

# Formations professionnelles

CATALOGUE 2026



# Introduction

Bienvenue à l'Institut Français de l'Hôtellerie, la nouvelle grande école hôtelière de Paris. Fondée autour de grands groupes hôteliers et de gastronomie, l'école forme aujourd'hui les nouvelles générations de leaders d'une hospitalité à la française.

Conçus et animés par des experts français et internationaux, les programmes de l'Institut français de l'hôtellerie s'adressent aux professionnels du secteur, et permettent la maîtrise des techniques essentielles à l'élaboration d'une gastronomie et d'une hôtellerie exigeante, ancrées dans la tradition et résolument tournées vers l'avenir.

La formation est construite autour de trois thématiques fondamentales :

GASTRONOMIE	HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT	MANAGEMENT
Pâtisserie, cuisine, boulangerie, traiteur, chocolat, IA dans la restauration, cuisine végétale, bûches de collection, art chocolatier...	Accueil, postures et gestes, gouvernance, Upselling et cross-selling, revenue management, étiquette et savoir-être, arts de la table...	IA, organisation opérationnelle, management d'équipe, développement durable...

Rejoignez une communauté ambitieuse et entrez dans l'hospitalité de demain.

# Sommaire

Formations en entreprise	p 04
Formations à l'école	p 08
Calendrier 2026	p 12
Nos intervenants	p 14
Fiches formations	p 22
· Gastronomie	p 22
· Hôtellerie et service client	p 68
· Management	p 80
Financement de la formation	p 86
Informations pratiques	p 88
Conditions générales de vente	p 90



# Formations en entreprise

Conçues et animées par nos chefs formateurs, experts hautement qualifiés et riches d'expériences uniques, nos formations de perfectionnement vous transmettent conseils, astuces et techniques exclusives. Au-delà du savoir-faire, nos formateurs vous initient également à des méthodes d'organisation et de travail rationnelles, conçues pour vous faire gagner du temps, améliorer la performance de vos équipes et optimiser votre chiffre d'affaires. Participez à des formations concrètes, immédiatement applicables au sein de votre entreprise, quel que soit le type ou la taille de votre établissement.

## Nos formations sur mesure en entreprise

Nos modules de formation s'adaptent à vos besoins et peuvent être déployés en différents formats intra-entreprise. À votre demande, L'IFH conçoit et met en place un programme personnalisé, dispensé directement dans vos locaux ou au sein de notre institut, à la période qui vous convient. En tenant compte de votre environnement technique, de l'organisation interne et du niveau de vos collaborateurs, nos experts bâtissent un projet sur mesure. Résultat : vos équipes sont immédiatement opérationnelles et renforcent leurs compétences dès la fin de la formation.

**Bénéficiez de l'accompagnement de nos chefs et formateurs expérimentés, chez vous ou dans nos locaux, à travers des formations 100 % adaptées à votre entreprise.**

## Nos missions d'accompagnement

Vous êtes confronté à une problématique dans le cadre de votre activité en restauration, hôtellerie ou management, et souhaitez bénéficier de l'expertise de professionnels pour vous accompagner ou conforter vos choix d'entrepreneur ? L'IFH met à votre disposition l'expérience de ses experts et de ses chefs à travers des interventions ponctuelles, sur mesure et adaptées aux réalités de votre entreprise :

- **Ouverture** : création, reprise, préouverture, montée en charge de votre établissement
- **Offre et expérience client** : création ou refonte de la carte, parcours client, accords mets & vins, arts de la table, storytelling, pricing...
- **Organisation** : optimisation des plannings et structuration des tâches et préparations (ordonnancement, fiches techniques...)
- **Équipements & achats** : dimensionnement qualitatif et quantitatif (petit matériel, équipement, approvisionnements...)
- **Modes de production** : qualité, constance, régénération, sous vide, HACCP...
- **Stratégie** : optimisation des choix d'implantations (circulations, ergonomie, zoning) ...

## EXEMPLES DE THÈMES POUR VOS FORMATIONS EN ENTREPRISE

### GASTRONOMIE

#### Cuisine & Traiteur



Les bases techniques de la cuisine
Bases et fonds de sauces
Cuisson sous vide et basse température
Restauration collective : texture modifiée, apports protéiques
L'art des pièces cocktail salé / sucré
Restauration collective : Loi EGALIM / comprendre, appliquer, valoriser
Cuisine végétale facile et gourmande
Cuisine responsable : zéro gaspillage & revalorisation des produits
Création de cartes
Modes de cuisson
Brunch et petit déjeuner
Finger food & street gastronomy

#### Snacking



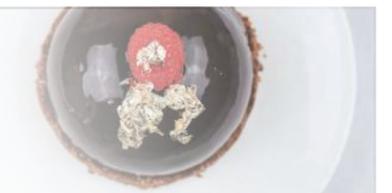
Feuilletage et ses garnitures sucrées et salées
Les essentiels du snacking
Desserts de snacking
Plats cuisinés
Tourtes et pâtés en croûte
Croque et tartines
Gamme de quiches

#### Pâtisserie



Spécial Noël
Croquebouches
Les grands classiques
Entremets en cadre
Entremets et petits gâteaux
Tartes gourmandes
Bouchées sucrées
Pâtisserie végétale
Des gâteaux et des bocaux
Petits fours, moelleux et macarons
Gamme de biscuits
L'art du dressage à l'assiette

#### Chocolat



Montages en chocolat
Pièce de vitrine en chocolat
Bonbons chocolat moulés
Bonbons chocolat cadrés
Confiseries artisanales
Spécial Pâques

### Viennoiserie

- Galettes et produits feuilletés
- Les classiques de la viennoiserie,
- Viennoiseries contemporaines
- Viennoiseries d'entreprise
- Brioche à partager
- Viennoiseries françaises : beurre, pliage, feuilletage

### Bar & Service

- Maîtriser les arts de la table à la française
- Sommellerie / Accords mets & vin
- Barista
- Mixologie

### Boulangerie

- 100% levain
- Pains nutrition santé
- Déclinaison autour de la tradition
- Pains spéciaux 100% maison
- Gamme de pains bio
- Pains et saveurs
- Pains à la coupe
- Pâtisseries boulangères

### Réglementation

- HACCP : hygiène alimentaire
- Étiquetage
- Mise en place de la réglementation sur les allergènes

### Réception

- SPA & bien-être : expérience client & coordination des équipes
- Maîtrise de la réception hôtelière : excellence de l'accueil et gestion opérationnelle
- Savoir accueillir « ses » différents clients

### Housekeeping

- Le contrôle des chambres, lieux publics et locaux de service

### Réglementation

- PRAP IBC – Maîtriser les risques physiques au travail

### Management

- Stratégies avancées de réservation : maximiser l'occupation et la satisfaction
- Revenue Management : maximiser les revenus par une stratégie tarifaire dynamique
- Pilotage financier et analyse du P&L hôtelier : maîtriser la rentabilité
- Upselling et cross-selling hôtelier : maximiser les revenus et l'expérience client

Pour plus d'informations, contacter Chiara :



+33 7 70 09 50 48  
 formation-pro@ifh-paris.com  
 Prix sur devis



# Formations à l'école

Conçues par nos chefs formateurs experts du terrain, nos formations vous transmettront conseils, astuces, méthodes et techniques exclusives.

