

**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 €	3,4,5 avril
Accords mets vins : les savoirs de base	21 h	735 €	27,30 mars,4 avril
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

Parcours Pizzaiolo : blocs de compétences 2,3,4,8 du CQP Pizzaiolo <b>CPF</b>	70 h	1820€	3 au 21 avril
Confection de pizzas: bloc de compétence n°8 du CQP Pizzaiolo <b>CPF</b>	35 h	1020€	17 au 21 avril
Initiation aux techniques de base en pâtisserie	32 h	975 €	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 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**