

				FEV	MAR	AVR	MAI	JUN	JUL - AOÛT	SEP	OCT	NOV	DÉC
<b>CUISINE D'EXCEPTION</b>				PRIX HT									
Rencontres étoilées : Monaco - Paris - Londres	5 J	4 750 €											3 - 7
Entrées et plats 3 étoiles	3 J	1 550 €								24 - 26	25 - 26		
Bistrot incontournable d'Alain Ducasse NOUVELLE VERSION	2 J	950 €			19 - 20								
Les desserts d'Alain Ducasse	2 J	950 €				25 - 26							
<b>NATURALITÉ D'ALAIN DUCASSE</b>													
Une trilogie poissons, légumes, céréales NOUVEAUTÉ 2018	3 J	1 240 €									1 - 3		
Simplicité et naturalité en pâtisserie NOUVEAUTÉ 2018	2 J	830 €									4 - 5		
<b>AUTOUR DES PRODUITS</b>													
Retour du marché NOUVEAUTÉ 2018	2 J	970 €				23 - 24							
Volailles, viandes et gibiers NOUVELLE VERSION	3 J	1 450 €									29 - 31		
Poissons et crustacés	2 J	970 €			5 - 6								
<b>PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES</b>													
Bases techniques de la cuisine NOUVEAU FORMGT	4 J	1 450 €						18 - 21					
Techniques de cuisson NOUVEAUTÉ 2018	2 J	780 €						27 - 28					
Séminaires - Buffets - Cocktails	3 J	1 450 €			21 - 23						22 - 24		
Méthode Sous-Vide: mise en place, production et envoi	4 J	1 990 €		19 - 22				11 - 14		24 - 27		19 - 22	
<b>TENDANCES CULINIÈRES</b>													
Tour du monde culinaire NOUVEAUTÉ 2018	3 J	1 450 €						4 - 6					
Design dans votre assiette	2 J	980 €				12 - 13							
Petit-déjeuner et brunch NOUVEAUTÉ 2018	2 J	950 €						25 - 26					
Goûter et café gourmand NOUVEAUTÉ 2018	2 J	950 €			14 - 15								
<b>RESTAURATION NOMADE ET CANTINE CHIC</b>													
Best-sellers et nouvelles tendances du snacking NOUVELLE VERSION	2 J	970 €			12 - 13								
Nouvelles tendances du snacking nature NOUVELLE VERSION	2 J	970 €								27 - 28			
<b>PÂTISSERIE</b>													
Les desserts d'Alain Ducasse	2 J	950 €				25 - 26							
Goûter et café gourmand NOUVEAUTÉ 2018	2 J	950 €			14 - 15								
Simplicité et naturalité en pâtisserie NOUVEAUTÉ 2018	2 J	830 €									4 - 5		
<b>ARTS DE LA TABLE</b>													
Service attitude NOUVEAUTÉ 2018	2 J	1 150 €									8 - 9		
La vente intelligente NOUVEAUTÉ 2018	2 J	1 150 €										19 - 20	
Autour des vins	2 J	750 €										26 - 27	
<b>AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION</b>													
Hygiène alimentaire en restauration commerciale (formation légale)	2 J	450 €		26 - 27				11 - 12			22 - 23		
Permis d'exploitation (formation légale avec remise CERFD)	3 J	500 €		28.2 — 2.3				13 - 15			24 - 26		
Gestion économique d'un restaurant	2 J	750 €		20 - 21		17 - 18			31.7 — 1.8		16 - 17		11 - 12