**OBJECTIF** : vous aider à vous diversifier, à gagner du temps ou à optimiser votre chiffre d'affaires. Des formations immédiatement opérationnelles et directement transposables dans votre établissement.

## GASTRONOMIE

<b>Cuisine &amp; Traiteur</b>				
Cuisson sous vide et basse température	<b>CUIS-1</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p23</b>
Cuisine végétale d'auteur : innovation et saisonnalité	<b>CUIS-2</b>	2 jours	980€ HT	<b>p24</b>
Pièces cocktail traiteur sur mesure	<b>CUIS-3</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p25</b>
Snacking créatif et contemporain	<b>CUIS-4</b>	2 jours	980€ HT	<b>p26</b>
Finger food & street gastronomy	<b>CUIS-5</b>	2 jours	980€ HT	<b>p27</b>
Brunch et lunch créatifs : élégance et goût au fil des saisons	<b>CUIS-6</b>	2 jours	980€ HT	<b>p28</b>
Retour du marché : sublimer les produits de saison	<b>CUIS-7</b>	2 jours	980€ HT	<b>p29</b>
Pâté en croûte haute couture	<b>CUIS-8</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p30</b>
Initiation à la conservation en bocaux	<b>CUIS-9</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p31</b>
La cuisine fermentée : saveurs vivantes et cuisine naturelle	<b>CUIS-10</b>	2 jours	980€ HT	<b>p32</b>
L'IA au service de la gastronomie	<b>CUIS-11</b>	2 jours	980€ HT	<b>p33</b>
Bases, sauces et émulsions : l'essence de la cuisine	<b>CUIS-12</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p34</b>
Charcuterie de la tradition à l'innovation	<b>CUIS-13</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p35</b>
Cuisine contemporaine de bistrot	<b>CUIS-14</b>	2 jours	980€ HT	<b>p36</b>
Flexitarisme gourmand	<b>CUIS-15</b>	2 jours	980€ HT	<b>p37</b>

## GASTRONOMIE

<b>Pâtisserie</b>				
Pâtisserie végétale, un nouveau savoir-faire	<b>PAT-1</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p39</b>
Gâteaux de voyage : saveurs intemporelles et douceurs nomades	<b>PAT-2</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p40</b>
Entremets tendance chocolat et fruits	<b>PAT-3</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p41</b>
Bûches de collection : créativité et excellence technique	<b>PAT-4</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p42</b>
Les tartes nouvelles au goût du jour	<b>PAT-5</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p43</b>
L'art du tea time	<b>PAT-6</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p44</b>
L'art du dessert à l'assiette : créativité et précision	<b>PAT-7</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p45</b>
L'art du dessert à l'assiette bistrannique	<b>PAT-8</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p46</b>

<b>Chocolat</b>				
L'art du chocolat de Pâques : bonbons et moulages	<b>CHOC-1</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p49</b>
Mon univers chocolatier artisanal	<b>CHOC-2</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p50</b>
Chocolats et confiseries d'artisan	<b>CHOC-3</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p51</b>

<b>Boulangerie</b>				
Pains spéciaux, aromatiques, énergétiques / santé	<b>BOUL-1</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p53</b>
100% Levain	<b>BOUL-2</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p54</b>
Pains de garde rustiques et régionaux	<b>BOUL-3</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p55</b>
Brioche de partage, brioches garnies et tarterie briochée	<b>BOUL-4</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p56</b>
Snacking contemporain, revisité et premium	<b>BOUL-5</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p57</b>

<b>Viennoiserie</b>				
Viennoiserie et pains prestige	<b>VIEN-1</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p59</b>
Viennoiserie moderne et de partage	<b>VIEN-2</b>	3 jours	1 150€ HT	<b>p50</b>

<b>Bar &amp; Service</b>				
Mixologie d'auteur et cocktails signature	<b>SERV-1</b>	2 jours	1 150€ HT	<b>p63</b>
Barista, les fondamentaux : découvrir l'art du café de spécialité	<b>SERV-2</b>	2 jours	1 150€ HT	<b>p64</b>
Barista expert : du café au chef-d'œuvre	<b>SERV-3</b>	2 jours	1 150€ HT	<b>p65</b>
Vin et œnologie au restaurant	<b>SERV-4</b>	2 jours	980€ HT	<b>p66</b>

## HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT

### Réception

Maîtrise de la réception hôtelière : excellence de l'accueil et gestion opérationnelle	<b>HSER-1</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p69</b>
---	---------------	---------	-----------	------------

### Housekeeping

Contrôle gouvernance avancé : le contrôle des chambres, lieux publics et locaux de service	<b>HHOUS-1</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p71</b>
PRAP IBC : prévention des risques liés à l'activité physique	<b>HHOUS-2</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p72</b>

### Savoir-être & excellence du Service

Les codes des arts de la table à la française	<b>HSAV-1</b>	1 jour	1 150€ HT	<b>p75</b>
Savoir accueillir « ses » différents clients	<b>HSAV-2</b>	1 jour	650€ HT	<b>p76</b>
Les bases de la fonction d'un(e) Spa Manager en hôtellerie	<b>HSAV-3</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p77</b>
Maîtriser l'accueil des clients internationaux	<b>HSAV-4</b>	1 jour	650€ HT	<b>p78</b>
Maîtriser les codes pour un accueil d'excellence	<b>HSAV-5</b>	2 jours	980€ HT	<b>p79</b>

## MANAGEMENT

Pilotage financier et analyse du P&L hôtelier : maîtriser la rentabilité	<b>MAN-1</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p81</b>
Revenue management : maximiser les revenus par une stratégie tarifaire dynamique	<b>MAN-2</b>	3 jours	1 450€ HT	<b>p82</b>
Upselling et cross-selling hôtelier : maximiser les revenus et l'expérience client	<b>MAN-3</b>	3 jours	980€ HT	<b>p83</b>
Stratégies avancées de réservation : maximiser l'occupation et la satisfaction client	<b>MAN-4</b>	2 jours	980€ HT	<b>p84</b>
L'IA au service de l'hôtellerie	<b>MAN-5</b>	2 jours	980€ HT	<b>p85</b>



# Calendrier 2026

GASTRONOMIE												
Cuisine & Traiteur												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Cuisson sous vide et basse température		9-11									2-4	
Cuisine végétale d'auteur		16-17		7-8								
Pièces cocktail traiteur sur mesure			17-19									
Snacking créatif et contemporain			30-31									
Finger food & street gastronomy				18-19								
Brunch et lunch créatifs	26-27											
Retour du marché				26-27								
Pâté en croûte haute couture			23-25									
Initiation à la conservation en bocaux				13-15								
La cuisine fermentée						22-23						
L'IA au service de la gastronomie		1-2										
Bases, sauces et émulsions		2-4										
Charcuterie de la tradition à l'innovation				4-6								
Cuisine contemporaine de bistrot			9-10									
Flexitarisme gourmand						29-30						
Pâtisserie												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
La pâtisserie végétale				7-9								
Gâteaux de voyage						8-10						
Entremets tendance chocolat et fruits						15-17						
Bûches de collection									26-28			
Les tartes nouvelles au goût du jour				4-6								
L'art du tea time									5-7			
L'art du dessert à l'assiette				18-20								
L'art du dessert à l'assiette bistrannique								28-30				
Chocolat												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
L'art du chocolat de Pâques	19-21											
Mon univers chocolatier artisanal			2-4									
Chocolats et confiseries d'artisan			16-18									

