

# FORMATIONS 2021



- ▶ Pilotage & Stratégie
- ▶ Règlementation
- ▶ Restaurants & Bars
- ▶ Réception & Étages
- ▶ Restauration Collective
- ▶ Cuisine
- ▶ Pâtisserie
- ▶ Techniques Métiers

# Le mot du directeur

Je suis très fier de vous présenter la nouvelle édition de notre catalogue de formations professionnelles continues.

Dans un contexte sans précédent marqué par une crise sanitaire mondiale, nous vous proposons un ensemble de programmes visant le développement de vos compétences. Fort de notre expérience de plus de trente années au service de la profession, nous apportons également une valeur ajoutée non négligeable dans cette

période d'incertitude : un accompagnement global pour vous permettre d'optimiser vos coûts de formation, d'alléger les charges administratives liées aux inscriptions, et même de construire des programmes sur mesure qui pourront se dérouler sur nos plateaux techniques ou dans vos établissements respectifs.

*Sébastien Malgras, Directeur Général*



*Et si nous venions chez vous ?*

## Formations intra-entreprise & sur-mesure

Toutes nos formations et bien d'autres sont réalisables chez vous, dans vos locaux. Nous intervenons directement en entreprise pour proposer des stages sur-mesure adaptés à l'activité et aux contraintes de production de votre établissement.

Nous pouvons également réunir plusieurs professionnels sur un même lieu géographique, intéressés par un thème de formation. Notre mobilité nous permet de vous proposer d'intervenir dans n'importe quel lieu de l'hexagone.

Nous étudions avec vous tous vos projets de formation.

**Contactez nos conseils en formation pour plus d'information :**

Tél. 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

### LES AVANTAGES DE LA FORMULE



#### MISE EN PRATIQUE

L'immersion en milieu professionnel vous permettra d'améliorer immédiatement vos pratiques de préparation



#### TARIF

Un tarif de groupe appliqué d'office baisse sensiblement le coût de votre formation



#### FRAIS

Pas de surcoûts liés aux déplacements des stagiaires



#### PROGRAMME

Un programme et une durée de formation personnalisés



## Les formations certifiantes

**Des formations en alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.**

**Entrées / sorties permanentes :**

- CQP barman du monde de la nuit
- Mention complémentaire sommellerie
- Mention complémentaire accueil réception
- CAP cuisine ou CSHCR en 1 an
- CQP Cuisinier



### Intégrer la formation adaptée à votre profil et à votre projet

Nous proposons des parcours complets de reconversion professionnelle pour les personnes souhaitant se réorienter vers les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires. En fonction de votre profil et de votre projet, nous vous proposerons un parcours sur mesure tenant compte de vos acquis scolaires, professionnels et universitaires. Vous avez la possibilité d'intégrer l'ensemble de nos formations. Attention toutefois, certaines nécessitent des prérequis.



© Olivier Hauot



# Pilotage & Stratégie

## La vente additionnelle : comment générer du revenu ?

🕒 2 jours

▶ Développer les attitudes, les comportements et les savoir-être adéquats pour augmenter les ventes de son établissement. Savoir décrypter les différents leviers de la vente additionnelle et renforcer ses connaissances en techniques de vente.

★ Cédric KUSTER  
Directeur de restaurant  
📅 les 4 et 5 octobre

850 €

## Yield management : gérer l'occupation de son hôtel

🕒 2 jours

▶ Définir et optimiser une politique tarifaire permettant de mieux gérer l'occupation de son établissement : vendre au bon prix, au bon moment et au bon client.

★ Mathieu HAHN  
Consultant  
📅 les 2 et 3 novembre

850 €

## Manager, animer et motiver son équipe au quotidien

🕒 3 jours

▶ Assumer son rôle d'animateur, accompagner son équipe vers plus d'autonomie, faciliter la cohésion de l'équipe et atteindre les objectifs fixés. Analyses de situations et mises en application pratique.

★ Anne-Géraldine LAVIELLE  
Consultante  
📅 du 18 au 20 octobre

1 140 €

## Faire connaître son établissement par le E-marketing

🕒 2 jours

▶ Développer sa notoriété et la visibilité de son entreprise et maîtriser son e-réputation. Optimiser sa communication sur les réseaux sociaux.

