



C.F.A BY CATALYSE

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 couts 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

OF-C.F.A

- ▼ Préparation au CAP cuisine et au CAP Commercialisation et service hôtels - cafés - restaurants

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 Pyrenées
64000 PAU

T. 05 59 27 55 40

F. 05 59 27 67 04
secretariatpau@catalyse.fr