Boulangerie												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Pains spéciaux										12-14		
100% Levain			30-1 <sup>er</sup>									
Pains de garde rustiques et régionaux						1-3						
Brioche de partage, brioches garnies et tarterie briochée						22-24						
Snacking contemporain										19-21		
Viennoiserie												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Viennoiserie et pains prestige					11-13							
Viennoiserie moderne et de partage								7-9				
Bar & Service												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Mixologie d'auteur et cocktails signature		16-17										
Barista, les fondamentaux									16-17			
Barista expert		18-19										
Vin et œnologie au restaurant									14-15			
HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT												
Réception												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Maîtrise de la réception hôtelière											23-25	
Housekeeping												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Contrôle gouvernance avancé									28-30			
PRAP IBC : prévention des risques liés à l'activité physique											16-18	
Savoir-être												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Les codes des arts de la table à la française			5									
Savoir accueillir « ses » différents clients						11						
Les bases de la fonction d'un(e) Spa Manager en hôtellerie									21-23			
Maîtriser l'accueil des clients internationaux			11									
Maîtriser les codes pour un accueil d'excellence				15-16								
MANAGEMENT												
Management												
	JAN.	FEV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Pilotage financier et analyse du P&L hôtelier						3-5						
Revenue management						24-26						
Upselling et cross-selling hôtelier						18-19						
Stratégies avancées de réservation									1-2			
L'IA au service de l'hôtellerie						1-2						



# Nos intervenants

## GASTRONOMIE

### Cuisine & Traiteur



Guillaume COUSYN



Stéphane DUVAL



François GAGNAIRE



Christophe GIRERD



Pierre KOCH



Vanessa LÉPINARD

### Pâtisserie



Pascal MOLINES



Antony TERRONE



Linda VONGDARA

### Chocolat



Xavier BERGER



Serge GRANGER

### Boulangerie



Joël DEFIVES



Nicolas STREIFF

### Viennoiserie



Brian BOCLET

### Bar & Service



Richard BERNARD



Victor DELPIERRE

## HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT

### Réception



Camila FERNANDEZ



Laetitia VESPERINI

### Housekeeping



Liz GARS

### Savoir-être



Jérémy CÔME

## MANAGEMENT



Fabrice AFUTA

## Management



### Fabrice Afuta

Directeur d'hôtels de luxe, meilleur réceptionniste de France, Fabrice Afuta est une référence du secteur. Expert en service client, optimisation, revenue management et direction d'établissements, Fabrice coach des hôtels de toute taille depuis de nombreuses années.

## Chocolat



### Xavier Berger

Meilleur Chocolatier de France 2010, allie tradition et modernité dans des créations audacieuses. Formé auprès de maîtres tels qu'Urraca et Bellanger, il perpétue l'excellence familiale initiée par son grand-père et son père, tous deux MOF.

## Bar & Service



### Richard Bernard

Meilleur Sommelier de France en 1997, Richard Bernard officie au Saint-James à Bouliac. Passionné par les vins de Saint-Émilion, il célèbre le terroir. Son approche généreuse met en avant le plaisir simple de la dégustation.

## FORMATIONS

- Pilotage financier et analyse du P&L hôtelier
- Stratégies avancées de réservation
- Upselling et cross-Selling hôtelier
- Revenue management
- Maîtrise de la réception hôtelière

## FORMATION

Mon univers chocolatier artisanal

## FORMATION

Vin & œnologie au restaurant

## Viennoiserie



### Brian Boclet

Chef boulanger et consultant international, allie expérience familiale, parcours à Cambridge, Londres et Singapour. Expert en viennoiserie créative, il transmet aujourd'hui son savoir-faire à travers formations et masterclasses.

#### FORMATIONS

Viennoiserie et pains prestige  
Viennoiserie moderne et de partage

## Savoir-être



### Jérémy Côme

Diplômé d'HEC, avocat, chroniqueur TV (TF1, France 2, France 3, M6) et radio (Europe 1, Sud Radio), auteur à succès, ancien secrétaire particulier de Bernadette Chirac, coach « bonnes manières » des Miss France, Jérémy Côme est incontestablement l'expert français du savoir-être.

#### FORMATIONS

Les codes des arts de la table à la française  
Savoir accueillir « ses » différents clients

## Cuisine



### Guillaume Cousyn

Après 15 ans d'expérience en restauration et brasserie, Guillaume Cousyn s'est spécialisé dans la formation. Il travaille au sein d'une entreprise agroalimentaire, où le partage de savoir-faire avec les clients est au cœur de son quotidien.

#### FORMATIONS

Cuisson sous vide et basse température  
Initiation à la conservation en bocaux

## Boulangerie



### Joël Defives

Meilleur Ouvrier de France et Compagnon boulanger, Joël Defives a ouvert sa boulangerie à Paris. Ex-chef exécutif des boulangeries Thierry Marx, il propose pains, viennoiseries, pâtisseries et plats chauds, incarnant le savoir-faire boulanger à la française.

#### FORMATIONS

Pains spéciaux, aromatiques, énergétiques / santé  
100% Levain  
Snacking : style contemporain, revisité, premium

## Bar & Service



### Victor Delpierre

Champion du Monde CISG\* 2013 et Champion de France Maître d'Hôtel 2007. Victor Delpierre débute au Ritz Paris avant de devenir consultant. Il crée aujourd'hui des expériences sensorielles uniques mêlant café, mixologie et gastronomie pour des maisons prestigieuses.

*\*Coffee in good spirits*

#### FORMATIONS

Mixologie d'auteur et cocktails signature  
Barista, les fondamentaux : découvrir l'art du café de spécialité  
Barista expert

## Cuisine



### Stéphane Duval

Meilleur Ouvrier de France en charcuterie-traiteur, Stéphane Duval est un chef normand, reconnu pour son expertise, il transmet aujourd'hui son savoir-faire et les valeurs d'excellence de la gastronomie française au sein du groupe Culture Food.

#### FORMATIONS

Le pâté en croûte haute couture  
Charcuterie de la tradition à l'innovation

### Excellence du service



## Camila Fernandez

Diplômée en communication et en marketing du luxe, Camila Fernandez possède une expertise dans les équipes opérationnelles et stratégiques de maisons internationales. Passionnée par la formation, elle propose des solutions innovantes et sur mesure adaptées aux défis des clients multiculturels.

