



## Découvrez l'ensemble de nos formations proposées au CFEC avec ce calendrier

RÉF.	PAGE	FORMATIONS	JOURS	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	PRIX H.T.
<b>LES TECHNIQUES CULINAIRES</b>														
CJ75	9	LES BASES DE LA CUISINE <b>NOUVEAU</b>	5	28/01 au 01/02		18 au 22	-	-	-	-	-	18 au 22	-	1930 €
CJ30	9	CRÉER SA CARTE ET OPTIMISER SA PRODUCTION	3	-	-	12 au 14	-	14 au 16	-	-	22 au 24	-	-	1200 €
CJ72	11	DRESSAGE ET DÉCOR : VALORISEZ VOS ASSIETTES SUCRÉES ET SALÉES	3	-	04 au 06	-	-	-	03 au 05	-	14 au 16	-	-	1130 €
CJ51	11	JUS, SAUCES ET ÉPICES	3	-	05 au 07	-	-	-	-	-	-	-	10 au 12	1130 €
CJ65	13	DESSERTS DE CUISINIERS	2	28 au 29	-	-	15 au 16	-	-	-	-	25 au 26	-	760 €
CJ04	13	DESSERTS DE PÂTISSIERS <b>NOUVEAU</b>	3	-	-	-	08 au 10	-	-	-	21 au 23	-	-	1130 €
<b>LES CRÉATIVES</b>														
CJ47	15	CRÉATIVITÉ ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES	2,5	21 au 23	-	-	-	-	-	23 au 25	-	-	-	970 €
CJ80	15	CRÉATIVITÉ AUTOUR DES PLATS DU JOUR	2	-	-	-	-	-	05 au 06	23 au 24	-	-	-	760 €
CJ52	17	LE FOIE GRAS DANS TOUTS SES ÉTATS <b>NOUVEAU</b>	2	-	-	25 au 27	-	-	-	-	-	12 au 14	-	900 €
CJ05	17	CRÉATIVITÉ DU SNACKING ET DE LA VENTE À EMPORTER	3	22 au 24	-	-	-	-	-	-	-	-	09 au 11	1130 €
<b>LA CUISINE À THÈME</b>														
CJ26	19	LES PÂTES	3	-	-	-	15 au 17	-	-	-	01 au 03	-	-	720 €
CJ25	19	PIZZAÏOLO - NIVEAU 1	4	21 au 24	-	-	08 au 11	-	-	-	-	18 au 21	-	1080 €
CJ27	19	PIZZAÏOLO EXPERT - NIVEAU 2	2,5	-	-	11 au 13	-	-	-	-	-	-	02 au 04	720 €
CJ54	21	LA CUISINE ASIATIQUE <b>NOUVEAU</b>	3	-	-	-	01 au 03	-	-	-	28 au 30	-	-	1130 €
CJ43	21	CRÊPES ET GALETTES <b>NOUVEAU</b>	3	14 au 16	-	-	-	-	24 au 26	-	-	-	02 au 04	1130 €
<b>LA CUISINE ÉVÉNEMENTIELLE : RÉCEPTIONS ET ANIMATIONS</b>														
CJ39	23	COCKTAILS DINATOIRES SALÉS	3	-	-	18 au 20	-	-	-	-	07 au 09	-	-	1390 €
CJ01	23	BUFFETS ET COCKTAILS ÉVÉNEMENTIELS <b>NOUVEAU</b>	3	-	18 au 20	-	-	-	-	-	-	04 au 06	-	1200 €
CJ02	25	LES BASES DES COCKTAILS DE BAR <b>NOUVEAU</b>	3	-	-	25 au 27	-	-	-	-	-	-	02 au 04	1130 €
CJ03	25	PERFECTIONNEMENT À LA MIXOLOGIE <b>NOUVEAU</b>	2	-	-	-	23 au 24	-	-	-	07 au 08	-	-	900 €
<b>LES TENDANCES</b>														
CJ42	27	CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE	3	-	11 au 13	-	-	13 au 15	-	30/09 au 02/10	-	-	-	1200 €
SJ42	27	CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE - SPÉCIAL COLLECTIVITÉS	3	-	-	-	-	-	18 au 20	25 au 27	-	26 au 28	-	1200 €
CJ71	29	LA CUISINE BISTROT : OFFREZ SIMPLICITÉ ET CONVIVIALITÉ	3	-	12 au 14	-	-	-	11 au 13	-	09 au 11	-	-	1200 €
CJ84	29	LA CUISINE BISTRONOMIQUE : UNE CUISINE RAFFINÉE ACCESSIBLE À TOUS	3	-	-	11 au 13	-	27 au 29	-	-	-	-	02 au 04	1200 €
SJ07	31	LE BURGER : UN PLAT SIGNATURE DE VOTRE CARTE	2	-	-	18 au 19	-	-	-	-	-	25 au 26	-	760 €