★ Céline SCHNELL  
Consultante  
📅 les 22 et 23 novembre

850 €

## Anticiper et gérer les situations conflictuelles

🕒 2 jours

▶ Savoir développer ses capacités relationnelles avec ses clients et ses collaborateurs. Identifier les différents types de personnalité. Anticiper et gérer les situations difficiles par la mise en place de plans d'action.

★ Alexandrine AUBIN  
Consultante  
📅 les 8 et 9 novembre

850 €

# Règlementation

## Sauveteur Secouriste du Travail - Formation Initiale

🕒 2 jours

▶ Intervenir efficacement face à une situation d'accident et mettre ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail, dans le respect des procédures fixées par l'entreprise en matière de prévention.

★ Vivien KLINGENFUS  
Formateur SST  
📅 les 6 et 13 octobre

300 €

## Sauveteur Secouriste du Travail - Recyclage

🕒 1 jour

▶ Maintenir et actualiser ses connaissances afin de pouvoir intervenir efficacement face à une situation d'accident. Intervenir dans le respect des procédures fixées par l'entreprise en matière de prévention.

★ Vivien KLINGENFUS  
Formateur SST  
📅 le 20 octobre

130 €

## Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

🕒 2 jours

▶ Sensibiliser aux enjeux de l'hygiène. Rappel des dangers et des obligations. Définir les mises en œuvre de la démarche HACCP pour les restaurateurs.

★ Anne WACHENHEIM  
Consultante  
📅 les 7 et 8 septembre  
les 27 et 28 septembre  
les 18 et 19 octobre  
les 8 et 9 novembre  
les 7 et 8 décembre

420 €

## Permis de former : Formation Initiale

🕒 2 jours

▶ Exercer la fonction de tuteur et maître d'apprentissage dans le secteur des CHR. Savoir accueillir, aider, informer et guider le bénéficiaire pendant toute la durée de son contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Renforcer la qualité de l'accompagnement des alternants pour une intégration professionnelle réussie.

★ En partenariat avec  
CCI Campus Alsace  
📅 les 6 et 13 septembre  
les 20 et 27 septembre  
les 11 et 12 octobre  
les 8 et 15 novembre

420 €

## Permis de former : Mise à Jour

🕒 1 jour

▶ Mettre à jour ses connaissances pour pouvoir exercer la fonction de tuteur et maître d'apprentissage dans le secteur des CHR.

★ En partenariat avec  
CCI Campus Alsace  
📅 le 13 septembre  
le 12 octobre  
le 15 novembre

210 €

# Restaurants et bars

## Les cocktails tendance avec ou sans alcool

🕒 2 jours

- ▶ Développer sa carte des cocktails en réalisant des préparations avec ou sans alcool pour inciter les clients à mieux consommer. Maîtriser l'ensemble des techniques, savoir sélectionner ses produits et gérer ses stocks.

★ Lucas GACITUA-PETIT  
*Bar manager*  
📅 les 20 et 21 septembre

850 €

## Les accords mets et vins

🕒 2 jours

- ▶ Mieux connaître les produits afin de proposer à la clientèle des associations originales avec les plats à la carte de son restaurant. Développer son savoir œnologique et maîtriser les bonnes pratiques de vente.

★ Christophe SOUDANT  
*Chef sommelier*  
📅 les 6 et 7 octobre

850 €

## Un accueil 100% réussi : la welcome attitude

🕒 3 jours

- ▶ Accueillir un client en face à face et au téléphone. La qualité au service du client ! Argumenter les ventes grâce à une meilleure maîtrise des techniques professionnelles ; intégrer l'accueil comme réflexe, argumenter pour convaincre et mieux vendre.

★ Marjorie LEITNER  
*Consultante*  
📅 du 22 au 24 novembre

1 140 €

## Techniques de base de l'accueil et du service en salle

🕒 4 jours

- ▶ Parfaire ses connaissances professionnelles et maîtriser l'environnement et les techniques de service adaptés à son établissement. Communiquer et commercialiser efficacement en salle.