### FORMATIONS

Maîtriser les codes de l'excellence  
Maîtriser les codes de la clientèle internationale d'excellence

### Cuisine



## François Gagnaire

Chef étoilé Michelin et Chevalier de l'Ordre national du Mérite, François Gagnaire a ouvert Anicia Table Nature à Paris après un parcours auprès de chefs renommés. Son restaurant figure parmi les cent meilleurs bistrot de la capitale.

### FORMATIONS

Cuisine végétale d'auteur : innovation et saisonnalité  
Retour du marché : sublimer les produits de saison  
Cuisine contemporaine de bistrot  
Flexitarisme gourmand

### Housekeeping



## Liz Gars

Consultante pour de grands hôtels parisiens, ancienne cadre de service dans le luxe, Liz Gars forme des gouvernant(e)s en hôtellerie depuis 15 ans. Elle intervient pour former les équipes housekeeping et management dans un cadre parfois multiculturel. Sa philosophie : bienveillance, exigence et mise en situation.

### FORMATIONS

Contrôle gouvernance avancé  
PRAP IBC : prévention des risques liés à l'activité physique

### Cuisine



## Christophe Girerd

Après 20 ans d'enseignement, Christophe Girerd créé son entreprise Évidence Traiteur, pour partager sa passion. Élu Jeune talent Gault & Millau en 2017 et collaborant avec de grands chefs, il met l'accent sur les produits frais et la tradition culinaire.

### FORMATION

Pièces cocktail traiteur sur mesure

### Chocolat



## Serge Granger

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 1993, membre de l'Académie française du chocolat et Compagnon du tour de France, Serge Granger a dirigé 33 ans sa maison en France. Aujourd'hui, il partage son expertise comme consultant et formateur international.

### FORMATIONS

L'art du chocolat de Pâques : bonbons et moulages  
Chocolats et confiseries d'artisan

### Cuisine



## Pierre Koch

Parcours forgé en restauration gastronomique (Clairefontaine, Stéphane Derbord), avant un virage en 2007 vers le traiteur événementiel : 5 ans chez Potel & Chabot, 8 ans Chef chez Dalloyau. Compagnon des Devoirs Unis, Chef exécutif EMEA chez Bridor depuis 2021.

### FORMATIONS

Snacking créatif et contemporain  
Finger food et street gastronomy  
Brunch et lunch créatifs : élégance et goût au fil des saisons  
Bases, sauces et émulsions : l'essence de la cuisine

## Cuisine



### Vanessa Lépinard

Cheffe de cuisine et formatrice en fermentation, passée par l'Élysée et La Maison du Saké. Elle propose une cuisine durable et alternative. Auteure de deux ouvrages, elle accompagne les professionnels dans l'apprentissage des techniques et de l'exploration de nouveaux territoires culinaires.

#### FORMATION

La cuisine fermentée : saveurs vivantes et démarche durable

## Pâtisserie



### Pascal Molines

Sacré Champion du Monde de Pâtisserie (1999) et Meilleur Ouvrier de France (2000), Pascal Molines a consacré sa carrière à la transmission. Cet ancien professeur à l'Institut Paul Bocuse et président de la Coupe du Monde de Pâtisserie forme professionnels et particuliers.

#### FORMATIONS

Entremets tendance chocolat et fruits  
Les tartes nouvelles au goût du jour

## Boulangerie



### Nicolas Streiff

Meilleur Ouvrier de France 2011 en Boulangerie, Nicolas Streiff dirige trois boulangeries-pâtisseries en Moselle. Héritier d'une lignée de boulangers, il perpétue tradition, passion et respect de la pâte, au cœur de ses créations artisanales.

#### FORMATIONS

Pains de garde rustiques et régionaux  
Brioche de partage, brioches garnies et tarterie briochée

## Pâtisserie



### Antony Terrone

Il incarne la pâtisserie française contemporaine, alliant précision, goût, élégance et personnalité. Vice-champion de France de desserts à l'assiette en 2007, il a perfectionné son savoir-faire dans des établissements prestigieux tels que Guy Savoy, le Ritz ou le Peninsula Paris.

#### FORMATIONS

Gâteaux de voyage  
Bûches de collection  
L'art du tea time  
L'art du dessert à l'assiette  
L'art du dessert à l'assiette bistrannique

## Excellence du service



### Laetitia Vesperini

Après un parcours dans le tourisme et l'hôtellerie, notamment en direction d'établissements pendant plusieurs années, Laetitia Vesperini reprend ses études en 2004, en école de commerce (Euromed Marseille/Kedge Business School).

#### FORMATION

Les bases de la fonction d'un(e) Spa Manager en hôtellerie

## Pâtisserie



### Linda Vongdara

Cheffe pâtissière et fondatrice de L'Okara, école dédiée à la pâtisserie végétale. Ancienne styliste reconvertie, elle enseigne l'innovation culinaire durable et signe des ouvrages traduits en six langues, dont Pâtisserie Végétale coécrit avec Pierre Hermé.

#### FORMATION

Pâtisserie végétale : un nouveau savoir-faire

GASTRONOMIE

# Cuisine & Traiteur

## Cuisson sous vide et basse température

AVEC GUILLAUME COUSYN



### Sublimer les produits, maîtriser les températures, optimiser l'organisation.

Découvrez les clés de la cuisson sous vide et basse température pour transformer votre organisation en cuisine. Cette formation technique vous permettra d'optimiser votre production, gagner en flexibilité et offrir à vos clients des plats à la qualité gustative exceptionnelle. Maîtrisez pleinement cette méthode indispensable pour la restauration contemporaine, de l'entrée au dessert.

### Objectifs

- Maîtriser les cuissons « basse température ».
- Adapter votre organisation de travail à cette technique.

### Contenu

- Sélection du matériel adapté à votre établissement
- Règles d'hygiène applicables.
- Achat, stockage, conservation et maîtrise des températures selon leur composition.
- Mise en œuvre de la cuisson sous vide et basse température et de la cuisson de nuit (viandes, volailles, poissons, légumes et desserts).
- Valeur pasteurisatrice et DLC des produits.
- Maîtriser les pressions de vide selon le type d'aliments utilisés.
- La juste température par produit, par recette.
- Le type de refroidissement à privilégier.
- Maîtrise de la bonne restitution des produits après cuisson.
- Cuisson par palier.

  
3 jours (24h)

  
Du lundi 9  
au mercredi  
11 février

  
Du lundi 2  
au mercredi  
4 novembre

  
Campus Rungis  
Académie

  
1 450€ HT

## Cuisine végétale d'auteur : innovation et saisonnalité

AVEC FRANÇOIS GAGNAIRE



### Maîtriser le végétal : de la saisonnalité à l'assiette gastronomique.

Plongez au cœur d'une cuisine où les légumes, céréales, légumineuses et herbes deviennent les véritables protagonistes de l'assiette. Cette formation vous invite à repenser l'utilisation du végétal dans une approche gastronomique, innovante et respectueuse de la saisonnalité. Entre techniques modernes, dressages soignés et travail des textures, apprenez à créer des plats végétaux gourmands et attractifs pour enrichir votre offre et répondre aux nouvelles attentes de votre clientèle.

