



			FEV	MAR	AVR	JUN	JUI - 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 €			9 - 11			24 - 26			19 - 21
Bistrot incontournable d'Alain Ducasse NOUVELLE VERSION	2 J	950 €		19 - 20	9 - 10				25 - 26		
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		10 - 12
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					29 - 30	
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 FORMAT	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	11 - 13				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					
-	-	-				26 - 27					
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							17 - 18
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