★ Marjorie LEITNER  
*Consultante*  
📅 du 11 au 14 octobre

1 250 €

## Les vins, connaissances de base

🕒 4 jours

- ▶ Acquérir les connaissances de base sur la viticulture, l'élaboration, la dégustation et le service du vin, afin de gérer une cave, savoir vendre et conseiller le client.

★ Christophe SOUDANT  
*Chef sommelier*  
📅 du 15 au 18 novembre

1 250 €

# Réception et étages

## Yield management : gérer l'occupation de son hôtel

🕒 2 jours

- ▶ Définir et optimiser une politique tarifaire permettant de mieux gérer l'occupation de son établissement : vendre au bon prix, au bon moment et au bon client.

★ Mathieu HAHN  
*Consultant*  
📅 les 2 et 3 novembre

850 €

## Femme de chambre : optimiser son organisation du travail

🕒 2 jours

- ▶ Maîtriser les techniques professionnelles pour améliorer la qualité, l'efficacité et le résultat du travail. Sensibiliser à l'importance de la fonction pour répondre aux attentes du client en optimisant les prestations et le service.

★ Malika STARON  
*Consultante*  
📅 les 4 et 5 octobre

850 €

## Gouvernante : gestion et management opérationnel des étages

🕒 2 jours

- ▶ Acquérir les techniques d'organisation et de gestion du service hébergement. Connaître l'entretien et la vérification des chambres. Recruter, encadrer et former du personnel, gérer la sous-traitance.

★ Malika STARON  
*Consultante*  
📅 les 2 et 3 novembre

850 €

# Restauration collective

## SANTÉ, ÉDUCATION, ENTREPRISE, SÉNIOR



### Desserts de collectivité : créativité et originalité

🕒 3 jours

- ▶ Découvrir des produits semi-élaborés pour réaliser des pâtisseries de qualité. Maîtriser les techniques d'assemblage, améliorer la rapidité d'exécution, le goût et le dressage.

📅 du 8 au 10 novembre 2021  
du 2 au 4 mai 2022

1 140 €

### HACCP et plan de maîtrise sanitaire

🕒 3 jours

- ▶ Connaître les réglementations en vigueur et les appliquer de façon la plus adaptée aux spécificités de son établissement. Consolider la sécurité alimentaire. En partenariat avec le laboratoire LAREBRON.

📅 du 4 au 6 octobre 2021  
du 10 au 12 janvier 2022

1 140 €

### Le manger-mains et les textures modifiées

🕒 3 jours

- ▶ Savoir élaborer de nouvelles recettes à destination des personnes ne pouvant manipuler des couverts. Maîtriser les techniques de fabrication des repas mixés de qualité. Garantir la valeur nutritionnelle des menus tout en gardant une présentation appétissante.

📅 du 2 au 4 novembre 2021  
du 31 janvier au 2 février 2022

1 140 €

### Entrées de collectivité : renouveler son offre

🕒 3 jours

- ▶ Maîtriser les techniques de fabrication, d'organisation et de présentation des entrées en collectivité. Diversifier son offre par des recettes créatives, simples et à faible coût.

📅 du 13 au 15 septembre 2021  
du 21 au 23 février 2022

1 140 €

### Développement durable : le gaspillage et la gestion des déchets

🕒 2 jours

- ▶ Acquérir les attitudes nécessaires à la réduction du gaspillage alimentaire afin de respecter les obligations législatives (Loi n°2016-138 du 11 février 2016 : lutte contre le gaspillage alimentaire) tout en redonnant de la valeur aux restes...

📅 les 21 et 22 septembre

850 €

### Le sous-vide et les cuissons longues

🕒 3 jours

- ▶ Appréhender les techniques et la réglementation du sous-vide, en maîtriser la mise en application. Découvrir les différentes techniques de cuisson basse température permettant de proposer une offre supplémentaire, qualitative, organisée et créative.

📅 du 29 novembre au  
1<sup>er</sup> décembre 2021  
du 7 au 9 février 2022

### Recettes gourmandes et sans allergènes

🕒 3 jours

- ▶ Comprendre les différents types d'allergies et d'intolérances, connaître et maîtriser la réglementation, informer ses convives et savoir réaliser des recettes adaptées.

