

CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISES

JANVIER À JUIN 2024 // 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 €	Consulter la fiche programme
---	------	-------	--

GESTION HÔTELLERIE RESTAURATION

Permis d'exploitation <i>Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place</i>	20 h	588 €	Consulter la fiche programme
Permis d'exploitation Chambres d'hôtes	7 h	252 €	Nous consulter
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 €	7, 8, 14 mars
Accords mets vins : les savoirs de base	21 h		Intra entreprise nous consulter
Accueil des personnes en situation de handicap	7 h		Intra entreprise nous consulter
Vente additionnelle en restauration	14 h		Intra entreprise nous consulter

CUISINE ET PÂTISSERIE

CPF Bloc de compétences 1 du CQP PIZZAIOLO (Relation client et production culinaire en pizzeria)		35 h	1120 €	23, 24, 25, 26, 30 avril
CPF Bloc de compétences 2 du TFP commis de cuisine (Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production)		64 h	1890 €	18, 20, 21, 25, 26, 28 mars 3, 4 avril

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Titre professionnel cuisinier	Selon dispositif	Nous consulter
TFP Commis de cuisine		
CQP Pizzaiolo		
CQP Réceptionniste		
CQP Barman du monde de la nuit		
TFP 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 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

reunion.cci.fr/formation