#### Objectifs

- Repenser l'utilisation du végétal dans une approche contemporaine et gastronomique.
- Travailler dans la saisonnalité des produits en associant légumes, légumineuses et céréales.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos plats pour les rendre plus attractifs à votre clientèle

#### Contenu

- Mise en valeur de plusieurs variétés de légumes (racines, bulbes, feuilles, fleurs, fruits, etc.), céréales et légumineuses de saison.
- Réalisation de mets végétariens ou végétaliens dans un esprit contemporain.
- Déclinaison d'un même produit sur différents aspects (taillage, cuisson, texture...).

## Pièces cocktail traiteur sur mesure

AVEC CHRISTOPHE GIRERD



### Élevez vos cocktails en véritables expériences gustatives grâce à des créations salées et sucrées raffinées.

Maîtrisez l'art du cocktail en associant pièces salées et sucrées raffinées, alliant technicité, créativité et élégance du dressage pour offrir une expérience gustative d'exception.

#### Objectifs

- Maîtriser les bases techniques de la réalisation de pièces cocktail salées et sucrées.
- Développer sa créativité pour concevoir des bouchées originales et équilibrées.
- Associer textures, saveurs et visuels pour un rendu raffiné et harmonieux.
- Adapter ses créations à différents types d'événements et de clientèle.
- Optimiser l'organisation et la production pour un service fluide et qualitatif.

#### Contenu

- Réinterprétation de classiques français et internationaux en version finger food pour des cocktails créatifs et innovants.
- Mise en valeur des saveurs, textures et visuels avec une mise en scène contemporaine.
- Adaptation des techniques culinaires aux contraintes du service en cocktail.
- Utilisation de produits frais et optimisation des produits semi-élaborés.

🕒  
2 jours (16h)

📅  
Du lundi 16 au  
mardi 17 février

📅  
Du lundi 7 au  
mardi 8 avril

📍  
Campus Rungis  
Académie

€  
980€ HT

🕒  
3 jours (24h)

📅  
Du mardi 17 au  
jeudi 19 mars

📍  
Campus Rungis  
Académie

€  
1 450€ HT

## Snacking créatif et contemporain

AVEC PIERRE KOCH



### Réinventez le snacking avec créativité et saveurs locales.

Découvrez comment allier rapidité et originalité en valorisant les produits du terroir. Apprenez à concevoir des encas modernes et gourmands qui surprennent par leur goût, leur présentation et leur authenticité.

#### Objectifs

- Maîtriser les techniques de snacking moderne et rapide.
- sublimer les produits locaux et de saison.
- Développer des recettes innovantes adaptées aux tendances actuelles ainsi qu'à votre établissement.
- Optimiser présentation, texture et saveurs pour une expérience client unique.

#### Contenu

- Sélection et valorisation des ingrédients du terroir.
- Création de recettes sucrées et salées pour snacking contemporain.
- Customiser les viennoiseries pour suivre les tendances actuelles.
- Techniques de préparation rapide et de conservation.
- Dressage créatif et esthétique des encas.
- Adaptation des recettes pour différents formats et contextes professionnels.
- Partage des différents fournisseurs.

## Finger food et street gastronomy

AVEC PIERRE KOCH



### Alliez créativité et saveurs pour des bouchées qui marquent.

Explorez l'art du finger food et de la street gastronomy en réinventant les classiques avec originalité et modernité. Apprenez à créer des bouchées gourmandes, visuellement impactantes et parfaitement équilibrées.

#### Objectifs

- Maîtriser les techniques de préparation rapide et pratique.
- Créer des bouchées originales et gourmandes.
- Valoriser les ingrédients locaux et de saison.
- Présenter des créations esthétiques et attractives.

#### Contenu

- Sélection et préparation des ingrédients.
- Recettes sucrées et salées pour finger food et street gastronomy.
- Techniques de dressage et présentation innovantes.
- Optimisation des saveurs et textures pour petites portions.
- Adaptation des recettes pour événements, traiteur ou restauration rapide.
- Création d'animations culinaires en fonction du thème de votre événement.

 2 jours (16h)

 Du lundi 30 au mardi 31 mars

 Campus Rungis Académie

 980€ HT

 2 jours (16h)

 Du lundi 18 au mardi 19 mai

 Campus Rungis Académie

 980€ HT

## Brunch et lunch créatifs : élégance et goût au fil des saisons

AVEC PIERRE KOCH



### Sublimer le brunch et le lunch avec créativité et raffinement.

Explorez l'art de revisiter le brunch et le lunch à travers des recettes originales et raffinées, en harmonie avec les produits de saison. Mettre en avant la créativité culinaire, l'équilibre des saveurs et l'élégance des présentations.

#### Objectifs

- Explorer de nouvelles idées pour revisiter le brunch et le lunch avec créativité.
- Maîtriser des techniques culinaires adaptées aux produits de saison.
- Travailler dans le respect des saisons et des circuits courts pour une cuisine durable.
- Concevoir des assiettes équilibrées, élégantes et savoureuses.
- Enrichir l'offre culinaire avec des recettes modernes et raffinées.

#### Contenu

- Découverte des tendances actuelles autour du brunch et du lunch et des inspirations qui les accompagnent.
- Mise en valeur des produits frais et de saison pour créer des assiettes gourmandes et équilibrées.
- Exploration d'associations de saveurs originales et visite créative de recettes classiques.
- Élaboration de menus complets et harmonieux, intégrant salé, sucré et boissons.
- **Travail sur l'esthétique culinaire :**  
présentation élégante, dressage raffiné et équilibre des couleurs et textures.

## Retour du marché : sublimer les produits de saison

AVEC FRANÇOIS GAGNAIRE



### Sublimer légumes, céréales et légumineuses.

Apprenez à tirer le meilleur des produits de saison directement du marché. Cette formation vous guide dans la sélection, la préparation et la valorisation des ingrédients frais pour créer des plats savoureux et esthétiques.

#### Objectifs

- Savoir élaborer une carte courte et équilibrée, adaptée à la tendance actuelle et à la saison, en entrées comme en plats, à des prix raisonnables.
- Identifier et sélectionner les meilleurs produits de saison.
- Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson adaptées.
- Sublimer les ingrédients pour des recettes innovantes.
- Développer des plats équilibrés et visuellement attractifs.

#### Contenu

- Application de multiples techniques adaptées à l'organisation des bistros et brasseries.
- Réalisation de recettes valorisant les produits locaux saisonniers et traditions culinaires.
- Méthodologie d'élaboration de bases, jus, sauces et préparations préliminaires.

🕒  
2 jours (16h)

📅  
Du lundi 26 au  
mardi 27 janvier

📍  
Campus Rungis  
Académie

€  
980€ HT

🕒  
2 jours (16h)

📅  
Du mardi 26 au  
mercredi 27 mai

📍  
Campus Rungis  
Académie

€  
980€ HT

# Le pâté en croûte haute couture

AVEC STÉPHANE DUVAL



## De la tradition charcutière aux créations gastronomiques d'exception.

Réinventez l'un des plus grands classiques de la charcuterie française avec les codes de la gastronomie contemporaine. Cette formation vous accompagne dans la maîtrise du pâté en croûte, de la conception des farces aux finitions artistiques, en passant par la gestion des cuissons au degré près et la présentation haut de gamme. Alliez tradition et esthétique pour sublimer vos cartes et buffets.

