



Catalogue de formations





CUISINE

- foie gras ▼
- cuisine de bistrot ▼
- la truffe ▼
- la 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 fast food gastronomique ▼
- 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 Meilleurs Ouvriers de France
Bocuse d'or, étoilés ou maitres restaurateurs.

HOTELLERIE

- ▼ techniques d'accueil
- ▼ accueil de luxe
- ▼ accueil de la clientèle étrangères
- ▼ 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
- ▼ les massages énergétiques

RESTAURATION

- ▼ cocktails
- ▼ barista
- ▼ mixologie
- ▼ connaissance de la bière
- ▼ accords mets et vins
- ▼ commercialisation en salle
- ▼ développement durable en restauration





MANAGEMENT

- Gestion des clients difficiles ▼
- gestion des conflits ▼
- management ▼
- animer et motiver une équipe ▼
- ressources humaines : le droit du travail ▼
- Yield management ▼



LANGUES

- Anglais ▼
- (débutant ou confirmé)
- possibilité de préparer le TOIEC ▼



INFORMATIQUE

- Excel/word ▼
- Internet ▼
- (possibilité de préparer le TOSA)

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

GESTION €

- ▼ gestion des couts et des stocks
- ▼ comptabilité (lire et analyser son bilan)

CONTRAINTE LEGALES ⚖️

- ▼ Hygiène alimentaire (HACCP)
- ▼ les allergènes
- ▼ SST
- ▼ permis de former sa mise à jour
- ▼ [tous les 4 ans]-
- ▼ entretien professionnel
- ▼ ergonomie au travail
- ▼ prévention des risques professionnels

PERMIS 📄 D'EXPLOITATION

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

Mise en jour du Permis d'exploitation:
Formation réservée aux personnes ayant suivi la formation initiale depuis 10 ans





NOS BEST SELLER

- cuisine et pâtisserie de bistrot ▼
- permis de former ▼
- cuisine sous-vide et basse température ▼
- gestion des coûts et des stocks ▼
- hygiène alimentaire ▼
- perfectionnement des étages ▼
- accords mets et vins ▼



LES INDISPENSABLES

- gestes et postures en HR ▼
- gestion des réclamations ▼
- e-réputation ▼
- gestion des conflits ▼
- Yield management ▼
- bar'attitude ▼
- organisation en cuisine ▼
- créativité en cuisine ▼

LES FORMATIONS DE DEMAIN

- ▼ développement durable
- ▼ le sans déchets
- ▼ les réseaux sociaux
- ▼ le bar pour les réceptionnistes
- ▼ développer la vente additionnelle



Utilisables par tous les salariés
et dirigeants tout au long de sa
vie active

Vos crédits formation
sont utiles
pensez y...

Nos conseillers vous accompagnent dans toutes vos démarches
administratives et de conseil.



Retrouvez tous les programmes, les dates et les lieux sur notre site:

catalyse.fr



SIÈGE : TARBES

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC

T. 05 62 45 34 93
F. 05 62 45 94 46
catalyse@catalyse.fr

TOULOUSE

281 route d'Espagne
31100 TOULOUSE

T. 05 62 14 14 78
F. 05 62 14 65 43
secretariat@catalyse.fr

PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Bulding des Pyrénées
64000 PAU

T. 05 59 27 55 40
F. 05 59 27 67 04
secretariatpau@catalyse.fr