📅 Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter.

### Vivre et travailler ensemble

🕒 3 jours

- ▶ Acquérir une meilleure connaissance de soi, de ses comportements et de son mode de communication avec les autres, développer une communication claire et positive en toutes circonstances, améliorer le relationnel avec ses collègues et développer un véritable esprit de collaboration.

📅 Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter.

# La Cuisine : les thèmes, les techniques



	<b>Bocaux, semi-conserves et produits stérilisés</b> <span style="float: right;">🕒 3 jours</span>
<p>► Connaître les techniques de mise en place, de cuisson et de conservation des aliments et plats cuisinés afin de proposer à sa clientèle une offre « bocaux, semi-conserves et produits stérilisés » à consommer sur place ou à emporter.</p>	<p>★ Philippe REINHARDT <i>Chef de cuisine, Traiteur</i> 📅 du 20 au 22 septembre</p> <p>1 140 €</p>
	<b>Gastronomie végan, bio et végétale</b> <span style="float: right;">🕒 3 jours</span>
<p>► Apprendre à substituer les ingrédients couramment utilisés (viandes, poissons, produits laitiers, oeufs...) et proposer un plat végétal complet et équilibré. Découvrir des recettes simples, originales et créatives pour répondre aux nouvelles attentes et séduire une clientèle en recherche de naturel.</p>	<p>★ Yoann ABITBOL <i>Chef de cuisine</i> 📅 du 22 au 24 novembre</p> <p>1 140 €</p>
	<b>Le sous-vide : techniques de cuisson et de conservation</b> <span style="float: right;">🕒 3 jours</span>
<p>► Maîtriser l'utilisation du matériel et les normes d'hygiène. Découvrir et réaliser divers niveaux de cuisson en fonction de la conservation et / ou de la juste cuisson.</p>	<p>★ Eric VANDEVELDE <i>Chef de cuisine</i> 📅 du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre</p> <p>1 140 €</p>
	<b>Les herbes, les plantes et les champignons en cuisine</b> <span style="float: right;">🕒 2 jours</span>
<p>► De la cueillette à la dégustation, connaître et intégrer dans sa cuisine l'utilisation des herbes et des champignons. Comprendre l'harmonie des différents saveurs pour mettre en valeur les caractères aromatiques des mets dans une démarche créative.</p>	<p>★ Daniel ZENNER <i>Formateur culinaire</i> 📅 les 28 et 29 septembre</p> <p>850 €</p>
	<b>Les poissons : techniques et innovation</b> <span style="float: right;">🕒 3 jours</span>
<p>► Approfondir ses connaissances générales sur les produits de la mer. Maîtriser les critères de sélection. Connaître les différentes techniques de préparation et de cuisson en proposant des recettes traditionnelles ou créatives.</p>	<p>★ Yannick FRANQUES <i>Meilleur Ouvrier de France</i> 📅 du 15 au 17 novembre</p> <p>1 140 €</p>
	<b>Buffets cocktails : nouveau concept sain et équilibré</b> <span style="float: right;">🕒 3 jours</span>
<p>► Planifier le travail de production de buffets et des pièces de cocktail. Adapter des recettes à différents contenants et les décliner en jouant sur les volumes, les saveurs et les couleurs.</p>	<p>★ Arnaud BELAEN <i>Chef de cuisine - consultant</i> 📅 du 6 au 8 décembre</p> <p>1 140 €</p>

# et les ateliers tendances

## Garnitures : diversifier son offre

🕒 3 jours

▶ Diversifier les propositions de garnitures : accompagnements des plats, légumes, pâtes, céréales... Découvrir des produits, des techniques et des mariages de saveurs au goût du jour.

★ Franck LEROY  
*Meilleur Ouvrier de France*  
📅 du 4 au 6 octobre

1 140 €

## Sauces, jus, siphons, émulsions et réductions

🕒 3 jours

▶ Développer ses connaissances techniques concernant les sauces, jus, siphons, émulsions et réductions basées sur les tendances de la restauration actuelle.