### Objectifs

- Élaborer des farces variées (viandes, poissons, végétales) et les assaisonner avec précision.
- Réaliser et travailler différentes pâtes (brisée, brioche, feuilletée colorée) adaptées à chaque création.
- Maîtriser l'assemblage et le moulage des pâtés en croûte selon les standards gastronomiques.
- Adapter et contrôler les cuissons en fonction des farces et garantir une régularité irréprochable.
- Soigner les finitions (décors, aspics et gelées, dressage à l'assiette et en buffet).
- Intégrer les méthodes professionnelles pour optimiser production et organisation en restauration haut de gamme.

### Contenu

- **Découpe et préparation des produits bruts** : sélection et désossage adaptés aux recettes.
- **Cuissons maîtrisées** : gestion des températures, cuisson au degré près, refroidissement et sécurité sanitaire.
- **Élaboration des farces** : techniques de hachage, assaisonnements, garnitures et textures.
- **Aspics et gelées** : réalisation, mise en valeur et application créative.
- **Réalisation des pâtes** : brisée, brioche et feuilletage coloré ; gestion des textures et des repos.
- **Finitions et décors** : travail des reliefs, couleurs et habillages inspirés de la haute pâtisserie.
- **Assemblage et montage** : mise en moule, scellage et techniques de façonnage haut de gamme.
- **Dressage et mise en scène** : présentation gastronomique à l'assiette et en buffet, découpe et service.

# Initiation à la conservation en bocaux

AVEC GUILLAUME COUSYN



## Conserves et semi-conserves.

Cette formation est une initiation, elle ne permettra pas de réaliser des conserves à l'aide d'un autoclave et de les commercialiser.

En complément, vous devrez suivre obligatoirement :

- Une formation d'habilitation à la conduite d'autoclave dispensée par un organisme agréé
- Une formation Hygiène

### Objectifs

- Savoir réaliser des bocaux pasteurisés et appertisés.
- Respecter l'hygiène et la traçabilité.
- Réaliser des recettes classiques et des recettes créatives pasteurisées et appertisées.

### Contenu

- Pédagogie interactive impliquant largement chaque participant (supports projetés et papier).
- Adaptation des apports théoriques à l'expérience et aux besoins de chaque participant.
- Cours magistral et participatif.
- Mise en situation avec des produits/recettes simples et complexes.

3 jours (24h)

Du lundi 23 au mercredi 25 mars

Campus Rungis Académie

1 450€ HT

3 jours (24h)

Du lundi 13 au mercredi 15 avril

Campus Rungis Académie

1 450€ HT

## La cuisine fermentée : saveurs vivantes et démarche durable

AVEC VANESSA LÉPINARD



### Révélez des saveurs uniques grâce à la fermentation.

Découvrez l'art de la cuisine fermentée pour créer des plats aux saveurs profondes et naturelles. Apprenez à travailler les produits avec des techniques ancestrales et à intégrer la fermentation dans une cuisine moderne et créative.



#### Objectifs

- Comprendre les principes et bienfaits de la fermentation.
- Maîtriser les techniques de fermentation pour divers aliments.
- Créer des recettes innovantes et équilibrées.
- Intégrer la fermentation dans une cuisine contemporaine.

#### Contenu

- Techniques de fermentation pour légumes, fruits, céréales et produits laitiers.
- Sélection et préparation des ingrédients adaptés.
- Création de recettes originales et modernes.
- Équilibre des saveurs, textures et présentation.
- Application de la fermentation dans la restauration et le snacking.



2 jours (16h)



Du lundi 22 au  
mardi 23 juin



Campus Rungis  
Académie



980€ HT

## L'IA au service de la gastronomie

AVEC DYLAN GALLET



### Découvrez comment l'intelligence artificielle révolutionne la créativité et l'efficacité en gastronomie.

L'intelligence artificielle est explorée pour transformer la gastronomie, en optimisant la création de recettes, la gestion en cuisine et l'expérience client. Elle permet de découvrir comment l'IA peut stimuler la créativité, anticiper les tendances et proposer des solutions innovantes adaptées aux besoins du secteur culinaire.



#### Objectifs

- Comprendre le rôle et le potentiel de l'IA en gastronomie.
- Explorer les outils numériques pour la création et l'optimisation de recettes.
- Améliorer la gestion et l'organisation en cuisine grâce à l'IA.
- Stimuler l'innovation et la créativité culinaire.
- Découvrir des solutions pour enrichir l'expérience client.

#### Contenu

- Introduction à l'IA et son impact sur la gastronomie.
- Outils d'IA pour la conception et l'optimisation de recettes.
- Applications pratiques pour la gestion et l'organisation en cuisine.
- Analyse des tendances culinaires et prédiction des goûts.
- Études de cas et démonstrations d'outils d'IA.
- Ateliers pratiques pour expérimenter l'IA dans des recettes et menus.



2 jours (16h)



Du mercredi  
1<sup>er</sup> au jeudi  
2 avril



Campus Paris  
Trocadéro



980€ HT

## Bases, sauces et émulsions : l'essence de la cuisine

AVEC PIERRE KOCH



### Maîtrisez les fondamentaux pour sublimer chaque plat.

Apprenez à préparer et perfectionner les bases, sauces et émulsions qui constituent l'essence de la cuisine professionnelle. Comprenez les techniques classiques et découvrez comment les adapter à une cuisine moderne et créative.

#### Objectifs

- Maîtriser les bases de la cuisine et les techniques de sauces.
- Comprendre les principes des émulsions et leur application.
- Développer des recettes équilibrées et savoureuses.
- Adapter les sauces et émulsions à différents types de plats.
- Travailler des bases de sauces pour plusieurs utilisations différentes.

#### Contenu

- Préparation des fonds et bouillons essentiels.
- Réalisation des sauces classiques et contemporaines.
- Techniques d'émulsions chaudes et froides.
- Ajustement des saveurs et textures pour sublimer les plats avec des ingrédients subtils pour valoriser vos appellations.
- Application pratique dans des recettes professionnelles.

## Charcuterie de la tradition à l'innovation

AVEC STÉPHANE DUVAL



### Réinventez la charcuterie en alliant savoir-faire et créativité actuelle.

Explorez l'univers de la charcuterie, entre respect des techniques traditionnelles et ouverture vers l'innovation. Cette formation vous permet de maîtriser les bases artisanales tout en développant des créations originales et adaptées aux tendances actuelles.

#### Objectifs

- Maîtriser les fondamentaux de la charcuterie artisanale.
- Découvrir de nouvelles techniques et tendances créatives.
- Allier tradition et innovation dans vos productions.
- Valoriser la qualité et la présentation des produits.

#### Contenu

- Bases et techniques traditionnelles de la charcuterie.
- Sélection et préparation des matières premières.
- Fabrication de produits classiques et revisités.
- Innovation dans les recettes, associations et présentations.

