


<div></div> <div>PLANNING DES FORMATIONS</div>	REF. GF	DURÉES FORMATIONS		ANNÉE 2023											
		Heures	Jours	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil		Sept	Oct	Nov	Déc
TECHNIQUES CULINAIRES ET ORGANISATION															
Les techniques de base de la cuisine	GF-OTC-TC1	70	10	NOUS CONSULTER											
Les desserts de restaurant	GF-OTC-TC2	35	5	NOUS CONSULTER											
La valorisation des préparations chaudes	GF-OTC-PC	14/21	2/3		8-9-10							25-26-27			
Le sous-vide	GF-OTC-SV	14/21	2/3			29-30-31							22-23-24		
Desserts de restaurant : « FAIT MAISON »	GF-OTC-DES	21	3				12-13-14								
Les sauces « FAITES MAISON »	GF-OTC-SAU	14	2	14-15							14-15				
La préparation et la cuisson des poissons	GF-OTC-POIS	14	2	NOUS CONSULTER											
La préparation et la cuisson des viandes et des volailles	GF-OTC-VIA	14	2	NOUS CONSULTER											
Règles de dressage à l'assiette des préparations salées	GF-OTC-DRESS	14	2	19-20											
LES TENDANCES EN RESTAURATION															
Le Snacking ou Prêt à manger	GF-NT-SNACK	14/21	2/3		5-6			11-12				12-13		14-15	
Finger food	GF-NT-FINGER 1-2	14	2				3-4		08-09						
Cuisine Bistronomique	GF-NT-BISTRO	14	2		16-17				22-23		28-29				
Cuisine du marché	GF-NT-MARCHE	14	2				20-21		15-16				23-24		
Bowl Food	GF-NT-BOWL	14	2				27-28							07-08	
Végétal food	GF-NT-VF	14	2			13-14					20-21				
Les Mocktails	GF-NT-MOCK	7	1			3						04			
RESTAURATION COLLECTIVE															
Les préparations froides salées	GF-RC-PFSA	14	2		23-24				01-02		07-08				
Les préparations froides sucrées	GF-RC-PFSU	14	2		16-17								16-17		
Les préparations chaudes	GF-RC-PC	21	3	25-26-27				24-25-26				18-19-20			
Cuisine satellite : Organisation et Distribution	GF-RC-CS	NOUS CONSULTER													
valorisation de la restauration en EHPAD	GF-RC-VRE	NOUS CONSULTER													
HYGIENE ET REGLEMENTATION															
Hygiène alimentaire en restauration	GF-HR-HARC	14	2	5-6		6-7			05-06			05-06		30-01	
le Plan de Maîtrise Sanitaire	GF-HR-PMS	14	2				6-7			06-07			02-03		
Bonnes Pratiques d'Hygiène	GF-HR-ND	7	1		1			15					10		
Les allergènes	GF-HR-ALLERG	14	2			16-17					31-01				
TECHNIQUES DE SERVICES ET DE COMMERCIALISATION															
Valorisation du fromage en salle	GF-TSC-FROM	7	1	18						03			29		
L'Oenologie : les bases	GF-TSC-OENO	7	1			15				04		31			
Techniques des arts de la table	GF-TSC-TAT	14	2									02-03			
L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION															
Les bases de l'ingénierie de la restauration collective	GF-IR-ING	14	2			27-28			27-28			18-19			
Le management de la maintenance	IC-MM-MGMT	14	2					9-10					10-11		