

LISTE DES THEMES DE FORMATION PROPOSEES PAR CPFMI. « SECTEUR HOTELIER »

- ✚ Les buffets en restauration : Variétés et techniques de mise en valeur.
- ✚ Formation culinaire cuisine buffets à thèmes italiens.
- ✚ Formation culinaire cuisine fiches techniques.
- ✚ Standardisation des techniques culinaires.
- ✚ Formation Food & Beverage, organigramme en restauration et ses livres de rapports : Théorie et pratique.
- ✚ Accueil et convivialité en bar et restaurant.
- ✚ Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration.
- ✚ Les bases d'un plan de contrôle qualité.
- ✚ Normes ISO 9001 v 2008.
- ✚ Formation service en salle.
- ✚ Maîtrise des coûts en restauration.
- ✚ Service et technique de restauration.
- ✚ Cuisson et refroidissement des aliments.
- ✚ Equilibre alimentaire et conception des menus.
- ✚ Les entrées chaudes et froides.
- ✚ L'hygiène et la méthode HACCP en restauration.
- ✚ Perfectionnement à la gestion de production en restauration collective.
- ✚ Techniques de décoration pour présentation de buffets et réceptions.
- ✚ La cuisine gastronomique allégée.
- ✚ Techniques de Pâtisserie.
- ✚ Service et techniques de Bar.
- ✚ Sensibilisation santé sécurité au travail et hygiène.
- ✚ Techniques d'accueil.
- ✚ Perfectionnement de réceptionnistes.
- ✚ Technique d'étage (Gouvernante).
- ✚ Formation, Femme de chambre et valets.
- ✚ Gestion de département hébergement selon les normes modernes.
- ✚ Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration.
- ✚ Pratiquer la méthode HACCP1 et le PMS en restauration.
- ✚ Hygiène en restauration commerciale.
- ✚ Construire son plan de maitrise sanitaire.
- ✚ évaluer son plan de maitrise sanitaire.
- ✚ Système de management de la sécurité des produits alimentaires (ISO 22000).
- ✚ L'audit interne en sécurité sanitaire des aliments.

Des formations
vos
compétences
pour enrichir

- ✚ BPH dans les stations thermales.
 - ✚ BPH dans les centres de balnéothérapie ou "SPA".
 - ✚ Hygiène et entretien des locaux.
 - ✚ Hygiène des eaux de baignade : eau des piscines
 - ✚ L'eau potable sous ses 3 formes.
 - ✚ Prévention de la légionellose.
 - ✚ Hygiène des eaux de Mer (THALASSO).
 - ✚ Etude des risques sanitaires des piscines mal traitées ou mal entretenues.
 - ✚ Conception, élaboration et mise en place d'un guide des bonnes pratiques de traitement et d'entretien relatif à la prévention des légionella pneumophila dans les installations hydriques sanitaires et dans les systèmes de climatisation conformément aux exigences de la circulaire de l'ONTT du 23/4/2009 et aux recommandations des T.O (tours opérateurs).
-
- ✚ Secourisme premiers secours, sécurité incendie et lutte contre le feu.
 - ✚ Maîtrise de l'évacuation et mise en sécurité.
-
- ✚ Formation en langues : Allemand - Italien - Anglais - Espagnol - Russe - Etc.
(tous les départements)
-
- ✚ Informatique : Windows - Word - Excel - PowerPoint - Access - Internet.

Des formations
vos
compétences
pour enrichir