 3 jours (24h)

 Du lundi 2 au  
mercredi 4  
février

 Campus Rungis  
Académie

 1 450€ HT

 3 jours (24h)

 Du lundi 4 au  
mercredi 6 mai

 Campus Rungis  
Académie

 1 450€ HT

## Cuisine contemporaine de bistrot

AVEC FRANÇOIS GAGNAIRE



### Réinventer l'esprit bistrot avec une cuisine créative, généreuse et ancrée dans son époque.

Cette formation met à l'honneur la cuisine de bistrot revisitée, mêlant authenticité, produits de saison et techniques contemporaines. Elle permet de concilier tradition et modernité pour offrir des plats gourmands et raffinés.

#### Objectifs

- Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer carte et menus de saisons variés et ciblés selon votre clientèle.
- Maîtriser les techniques classiques bistrot : fonds, jus et sauces courtes, braisages, confis, poêlés, grillades, panures et fritures.
- Travailler des produits de saison et de terroir en respectant l'authenticité bistrot.
- Réinterpréter les grands classiques avec une touche contemporaine.
- Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement en s'adaptant à la clientèle du midi comme celle du soir.

#### Contenu

- Réalisation de recettes axées sur les terroirs français, dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot.
- Affiner la mise en œuvre des cuissons et ajustement des textures pour obtenir des assiettes régulières et fidèles à l'esprit bistrot.
- Mettre le produit au premier plan avec assaisonnement franc, garnitures réinterprétées et formats à partager.

## Flexitarisme gourmand

AVEC FRANÇOIS GAGNAIRE



### Allier créativité culinaire et équilibre nutritionnel pour sublimer une cuisine flexitarienne savoureuse.

Cette formation explore l'art de cuisiner autrement, en réduisant les protéines animales au profit d'alternatives végétales sans sacrifier le plaisir ni la gourmandise. Elle met l'accent sur la saisonnalité, une démarche responsable et des techniques contemporaines pour concevoir des recettes innovantes et cohérentes qui séduisent une clientèle en quête d'équilibre et de modernité.

#### Objectifs

- Savoir adapter votre carte aux attentes des consommateurs et nouveaux modes alimentaires.
- Maîtriser l'usage « raisonné » des produits d'origine animale au profit d'une base végétale créative.
- Travailler la profondeur du goût et l'équilibre de l'assiette pour des plats végétaux intensément gourmands.
- Proposer une offre variée de plats sains et équilibrés, dans un esprit contemporain.
- Intégrer la saisonnalité, le sourcing responsable et la réduction du gaspillage dans la conception de l'offre.

#### Contenu

- **Utilisation « raisonnée » de produits d'origine animale** : moins de quantité, plus de qualité.
- Une sélection de produits bien sourcés issus principalement de petits producteurs.
- Moins de sel, sucre et matières grasses.
- **Techniques d'intensification du goût végétal** : bouillons, jus, condiments, ferments doux et assaisonnements.
- **Construction d'assiettes équilibrées et modernes** : jeu de textures, apports nutritionnels, saisonnalité et valorisation des coproduits dans une logique anti-gaspillage.

## Pâtisserie végétale : un nouveau savoir-faire

AVEC LINDA VONGDARA



### Maîtriser la pâtisserie végétale professionnelle et de qualité avec des ingrédients simples et peu transformés.

Formation comprenant des leçons théoriques (connaissance des matières premières, les farines et amidons naturels, matières grasses et émulsions naturelles sans additifs controversés, maîtrise des cuissons, stabilisation pour la congélation...), et des leçons pratiques avec la réalisation d'une gamme de pâtisserie végétale : entremets mousses avec glaçages et décor, gâteaux de voyage, petits gâteaux, tartes, brioches, biscuiterie, ganaches, crèmes montées, etc.



3 jours (24h)



Du mardi 7 au  
jeudi 9 avril



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

### Objectifs

- Maîtriser la connaissance des amidons et des émulsions naturelles, en remplacement des œufs en pâtisserie végétale.
- Maîtriser la réalisation des pâtes en pâtisserie végétale.
- Savoir réaliser une crème montée végétale maison, sans additifs.
- Maîtriser les mousses à entremets et les stabiliser pour la congélation.
- Optimiser le plaisir de dégustation à travers des saveurs naturelles, franches et gourmandes.

### Contenu

- Cours théorique sur les amidons, émulsions naturelles, cuissons, mousses et stabilisation.
- Réalisation d'entremets mousses (1 produit chocolat-praliné et 1 produit aux fruits).
- Réalisation de gâteaux de voyage (cakes avec insert, financiers, tigrés, quatre-temps aux fruits).
- Réalisation de tartes (tarte au citron meringuée, tarte bourdaloue, tarte aux fruits...).
- Réalisation de brioches (brioches individuelles, babka, cinnamon roll, cardamom buns...).
- Réalisation de biscuits sans gluten (sablés fourrés, spritz, cookies...).

## Gâteaux de voyage : saveurs intemporelles et douceurs nomades

AVEC ANTONY TERRONE



### Produire une gamme de gâteaux à forte identité.

Apprenez à créer des gâteaux de voyage alliant tradition et modernité, faciles à transporter et riches en saveurs. Cette formation vous guide dans la réalisation de desserts gourmands, équilibrés et adaptés à tout types de consommation nomade.



#### Objectifs

- Réaliser une gamme complète de gâteaux de voyage et fours secs de grande qualité.
- Maîtriser les procédés de cuisson, conservation et conditionnement.
- Travailler l'identité sensorielle et visuelle des produits pour la boutique ou le e-commerce.
- Maîtriser les techniques de pâtisserie pour gâteaux de voyage.
- Développer des recettes gourmandes, durables et transportables.
- Explorer des saveurs classiques et contemporaines.
- Adapter la présentation et les textures pour une consommation pratique.

#### Contenu

- Bases de gâteaux de voyage : biscuits, cakes, brioches et financiers.
- Techniques de conservation et transport des desserts.
- Création de recettes sucrées originales et équilibrées.
- Harmonisation des saveurs, textures et présentation.
- Adaptation des recettes aux besoins professionnels et commerciaux.

## Entremets tendance chocolat et fruits

AVEC PASCAL MOLINES



### Plongez dans l'univers des entremets d'exception, où technique et créativité se rencontrent.

Cette formation approfondit l'art des entremets haut de gamme en alliant précision, goût et esthétique. Elle met l'accent sur l'équilibre des textures, la régularité des montages et la qualité des finitions contemporaines pour composer des desserts raffinés et modernes, adaptés aussi bien aux formats individuels qu'aux pièces à partager.



#### Objectifs

- Développer une nouvelle gamme d'entremets cohérente, différenciante et techniquement maîtrisée.
- Méthodes et montages rationnels, recettes claires, détaillées et faciles à mettre en œuvre.
- Maîtriser l'équilibre des textures et la précision des montages pour des entremets stables, nets et réguliers.
- Perfectionner les montages à inserts, les glaçages et des décors sobres et efficaces.
- Décliner une même création en plusieurs formats tout en conservant identité visuelle et signature gustative.

