

 PLANNING DES FORMATIONS	REF. GF	DURÉES FORMATIONS		ANNÉE 2024-2025												
		Heures	Jours	Sept	Oct	Nov	Déc		Janv	fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	
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						5-6-7					
Le sous-vide	GF-OTC-SV	14/21	2/3			27-28-29								22-23-24		
Desserts de restaurant : « FAIT MAISON »	GF-OTC-DES	21	3				4-5-6									
Les sauces « FAITES MAISON »	GF-OTC-SAU	14	2	12-13							27-28					
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		3-4				9-10				5-6		10-11	
Finger food	GF-NT-FINGER1-2	14	2				23-24			03-04						
Cuisine Bistronomique	GF-NT-BISTRO	14	2		17-18					13-14		24-25				
Cuisine du marché	GF-NT-MARCHE	14	2				12-13			20-21				19-20		
Bowl Food	GF-NT-BOWL	14	2				19-20								03-04	
Végétal food	GF-NT-VF	14	2			14-15						17-18				
Les Mocktails	GF-NT-MOCK	7	1			5							7			
RESTAURATION COLLECTIVE																
Les préparations froides salées	GF-RC-PFSA	14	2		24-25				30-31			03-04				
Les préparations froides sucrées	GF-RC-PFSU	14	2		30-31									12-13		
Les préparations chaudes	GF-RC-PC	21	3	25-26-27					22-23-24				14-15-16			
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		7-8				06-07			22-23		01-02	
le Plan de Maîtrise Sanitaire	GF-HR-PMS	14	2				2-3				13-14			02-03		
Bonnes Pratiques d'Hygiène	GF-HR-ND	7	1		1				17					4		
Les allergènes	GF-HR-ALLERG	14	2			21-22						10-11				
TECHNIQUES DE SERVICES ET DE COMMERCIALISATION																
Valorisation du fromage en salle	GF-TSC-FROM	7	1	18							11			16		
L'Oenologie : les bases	GF-TSC-OENO	7	1			25					18		19			
Techniques des arts de la table	GF-TSC-TAT	14	2										26-27			
L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION																
Les bases de l'ingénierie de la restauration collective	GF-IR-ING	14	2			19-20				27-28		18-19				
Le management de la maintenance	IC-MM-MGTM	14	2	NOUS CONSULTER												
Conception en restauration 2D-3D SKETCHUP	GF-IR-SKE	14	2	NOUS CONSULTER												
Le Froid Industriel - Installations frigorifiques	IC-FI-MOD1	4	1	NOUS CONSULTER												
Le Froid Industriel - Phénomène condensation	IC-FI-MOD2	4	1	NOUS CONSULTER												