

CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISES

JUILLET À DÉCEMBRE 2024 // 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 €	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 €	18, 19, 20 novembre
Accords mets vins : les savoirs de base			Intra entreprise nous consulter
Accueil des personnes en situation de handicap	7 h	210 €	Intra entreprise nous consulter
Sensibilisation aux eco-geste en CHR	7 h	210 €	Intra entreprise nous consulter

CUISINE ET PÂTISSERIE

CPF Bloc de compétences 1 du CQP PIZZAIOLO (Relation client et production culinaire en pizzeria)		35 h	2016 €	29 octobre au 19 novembre
CPF Bloc de compétences 2 du TFP commis de cuisine (Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production)		64 h	2660 €	4 au 28 novembre

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

TP ou TFP Commis de cuisine	Selon dispositif	Nous consulter
CQP Pizzaiolo		
CQP Barman du monde de la nuit		
TP ou TFP Serveur en restauration		
TP 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