PLANNING DES FORMATIONS	REF. GF	DURÉES FORMATIONS		ANNÉE 2022											
		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		9-10-11			23-24-25			14-15-16			
Le sous-vide	GF-OTC-SV	14/21	2/3			23-24-25			15-16-17			26-27-28		
Desserts de restaurant : « FAIT MAISON »	GF-OTC-DES	21	3				13-14-15							
Les sauces « FAITES MAISON »	GF-OTC-SAU	14	2	13-14										
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	20-21										
LES TENDANCES EN RESTAURATION														
Le Snacking ou Prêt à manger	GF-NT-SNACK	14/21	2/3		3-4			12-13				13-14		8-9
Finger food	GF-NT-FINGER1-2	14	2			31	1							
Cuisine Bistronomique	GF-NT-BISTRO	14	2			17-18			9-10		29-30			
Cuisine du marché	GF-NT-MARCHE	14	2				21-22		23-24				17-18	
Bowl Food	GF-NT-BOWL	14	2				28-29			7-8			24-25	
Végétal food	GF-NT-VF	14	2			10-11					22-23			
Les Mocktails	GF-NT-MOCK	7	1			2						5		
RESTAURATION COLLECTIVE														
Les préparations froides salées	GF-RC-PFSA	14	2		24-25			5-6						
Les préparations froides sucrées	GF-RC-PFSU	14	2		17-18						8-9			15-16
Les préparations chaudes	GF-RC-PC	21	3	26-27-28				18-19-20				19-20-21		
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	6-7		3-4			2-3			6-7		1-2
le Plan de Maîtrise Sanitaire	GF-HR-PMS	14	2				7-8			12-13			3-4	
Bonnes Pratiques d'Hygiène	GF-HR-ND	7	1		2						1		10	
Les allergènes	GF-HR-ALLERG	14	2			11-12					2-3			
TECHNIQUES DE SERVICES ET DE COMMERCIALISATION														
Valorisation du fromage en salle	GF-TSC-FROM	7	1	19					22				16	
L'Oenologie : les bases	GF-TSC-OENO	7	1			9							9	
Techniques des arts de la table	GF-TSC-TAT	14	2				19-20					3-4		
L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION														
Les bases de l'ingénierie de la restauration collective	GF-IR-ING	14	2	24-25		14-15			20-21		19-20		21-22	
Le management de la maintenance	IC-MM-MGTM	14	2											