CJ20	33	L'OFFRE BRUNCH <b>NOUVEAU</b>	3	-	25 au 27	-	-	-	17 au 19	-	-	27 au 29	-	1130 €
CJ21	33	LUNCH BOX ET COFFRET REPAS <b>NOUVEAU</b>	3	-	-	04 au 06	-	-	-	-	-	-	02 au 04	1130 €
CJ29	35	LA CUISINE BIEN-ÊTRE	2	-	-	-	08 au 09	-	-	-	-	04 au 05	-	760 €
<b>MANAGEMENT, VENTE EN SALLE ET COMMUNICATION</b>														
CJ73	37	ACCUEIL ET DYNAMISATION DE SES VENTES EN SALLE	2	-	-	18 au 19	-	-	-	23 au 24	-	-	-	760 €
CJ40	37	ACCORD METS ET VINS : CONSEILLEZ POUR MIEUX VENDRE	2	-	-	13 au 14	-	-	-	-	-	13 au 14	-	900 €
CJ45	37	LE MANAGEMENT DE SON ÉQUIPE AU QUOTIDIEN	2	-	-	-	15 au 16	-	-	-	-	-	12 au 13	760 €
<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</b>														
CJ12	39	LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION (FORMATION OBLIGATOIRE)	2	28 au 29	-	25 au 26	-	20 au 21	-	-	07 au 08	-	09 au 10	450 €
CJ13	39	LES BPH EN RESTAURATION : MISE EN SITUATION DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT <b>NOUVEAU</b>	2	-	-	-	-	-	UNIQUEMENT DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT, NOUS CONTACTER					
SJ14	41	LA DÉMARCHE HACCP <b>NOUVEAU</b>	2	-	04 au 05	-	23 au 24	-	24 au 25	-	-	25 au 26	-	450 €
SJ15	41	AMÉLIOREZ LA DÉMARCHE HACCP DE VOTRE ÉTABLISSEMENT <b>NOUVEAU</b>	2	-	-	-	-	-	UNIQUEMENT DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT, NOUS CONTACTER					
CJ35	41	LES ALLERGÈNES ET LA RÉGLEMENTATION INCO	1	30	-	27	-	22	-	-	09	-	11	380 €
<b>LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>														
SJ69	43	LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE	2	-	-	-	-	-	18 au 19	-	-	-	12 au 13	760 €
CJ70	43	LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN HÔTELLERIE RESTAURATION	2	-	-	-	-	13 au 14	-	-	21 au 22	-	-	760 €
<b>LA RESTAURATION COLLECTIVE : TECHNIQUES &amp; SPÉCIFICITÉS</b>														
SJ42	45	CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE - SPÉCIAL COLLECTIVITÉS	3	-	-	-	-	-	18 au 20	25 au 27	-	26 au 28	-	1200 €
SJ08	47	BUFFET ET BAR À SALADES EN RESTAURATION COLLECTIVE <b>NOUVEAU</b>	2	-	-	-	-	-	11 au 12	-	-	06 au 07	-	1130 €
SJ09	47	GOÛT ET PLAISIR EN RESTAURATION COLLECTIVE <b>NOUVEAU</b>	3	-	-	-	-	27 au 29	-	-	-	18 au 20	-	1200 €
SJ66	47	ALIMENTATION DES SENIORS : PLAISIR DE MANGER ET TROUBLES DE L'ÂGE	3	-	5 au 7	-	-	-	24 au 26	-	16 au 18	-	-	1200 €
SJ10	49	LE TEMPS DU REPAS EN INSTITUTION : GESTION DES CONFLITS ET DU STRESS	2	-	20 au 22	-	-	-	-	-	14 au 15	-	-	1200 €
SJ17	49	TEXTURES MODIFIÉES POUR PERSONNES ÂGÉES (AVEC/SANS MANGER MAIN)	3	-	25 au 27	-	-	-	-	-	29 au 31	-	-	1200 €
SJ11	49	TEXTURES MODIFIÉES EN MILIEU MÉDICALISÉ : SERVICES HOSPITALIERS ET STRUCTURES POUR HANDICAPÉS <b>NOUVEAU</b>	3	-	-	-	-	22 au 24	-	-	-	-	16 au 18	1200 €