

# Le calendrier

Durée

Prix

Janvier

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

## LA GRANDE CUISINE D'ALAIN DUCASSE

Entrées & plats 3 étoiles	4j	1900 € H.T.		1-4		11-14		06-09		
Méditerranée	NOUVEAUTÉ	4j	1900 € H.T.	10-13		14-17			18-21	
Trilogie à la française	4j	3500 € H.T.		22-25		12-15				

## AUTOUR DES PRODUITS

Volailles et viandes	4j	1800 € H.T.			14-17		09-12			
Poissons et crustacés	4j	1800 € H.T.	10-13				02-05			22-25
Légumes, pâtes et céréales	NOUVEAUTÉ	4j	1800 € H.T.		28-03		16-19		04-07	
Deux produits incontournables de la saison	NOUVEAUTÉ	2j	900 € H.T.			04-05		20-21		
Bases, sauces et condiments	NOUVEAUTÉ	2j	850 € H.T.		09-10				25-26	

## AUTOUR DES NOUVELLES TECHNOLOGIES

Cuisine sous-vide	5j	2125 € H.T.		07-11				13-17		29-02
Cuissons innovation	NOUVEAUTÉ	2j	850 € H.T.		14-15		20-21	22-23		

## LA CUISINE DE TOUS LES RESTAURANTS

Recettes de brasseries françaises (adapté aux structures entre 60 et 120 couverts)	4j	1700 € H.T.		14-17				13-16		
Recettes et menus à coûts maîtrisés	3j	1400 € H.T.		21-23		26-28			27-29	
La cuisine de nos bistrotts	3j	1400 € H.T.	17-19				16-18			
Production de buffets & brunchs	NOUVEAUTÉ	2j	900 € H.T.		16-17	18-19			11-12	
Production en banqueting (adapté aux structures de plus de 120 couverts)	4j	1700 € H.T.			21-24				25-28	
La cuisine de nos auberges	2j	900 € H.T.			01-02		17-18			

## LES CUISINES SOUS INFLUENCE

Terroirs français recuinsés	NOUVEAUTÉ	2j	850 € H.T.			06-07		27-28		
Equilibre, bien-être et saveurs	3j	1300 € H.T.				02-04				
Fusion Asie	4j	1700 € H.T.				04-07		27-30		
Snacking - « Street food »	4j	1700 € H.T.		07-10		18-21		20-23		
Tour du monde d'Alain Ducasse	NOUVEAUTÉ	3j	1400 € H.T.		07-09				11-13	
World Finger Food	4j	1700 € H.T.			21-24		23-26		04-07	

## FORMATIONS SIGNÉES ESCOFFIER

Tradition 1881 / Evolution 2011	NOUVEAUTÉ	3j	1400 € H.T.		28-02					
Quintessence « mets et vins »	NOUVEAUTÉ	3j	1400 € H.T.				09-11			

## LA CUISINE DE NOS CHEFS INVITÉS

La cuisine de Jacques Maximin - Restaurant Bistrot de la marine	2j	1200 € H.T.				26-27				
La cuisine gourmande et bonne pour la santé de Patrice Demangel	NOUVEAUTÉ	4j	1700 € H.T.		28-31					
La cuisine d'Adeline Grattard - Restaurant Yam'Tcha	NOUVEAUTÉ	2j	1200 € H.T.		07-08					
La cuisine bio-végétarienne de Jean Montagard	2j	1200 € H.T.					30-31			
La cuisine d'Alberto Herráiz - Restaurant Fogón	NOUVEAUTÉ	1j	600 € H.T.					29-30		
La cuisine toscane de Christophe Martin - Restaurant l'Andana	2j	1200 € H.T.				28-29				

## LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION

La collection de desserts l'assiette	4j	1700 € H.T.		31-03		18-21		06-09		29-01
Le chocolat, etc.	2j	900 € H.T.			30-31		25-26			
Petits gâteaux & créations ludiques	NOUVEAUTÉ	2j	850 € H.T.		28-29		23-24			
La vente en restaurant	2j	550 € H.T.			14-15					
L'encadrement d'une équipe de salle	2j	550 € H.T.					30-31			29-30
L'enchantement du client d'un restaurant	2j	1000 € H.T.			21-22					
Les sommelleries d'Alain Ducasse	2j	550 € H.T.				04-05				
Comment se préparer aux contrôles d'hygiène	2j	550 € H.T.			07-08					
Gestion : Comment réduire ses coûts d'exploitation au quotidien	NOUVEAUTÉ	4j	1100 € H.T.		14-17					
Gestion : Comment améliorer son résultat d'exploitation	NOUVEAUTÉ	4j	1100 € H.T.		21-24					
Gestion : Optimiser sa gestion grâce à Microsoft Excel	3j	825 € H.T.								
Communication : Bâtir sa stratégie de communication	1j	675 € H.T.	17				16			
Communication : Maîtriser les relations presse	1j	675 € H.T.	18				17			
Communication : Assurer la cohérence stratégique et l'efficacité de son site web	1j	675 € H.T.	19				18			

Chacun de trois modules communication peut être suivi indépendamment. Toutefois la formation sera davantage efficace si le stagiaire choisit de suivre les trois modules en trois jours consécutifs. Dans ce cadre l'ensemble de ses trois formations est proposé au forfait de 1720 € HT.