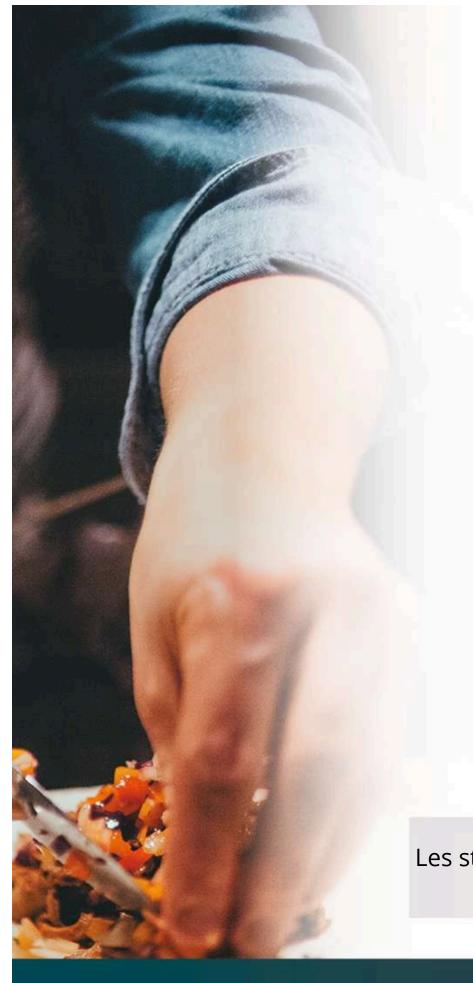
# CATALYSE CENTRE DE FORMATION (.F.A BY CAINSE

## Catalogue de formations





#### CUISINE

Cuisine du bistrot

Cuisine du poisson

Cuisson sous vide

Cuisson basse température

La Plancha

Tapas et Pintxos

Les plats du jour de saison

La cuisine vegan / Healthy

Le brunch



# PÂTISSERIE

Pâtisserie de bistrot 🔻

Desserts aux fruits ou au chocolat ▼

Desserts en verrine

Les miniatures des grands classiques

Les stages de cuisine et pâtisserie sont animés par des professionnels du secteur

# HÔTELLERIE 🏥

- Techniques d'Accueil
- Accueil de Luxe
- Accueil de la clientèle étrangère
- Le Haut de Gamme attitude
- Perfectionnement des étages
- Vente additionnelle
- E-Réputation
- Développement durable en Hôtellerie
- Développer son écoute active envers le client
- Bien être en entreprise

# RESTAURANT A table!!!



- Les cocktails
- Barista
- Accords mets et vins
- Commercialisation en salle
- Développement durable en restauration
- Perfectionnement du Service en Salle
- Gérer les encaissements





#### MANAGEMENT

- Gestion des clients difficiles
  - Gestion des conflits 🔻
  - Management d'équipe ▼
- Animer et motiver une équipe 🔻

## INFORMATIQUE

- Excel •
- Word **v**
- Internet **v**
- Les Réseaux Sociaux 🔻



Gestion des coûts et des stocks

# CONTRAINTES LÉGALES

- Hygiène alimentaire (HACCP)
- Les allergènes
- SST
- Permis de former et mise à jour
- Entretien professionnel
- Ergonomie au travail
- Prévention et risques professionnels

### PERMIS D'EXPLOITATION (

 Pour les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprise du secteur CHR



Pour l'hygiène, notez que nous sommes dispensateur de cette formation auprès de la DRAAF (vous recevrez une attestation de suivi de formation avec un N° d'enregistrement)



#### SÉMÉAC

Chemin Saint Frai 65600 SÉMÉAC T: 05 62 45 34 93 patriciaartiguesecatalyse.fr

#### **TOULOUSE**

244 Route de Seysses 31100 TOULOUSE T: 05 62 14 14 78 nadinedausse@catalyse.fr

Retrouvez tous les programmes sur catalyse.fr