



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 maîtres 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

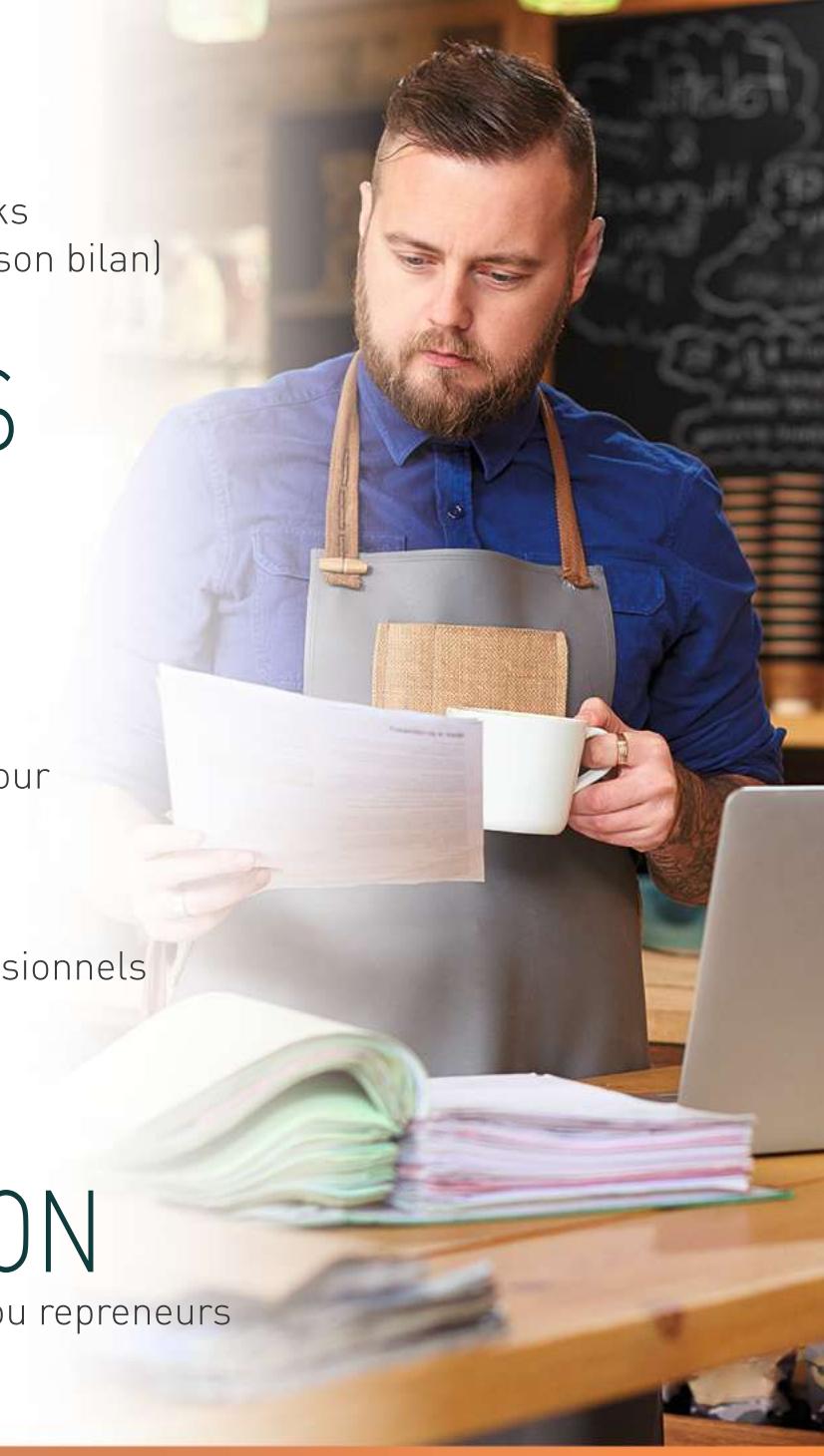


# D'EXPLOITATION

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](http://catalyse.fr)

**SIÈGE : TARBES**  
Chemin Saint Frai  
65600 SÉMÉAC

---

T. 05 62 45 34 93

F. 05 62 45 94 46  
[catalyse@catalyse.fr](mailto: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](mailto: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](mailto:secretariatpau@catalyse.fr)



**AKTO**  
L'humain au cœur des services

**MON COMPTE FORMATION**



**AGEFICE**  
Agence PAU