★ Jean-Claude BRUGEL  
*Meilleur Ouvrier de France*  
📅 du 18 au 20 octobre

1 140 €

## Cuisine gourmande pour bistrots et brasseries

🕒 2 jours

▶ Réaliser une cuisine du marché goûteuse et originale basée sur des produits de qualité et sur les traditions de la cuisine de bistrot. Diversifier sa carte par des recettes originales, des associations inattendues adaptées à la demande actuelle.

★ Bruno SOHN  
*Chef de cuisine*  
📅 les 8 et 9 novembre

850 €

## Entrées : innovation et créativité

🕒 3 jours

▶ Développer une démarche créative basée sur la connaissance des produits pour renouveler et améliorer ses propositions d'entrées.

★ Franck LEROY  
*Meilleur Ouvrier de France*  
📅 du 2 au 4 novembre

1 140 €

## Les viandes et les gibiers

🕒 3 jours

▶ Redécouvrir les techniques de préparations, de cuissons et de mises en valeur des viandes et gibiers pour apporter de nouvelles propositions ou suggestions à la carte de son établissement.

★ Jean-Paul BOSTOEN  
*Meilleur Ouvrier de France*  
📅 du 11 au 13 octobre

1 140 €

## Pizza : secrets de fabrication et créativité

🕒 3 jours

▶ Découvrir les différentes techniques de fabrication et de réalisation de la pizza et ses variantes. Apprendre et développer les aptitudes de manipulation et utilisation des produits pour proposer des pizzas de qualité.

★ Daniel WALDNER  
*Chef diplômé de l'École Française de Pizzaiolo*  
📅 du 29 septembre au 1<sup>er</sup> octobre

1 140 €

**NOUVEAU**



© Olivier Houot



© Olivier Houot

# Pâtisserie

## Bases de pâtisserie

🕒 4 jours

▶ Utiliser les techniques professionnelles élémentaires et les recettes de base, savoir les adapter et les combiner dans la mise en œuvre de recettes complexes, finaliser les desserts commercialisables et maîtriser le dressage sur assiette.

★ **Thomas HELTERLE**  
*Chef pâtissier*  
📅 du 20 au 23 septembre

1 250 €



## Desserts à l'assiette : innovation et créativité

🕒 3 jours

▶ Diversifier et dynamiser sa carte de desserts par la réalisation de nouvelles recettes à base de produits de saison. Travailler l'originalité et la présentation.

★ **Antony TERRONE**  
*Chef pâtissier*  
📅 du 22 au 24 novembre

1 140 €

## Pains et spécialités boulangères pour les restaurants

🕒 3 jours

▶ Connaître les techniques permettant de réaliser ses propres pains au restaurant. Savoir organiser la fabrication au quotidien afin de diversifier la production et offrir à la clientèle différentes variétés de pains ou spécialités de boulangerie.

★ **Matthieu FAVIER**  
*Chef boulanger*  
📅 du 4 au 6 octobre

1 140 €

## Desserts et gourmandises de restaurants : nouvelle collection

🕒 3 jours

▶ Optimiser les techniques permettant la présentation de desserts variés et différents. Simplicité, générosité, élégance, gourmandise, couleurs, fraîcheur des fruits, richesse, goût et textures, tout simplement.

★ **Stéphane COROLLEUR**  
*Chef pâtissier*  
📅 du 18 au 20 octobre

1 140 €

## Atelier tout chocolat

🕒 2 jours

▶ Découvrir et maîtriser le travail du chocolat pour les desserts à l'assiette. Concevoir des prestations élaborées et innovantes spécifiques à la restauration, basées sur les saveurs d'aujourd'hui et les nouvelles habitudes de consommation.

★ **Nicolas MULTON**  
*Chef pâtissier*  
📅 les 6 et 7 décembre

850 €



© Olivier Houot



© Olivier Houot



🏠 Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème

# Initiation aux techniques métiers



## Bases de cuisine : initiation niveau 1

🕒 4 jours

- ▶ Connaître les techniques de mise en place, de cuisson et de conservation des aliments et plats cuisinés afin de proposer à sa clientèle une offre « bocaux, semi-conserves et produits stérilisés » à consommer sur place ou à emporter.

