

CALENDRIER FORMATIONS ENTREPRISES

**JANVIER À JUIN 2026**

**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 <small>Formation obligatoire pour les entreprises du secteur CHR</small>	14 h	266 €	<a href="#">Consulter la fiche programme</a>
---	------	-------	--

## GESTION HÔTELLERIE RESTAURATION

Permis d'exploitation <small>Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place</small>	20 h	545 €	<a href="#">Consulter la fiche programme</a>
Permis d'exploitation Chambres d'hôtes	7 h	252 €	Nous consulter
Permis d'exploitation renouvellement <small>Obligation de formation des débits de boisson à consommer sur place</small>	7 h	252 €	Nous consulter
Gestion restauration : gestion de votre coût matière	21 h	420 €	19, 20 & 23 mars
Accords mets vins : les savoirs de base			Intra entreprise nous consulter
Accueil des personnes en situation de handicap			Intra entreprise nous consulter
Sensibilisation aux eco-geste en CHR			Intra entreprise nous consulter

## CUISINE ET PÂTISSERIE

<b>CPF</b> Bloc de compétences 1 du CQP PIZZAIOLO (Relation client et production culinaire en pizzeria) 	63 h	2016 €	26, 27, 28 mai 2, 3, 9, 10, 11 & 16 juin
---	------	--------	---

## CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

TFP Commis de cuisine	Selon dispositif	Nous consulter
CQP Pizzaiolo		
TP Chef de partie		
TFP BARMAN		
TP Employé d'étage en hôtellerie et hôtellerie de plein air		
TP ou TFP serveur		

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](http://reunion.cci.fr/formation)