLERIE RESTAURATION

Permis d'exploitation Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place	20 h	588 €	29, 30, 31 Aout 19, 20, 21 Octobre 14, 15, 16 Décembre
Permis d'exploitation Chambres d'hôtes Permis d'exploitation renouvellement Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place	7 h	252 €	28 Septembre
Gestion restauration : gestion de votre coût matière	21 h	399 €	11, 12, 13 Octobre
Accords mets vins : les savoirs de base	21 h	735 €	Nous consulter
Accueil des personnes en situation de handicap	7 h	Sur devis	Nous consulter
Vente additionnelle en restauration	14 h	392 €	Nous consulter

CUISINE ET PÂTISSERIE

Initiation aux techniques de base en pâtisserie	35 h	1064 €	Nous consulter
Initiation aux techniques de base en cuisine	35 h	1064 €	Nous consulter
Initiation confection de pizzas	35 h	1035 €	Nous consulter

MASTERCLASS - ŒNOLOGIE

Master Class

Thématique des Fromages

Nous consulter

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

CQP Agent de restauration	De 300h à 650h, selon le positionnement du stagiaire	Nous consulter
CQP Commis de cuisine		Nous consulter
CQP Pizzaiolo		Du 15/10/2022 au 26/04/2023
CQP Réceptionniste		Nous consulter
CQP Barman du monde de la nuit		Du 31/08/2022 au 31/05/2023
CQP Serveur en restauration		Du 31/08/2022 au 07/06/2023
CQP Employé d'étage		Nous consulter

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 et 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
- ▲ Langues étrangères spécialisation HRT

CONTACT/INFO

Vous souhaitez bénéficier d'une formation sur mesure ?

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