★ Jacky BLETZACKER  
Chef de cuisine  
📅 du 13 au 16 septembre

1 250 €

## Bases de cuisine : approfondissement niveau 2

🕒 4 jours

- ▶ Utiliser différentes techniques professionnelles élémentaires et savoir les adapter aux préparations et cuissons de plats élaborés. Réaliser des recettes évolutives associant plusieurs gestes techniques des bases de cuisine.

★ Jacky BLETZACKER  
Chef de cuisine  
📅 du 11 au 14 octobre

1 250 €

## Bases de cuisine : perfectionnement niveau 3

🕒 4 jours

- ▶ Maîtriser les techniques de préparation et de juste cuisson adaptées aux différentes catégories de viandes et de volailles. Diversifier les recettes et améliorer ses propositions par l'originalité et la créativité.

★ Jacky BLETZACKER  
Chef de cuisine  
📅 du 15 au 18 novembre

1 250 €

## Bases de pâtisserie

🕒 4 jours

- ▶ Utiliser les techniques professionnelles élémentaires et les recettes de base, savoir les adapter et les combiner dans la mise en œuvre de recettes complexes, finaliser les desserts commercialisables et maîtriser le dressage sur assiette.

★ Thomas HELTERLE  
Chef pâtissier  
📅 du 20 au 23 septembre

1 250 €



## Allemand et anglais : Situations professionnelles en hôtellerie et en restauration

- Développer ses compétences en langues et enrichir la relation client par des mises en situation réelles.
- Maîtriser les codes de la communication internationale.
- Des formations personnalisées en face à face, dispensées dans notre centre de formation ou dans votre entreprise.

Les dates sont adaptables en fonction de votre rythme.

*Étudions ensemble votre projet !  
Nos conseils en formation restent à votre disposition.*

# Agenda des stages 2021



© Olivier Hourot

Pilotage & Stratégie	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
La vente additionnelle : comment générer du revenu ?		1 et 2								4 et 5		
Yield management : générer du revenu et de la marge		8 et 9									2 et 3	
Manager, animer et motiver son équipe au quotidien			2 au 4	13 au 15	17 au 19					18 au 20		
Faire connaître son établissement par le E-marketing			8 et 9		17 et 18						22 et 23	
Anticiper et gérer les situations conflictuelles				6 et 7		28 et 29					8 et 9	

Règlementation	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Sauveteur Secouriste du Travail - Formation Initiale	4 et 11		17 et 24							6 et 13		
Sauveteur Secouriste du Travail - Recyclage	6									20		
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène	11 et 12	9 et 10	16 et 17 30 et 31	12 et 13	3 et 4	14 et 15			7 et 8 27 et 28	18 et 19	8 et 9	7 et 8
Permis de former : Formation Initiale		3 et 9	15 et 22	14 et 21	4 et 5	7 et 14			6 et 13 20 et 27	11 et 12	8 et 15	
Permis de former : Mise à Jour					5	14			13	12	15	

Restaurants et bars	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Les cocktails tendance avec ou sans alcool					18 et 19				20 et 21			
Les accords mets et vins	25 et 26				4 et 5					6 au 7		
Un accueil 100% réussi : la welcome attitude		15 au 17									22 au 24	
Techniques de base de l'accueil et du service en salle			8 au 11							11 au 14		
Atelier fleurs et décoration			9 et 10									
Les vins, connaissances de base			16 au 19								15 au 18	
Construire et commercialiser sa carte des vins			23 et 24									

Réception et étages	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Yield management : générer du revenu et de la marge		8 et 9									2 et 3	
Un accueil 100% réussi : la welcome attitude		15 au 17									22 au 24	
Femme de chambre : optimiser son organisation du travail		16 et 17								4 et 5		
Gouvernante : gestion et management opérationnel des étages		18 et 19									2 et 3	
Anticiper et gérer les situations conflictuelles				6 et 7		28 et 29					8 et 9	

