

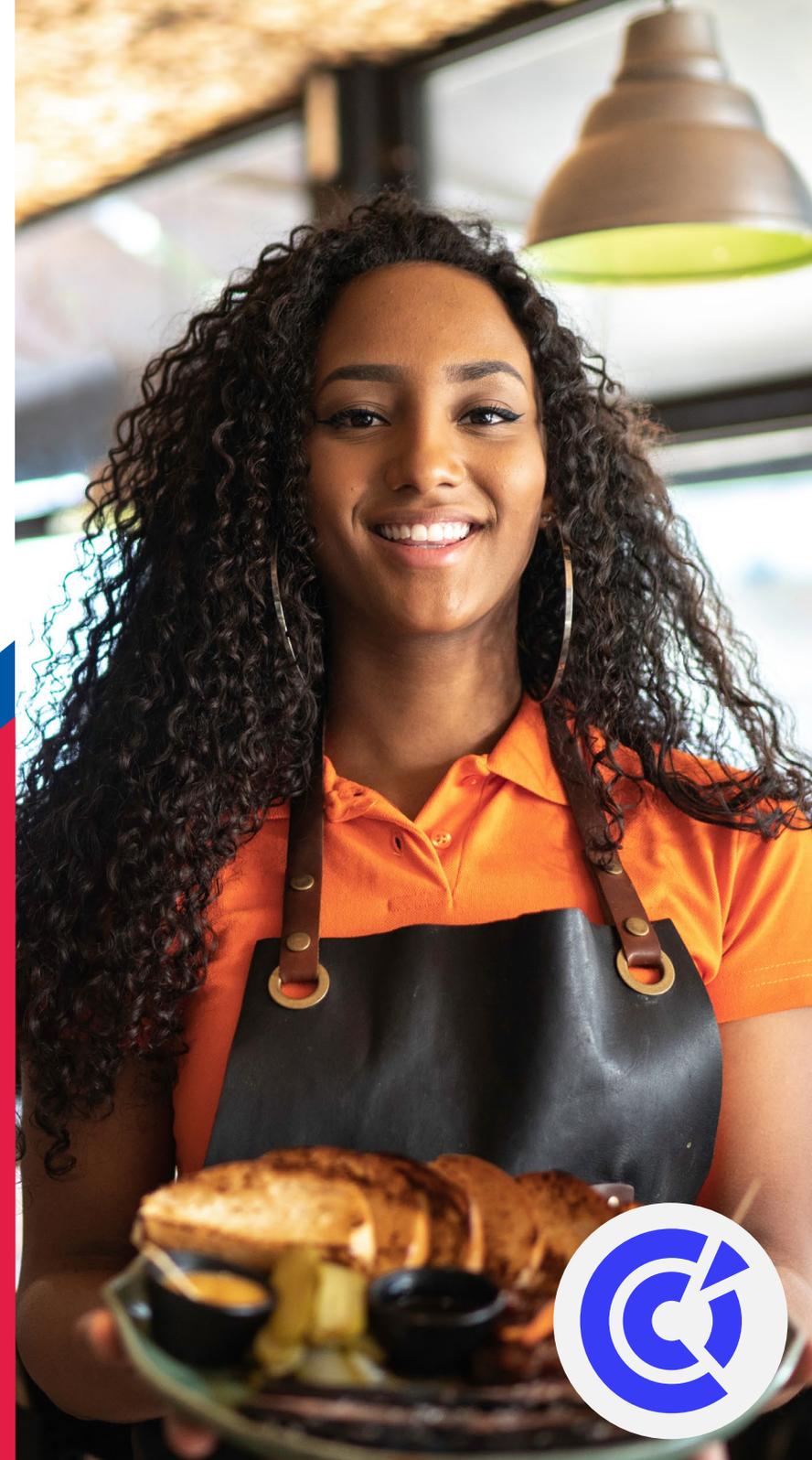
JUILLET À DÉCEMBRE 2023
CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISES
SEMESTRE 2

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 Fiche programme
---	------	-------	--

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 Plus d'infos
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 Plus d'infos
Gestion restauration : gestion de votre coût matière	21 h	399 €	16, 17 et 23 octobre
Accords mets vins : les savoirs de base	21 h	735 €	11, 12 et 18 septembre
Accueil des personnes en situation de handicap	7 h	Sur devis	Nous consulter

CUISINE ET PÂTISSERIE

CPF Parcours Pizzaiolo : blocs de compétences 2, 3, 4, 8 du CQP Pizzaiolo (Gestion, Hygiène, Fabrication de pizzas)	70h	1820€	6, 7, 8, 12, 13 septembre 16, 17, 23 octobre + Réglementation hygiène alimentaire
CPF Confection de pizzas : bloc de compétence n°8 du CQP Pizzaiolo	35h	1120€	6, 7, 8, 12, 13 septembre

CPF Réalisation des préparations culinaires : bloc de compétence n°9 Titre à finalité professionnelle commis de cuisine	63h	1890€	18 septembre au 04 octobre
CPF Parcours commis de cuisine : blocs de compétence 3, 5, 9 du TFP commis de cuisine	90h	2548€	18 septembre au 23 octobre + Réglementation hygiène alimentaire
Le vert à table : la cuisine végétale	14h	420€	16, 17 novembre

MASTER CLASS

Master Class La pâtisserie selon Christophe Renou	980 €	26 & 27 septembre 28 & 29 septembre
--	-------	--

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
- ▲ Le service des étages
- ▲ Vins et accords culinaires
- ▲ Cuisine / Pâtisserie 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