












# Formation Continue – Calendrier 2017

Stages de perfectionnement pour les équipes de cuisine et de salle, basés sur la qualité du produit, l'innovation et la technique.

			Durée	Prix € H.T.	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	
	<b>CUISINE D'EXCEPTION</b>																
		Rencontres étoilées : Monaco-Paris-Londres	5j	4 750													4-5-6-7-8
		Entrées et plats 3 étoiles	3j	1 550			20-21-22									27-28-29	
	 Les desserts des restaurants d'Alain Ducasse			2j	950		23-24			12-13							
	<b>AUTOUR DES PRODUITS</b>																
		Volailles et viandes	3j	1 450			6-7-8										
		Gibiers, volailles et viandes de fêtes	2j	970												2-3	
	Poissons et crustacés	2j	970			9-10											
	<b>NATURE ET ÉQUILIBRE</b>																
		Naturalité d'Alain Ducasse	2j	1 040											2-3		
		Céréales - Végétal - Sans Gluten	2j	970				10-11							4-5		
		 Les nouveaux sucres en pâtisserie			1j	460					30						
	 La pâtisserie sans gluten et sans lactose			1j	460									6			
	<b>PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES</b>																
		Bases techniques de la cuisine : fonds, jus, sauces et condiments	1j	480							26						
		Bases techniques de la cuisine : légumes	1j	480							27						
		Bases techniques de la cuisine : volailles et viandes	1j	480							28						
		Bases techniques de la cuisine : poissons et crustacés	1j	480							29						
	Méthode sous-vide : mise en place, production et envoi	4j	1 990		du 30/01 au 2/02			24-25-26-27					25-26-27-28		20-21-22-23		
	<b>TENDANCES CULINAIRES</b>																
		Séminaires - Buffets - Cocktails	3j	1 450			13-14-15								23-24-25		
		Cuisine sous influences asiatiques	3j	1 450						19-20-21							
		Design dans votre assiette	2j	980		13-14									30-31		
	Bistrot : Entre tradition et innovation	2j	950			27-28								26-27			
	<b>STREET FOOD</b>																
		Tendances et innovations en Street Food	3j	1 450				24-25-26									
		Street Food healthy et fast casual	3j	1 450									25-26-27				
	 Des snacks sucrés au bar à pâtisserie			2j	950			27-28					28-29				
	<b>LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION</b>																
		Hygiène alimentaire en restauration commerciale (Formation légale)	2j	450			6-7	24-25		19-20		7-8		30-31		18-19	
		Permis d'exploitation (Formation légale avec remise CERFA)	3j	500			8-9-10	26-27-28		21-22-23		9-10-11			2-3 et 6	20-21-22	
		Gestion économique d'un restaurant	2j	750		21-22		11-12		5-6	25-26				17-18		5-6
		L'enchantement du client	2j	1 150											9-10		
		L'essentiel du service en salle	2j	1 150												13-14	
	Les sommelleries d'Alain Ducasse	2j	750												20-21		

# Formation Continue - Calendrier 2017



JANVIER						
L	M	M	J	V	S	D
						1
1	2	3	4	5	6	7
2	9	10	11	12	13	14
3	16	17	18	19	20	21
4	23	24	25	26	27	28
5	Méthode sous-vide...	31				

FÉVRIER						
L	M	M	J	V	S	D
5		... Méthode sous-vide	1	2	3	4
6	6	7	8	9	10	11
7	Design dans votre assiette	13	14	15	16	17
8		Gestion économique d'un restaurant	20	21	22	23
9	27	28				

MARS						
L	M	M	J	V	S	D
9			1	2	3	4
10	Hygiène	Volailles et viandes	Permis d'exploitation	Poissons et crustacés	10	11
11	Séminaires - Buffets - Cocktails	13	14	15	16	17
12	Entrées et plats 3 étoiles	20	21	22	23	24
13	Bistrot : Entre tradition et innovation	27	28	29	30	31

AVRIL						
L	M	M	J	V	S	D
13						1
14	3	4	5	6	7	8
15		Gestion économique d'un restaurant	10	11	12	13
16		Céréales - Végétal - Sans Gluten	17	18	19	20
17	Hygiène	Tendances en Street Food	Permis d'exploitation	Des snacks sucrés au bar à pâtisserie	Méthode sous-vide	24

MAI						
L	M	M	J	V	S	D
18	1	2	3	4	5	6
19	8	9	10	11	12	13
20	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
22	29	30	31			

JUIN						
L	M	M	J	V	S	D
22				1	2	3
23	Gestion économique d'un restaurant	5	6	7	8	9
24		Les desserts d'Alain Ducasse	12	13	14	15
25	Hygiène	Cuisine sous influences asiatiques	Permis d'exploitation	19	20	21
26	Bases techniques de la cuisine fonds, jus, légumes, sauces...	volailles, viandes	poissons, crustacés	Les nouveaux sucrés en pâtisserie	22	23

JUILLET						
L	M	M	J	V	S	D
26						1
27	3	4	5	6	7	8
28	10	11	12	13	14	15
29	17	18	19	20	21	22
30	24	Gestion économique d'un restaurant	25	26	27	28
31	31					

AOÛT						
L	M	M	J	V	S	D
31						1
32		Hygiène	1	2	3	4
33	14	15	16	17	18	19
34	21	22	23	24	25	26
35	28	29	30	31		

SEPTEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
35					1	2
36	4	5	6	7	8	9
37	11	12	13	14	15	16
38	18	19	20	21	22	23
39	Street Food healthy et fast casual	Méthode sous-vide	25	26	27	28
		Des snacks sucrés au bar à pâtisserie	29	30		

OCTOBRE						
L	M	M	J	V	S	D
39						1
40	Naturalité d'Alain Ducasse	Céréales - Végétal - Sans Gluten	La pâtisserie sans gluten et sans lactose	2	3	4
41	L'enchantement du client	9	10	11	12	13
42		Gestion économique d'un restaurant	16	17	18	19
43	Séminaires - Buffets - Cocktails	23	24	25	26	27
44	Hygiène	Design dans votre assiette	30	31		

NOVEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
44			Permis d'exploitation	Gibiers, volailles et viandes de fêtes	1	2
45	Permis d'exploitation	6	7	8	9	10
46	L'essentiel du service en salle	13	14	15	16	17
47	Les sommelleries	Méthode sous-vide	20	21	22	23
48	Entrées et plats 3 étoiles	27	28	29	30	

DÉCEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
48						1
49	4	5	6	7	8	9
50	11	12	13	14	15	16
51	Hygiène	18	19	20	21	22
52	25	26	27	28	29	30

Les cases grisées correspondent aux jours non travaillés et fériés

Ducasse Education Argenteuil :  
41 rue de l'Abbé Ruellan  
95100 Argenteuil  
Fax : +33 (0)1 34 34 04 40  
T : +33 (0)1 34 34 19 10  
e-mail : commercial@ducasse.com  
www.ducasse-education.com