Restauration collective	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Desserts de collectivité : créativité et originalité						14 au 16					8 au 10	
HACCP et plan de maîtrise sanitaire						21 au 23				4 au 6		
Le manger-mains et les textures modifiées	31 au 2					21 et 22					2 au 4	
Entrées de collectivités : renouveler son offre									13 au 15			
Développement durable : le gaspillage et la gestion des déchets									21 et 22			

Cuisine	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Bocaux, semi-conserves et produits stérilisés			9 au 11						20 au 22			
Tourtes, terrines et pâtés		1 <sup>er</sup> et 2										
Gastronomie végan, bio et végétale			16 au 18								22 au 24	
Les viandes et les volailles		16 au 18										
Le sous-vide : techniques de cuisson et de conservation						21 au 23					29 au 1 <sup>er</sup>	
Les herbes, les plantes et les fleurs en cuisine				6 et 7					28 et 29			
Poissons : techniques et innovation				12 au 14							15 au 17	
Sauces, jus, siphons, émulsions et réductions				19 au 21						18 au 20		
Cuisine gourmande pour bistrot et brasseries					3 et 4						8 et 9	
La basse température au service de la gastronomie					17 au 19							
Garnitures : diversifier son offre										4 au 6		
Entrées : innovation et créativité						14 au 16					2 au 4	
Les viandes et les gibiers										11 au 13		
Pizza : secrets de fabrication et créativité									29 au 1 <sup>er</sup>			
Buffets cocktails : nouveau concept sain et équilibré												6 au 8

Pâtisserie	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Desserts à l'assiette : innovation et créativité (Antony Terrone)	19 au 21										22 au 24	
Pains et spécialités boulangères pour les restaurants			16 au 18							4 au 6		
Desserts et gourmandises de restaurants : nouvelle collection (Stéphane Corolleur)										18 au 20		
Desserts à l'assiette : innovation et créativité (Nicolas Multon)			29 au 31									
Desserts et gourmandises de restaurants : nouvelle collection (Antony Terrone)				12 au 14								
Atelier tout chocolat					4 et 5							6 et 7
Glaces, sorbets et desserts glacés					18 au 20							
Desserts à l'assiette : innovation et créativité (Jérôme Chaucesse)						21 au 23						

Initiation aux techniques métiers	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Bases de cuisine : initiation niveau 1		1 <sup>er</sup> au 4							13 au 16			
Bases de pâtisserie		8 au 11										
Bases de cuisine : approfondissement niveau 2			22 au 25							11 au 14		
Bases de cuisine : perfectionnement niveau 3				19 au 22							15 au 18	
Bases de pâtisserie									20 au 23			

PLAN DE SITUATION  
À Strasbourg  
Illkirch-Graffenstaden



📍	Arrêt : Campus d'Illkirch
tram A	Parc des Sports - Illkirch Graffenstaden
tram E	Robertsau L'Escale Campus d'Illkirch
<b>LIGNES DE BUS URBAINES</b>	
63	Campus d'Illkirch Illkirch Parc d'Innovation Lipsheim Gare
64	Lingolsheim Alouettes Campus d'Illkirch
<b>LIGNES DE CARS INTERURBAINES</b>	
260	Baggersee Plobsheim vers Erstein
270	Baggersee Plobsheim vers Rhinau / Diebolsheim



## Pour venir...

### Le CEFPPA est un lieu facile d'accès :

Strasbourg est à 1h50 de Paris et 3h50 de Lyon en TGV.

### En voiture :

Le CEFPPA est à 5 minutes de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»), 25 minutes du centre de Strasbourg de la gare ou de l'aéroport en voiture. Un parking gratuit de 150 places est à votre disposition.

### En tram :

Le CEFPPA est à 10 min. du centre ville de Illkirch-Graffenstaden et à 45min. de la gare de Strasbourg, directement accessible avec le tram A station «CAMPUS» direction «Illkirch-Graffenstaden», ou avec Le tram E station «CAMPUS» direction « Campus d'Illkirch».



**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

### La Formation Professionnelle Continue en Hôtellerie Restauration

4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden  
Tél. (+33)3 90 40 05 19

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

*L'excellence par l'expérience*