

JANVIER À JUIN 2023
CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISES
SEMESTRE 1

FORMATIONS HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

 **CCI ÎLE DE LA RÉUNION**



CUISINE
GESTION HÔTELLERIE
RESTAURATION
HYGIÈNE NUTRITION



HYGIÈNE ET NUTRITION

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale <i>Formation obligatoire pour les entreprises du secteur CHR</i>	14 h	252 €	1 à 2 sessions de Formation par mois Nord / Sud / Ouest
---	------	-------	--

GESTION HÔTELLERIE RESTAURATION

Permis d'exploitation <i>Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place</i>	20 h	588 €	1 à 2 sessions de Formation par mois Nord / Sud / Ouest
Permis d'exploitation Chambres d'hôtes Permis d'exploitation renouvellement <i>Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place</i>	7 h	252 €	Nous consulter
Gestion restauration : gestion de votre coût matière	21 h	399 €	Nous consulter
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

MASTERCLASS

Master Class

Thématique en cours de validation

Nous consulter

AUTRES DISPOSITIFS DE FORMATIONS COURTES

CQP / Titre Professionnel Agent de restauration Réceptionniste	De 300 h à 600h de formation Sur des périodes pouvant aller de 3 à 10 mois	Nous consulter
Titre à Finalité professionnelle Commis de cuisine Serveur en restauration		
CQP Pizzaiolo Barman du monde de la nuit 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 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