

CALENDRIER DES FORMATIONS

1^{ER} SEMESTRE 2010

Pour ce premier semestre, nous vous proposons les stages de formation ci-après qui compléteront vos connaissances et vous apporteront de réelles solutions.

Pour plus d'informations, contactez Monsieur François BAKRY
au 06.07.69.40.22 ou par mail : info@gastronomie-services.com



INTITULE DU STAGE	DEBUT	FIN	LIEUX
SOUS VIDE : CUISSON ET CONSERVATION Niveau 1 découverte, assemblage simple...	13/04/2010	14/04/2010	PARIS
SOUS VIDE : CUISSON ET CONSERVATION Niveau 2 : plats en sauce, produits spéciaux	15/04/2010	16/04/2010	PARIS
TECHNIQUES DE PRODUCTION ET GESTION D'UNE CUISINE Permettre aux stagiaires de s'approprier des techniques de gestion performantes pour les aider au quotidien dans leur cuisine	19/04/2010	20/04/2010	ST RAPHAEL
	17/05/2010	18/05/2010	ANNECY
COCKTAIL ANIMES Concevoir, organiser, fabriquer Vendre un cocktail animé	3/05/2010	4/05/2010	ANNECY
BUFFET FROID : ENTREES DESSERTS Apprendre à concevoir, calculer, fabriquer, présenter et gérer le service d'un buffet froid	14/06/2010	15/06/2010	ANNECY
BUFFET CHAUD : ANIMATION SHOW COOKING PLATS Apprendre à concevoir, calculer, fabriquer, présenter et gérer le service d'un buffet chaud avec animations	16/06/2010	17/06/2010	ANNECY