#### Contenu

- Réalisation de différents biscuits, textures craquantes, onctueux, cœur de fruits, mousse de fruits, mousse chocolat et glaçages divers.
- L'art délicat de concevoir une finition attractive, à la fois élégante et rationnelle dans la mise en œuvre.
- Techniques de montage et d'assemblage : régularité des couches, inserts calibrés, maîtrise de la coupe.
- Finitions contemporaines et calibrage des formats : glaçages brillants, textures contrastées, décors précis et reproductibles.

## Bûches de collection : créativité et excellence technique

AVEC ANTONY TERRONE



### Créez des bûches uniques, alliant tradition et créativité.

Découvrez l'art de créer des bûches raffinées et originales, alliant technique, saveur et esthétisme. Apprenez à réaliser des desserts festifs d'exception qui séduisent autant par leur goût que par leur présentation.

#### Objectifs

- Maîtriser les techniques de pâtisserie pour bûches traditionnelles et contemporaines.
- Développer des créations originales et esthétiques.
- Perfectionner le montage, le glaçage et les finitions.
- Explorer de nouvelles associations de saveurs et textures.

#### Contenu

- Sélection et préparation des ingrédients pour des bûches haut de gamme.
- Bases et techniques : génoises, biscuits, mousses et crèmes.
- Montage précis et techniques de glaçage modernes.
- Création de décorations originales et élégantes.

## Les tartes nouvelles au goût du jour

AVEC PASCAL MOLINES



### Créativité contemporaine, équilibre des textures & saisonnalité.

Cette formation revisite l'art de la tarte en conciliant exigence et audace créative. Vous structurez une gamme moderne, fondée sur des bases classiques parfaitement exécutées et des finitions élégantes et rationnelles. L'accent est mis sur l'équilibre des textures et l'utilisation intelligente des fruits de saison.

#### Objectifs

- Construire une gamme renouvelée de tartes répondant aux attentes clients (saisonnalité, visuels, goûts).
- Maîtriser les bases et leurs variantes : pâtes, crèmes, crémeux, ganaches montées, inserts....
- Associer au fil des saisons, les bases classiques avec des textures actuelles et des fruits travaillés.
- Composer des associations de fruits pour enrichir les saveurs.
- Travailler les textures et des finitions soignées.

#### Contenu

- Réalisation de différentes pâtes de base et d'onctueux parfumés avec cœurs de fruits adaptés aux alliances choisies et à la saisonnalité.
- Élaboration de finitions soignées, élégantes et rationnelles dans la mise en œuvre.
- Fabrication : tarte poires au thé moussoux, pêche verveine et ganache montée, tarte cerises raisin à la crème de pistache, tarte exotique à la vanille, tarte fraise jasmin, tarte pêche melon et menthe, tarte à la poire cassis et gelées de marron...

🕒  
3 jours (24h)

📅  
Du lundi 26 au  
mercredi 28 octobre

📍  
Campus Rungis  
Académie

€  
1 150€ HT

🕒  
3 jours (24h)

📅  
Du lundi 4 au  
mercredi 6 mai

📍  
Campus Rungis  
Académie

€  
1 150€ HT

## L'art du tea time

AVEC ANTONY TERRONE



### Élevez le tea time au rang d'art avec élégance et créativité.

Découvrez l'art de la pâtisserie pour le tea time en alliant raffinement, goût et esthétique. Apprenez à concevoir des créations sucrées sophistiquées, parfaitement équilibrées et présentées avec élégance, idéales pour un moment gourmand haut de gamme.

#### Objectifs

- Maîtriser les techniques de pâtisserie fine adaptées au tea time.
- Créer des desserts élégants et innovants.
- Perfectionner le dressage et la présentation individuelle.
- Explorer de nouvelles associations de saveurs et textures.

#### Contenu

- Bases de pâtisserie fine pour petites portions : biscuits, mousses, crèmes.
- Techniques de montage et dressage pour tea time.
- Création de recettes sucrées originales et raffinées.
- Finitions artistiques et présentation individuelle.
- Adaptation des créations aux exigences professionnelles et événements.



3 jours (24h)



Du lundi 5 au  
mercredi 7 octobre



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

## L'art du dessert à l'assiette : créativité et précision

AVEC ANTONY TERRONE



### Plongez dans l'univers raffiné de la pâtisserie de restaurant gastronomique où excellence et innovation se rencontrent pour sublimer vos compétences.

Apprenez à concevoir des desserts gastronomiques alliant technique, créativité et esthétique. Cette formation vous guide dans la réalisation de créations originales, équilibrées et visuellement raffinées, adaptées à la haute gastronomie.

#### Objectifs

- Perfectionner et diversifier son savoir-faire en créativité et technique.
- Travailler sur l'originalité, la présentation et la réalisation de desserts.
- Explorer de nouvelles associations de saveurs et textures.

#### Contenu

- Réalisation de desserts de saison alliant maîtrise des techniques, des textures et des goûts.
- Mettre en œuvre une démarche de créativité en valorisant la production par un dressage à l'assiette de qualité.
- Techniques de préparation des mousses, ganaches, crèmes et biscuits.
- Bases de pâtisserie fine pour desserts de restaurant.
- Création de desserts innovants et modernes.



3 jours (24h)



Du lundi 18 au  
mercredi 20 mai



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

## L'art du dessert à l'assiette bistronomique

AVEC ANTONY TERRONE



**Plongez dans l'univers raffiné de la pâtisserie bistronomique où créativité et précision se rencontrent pour sublimer vos compétences.**

Apprenez à réaliser des desserts bistronomiques alliant goût, originalité et esthétique. Cette formation vous permet de maîtriser des techniques accessibles, mais raffinées, pour créer des desserts modernes et équilibrés adaptés aux restaurants de qualité.



3 jours (24h)



Du lundi 28 au  
mercredi 30  
septembre



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

### Objectifs

- Maîtriser les techniques de pâtisserie pour le format bistronomique.
- Développer des créations gourmandes et originales.
- Perfectionner le dressage et la présentation à l'assiette.
- Explorer des associations de saveurs modernes et harmonieuses.

### Contenu

- Techniques de préparation de mousses, crèmes, ganaches et bases de pâtisserie.
- Création de desserts adaptés aux menus bistronomiques.
- Dressage artistique et présentation soignée.
- Innovation dans les textures et associations de saveurs.
- Adaptation des recettes aux exigences professionnelles de la bistronomie.



## L'art du chocolat de Pâques : bonbons et moulages

AVEC SERGE GRANGER



### Maîtrisez l'art du chocolat pour des créations de Pâques spectaculaires.

Cette formation approfondit le travail du chocolat appliqué à Pâques, de la mise au point jusqu'aux finitions, afin de concevoir une collection cohérente de bonbons, sujets moulés et pièces de vitrine. L'accent est mis sur la précision des gestes, la régularité des formes, la brillance et la netteté des surfaces, ainsi que sur des décors lisibles et actuels. Les participants acquièrent des techniques pour créer des pièces esthétiques et gourmandes, adaptées aux exigences de la boutique.

#### Objectifs

- Maîtriser le tempérage et le travail du chocolat.
- Créer des bonbons et moulages précis et raffinés.
- Maîtriser le travail au pistolet.
- Explorer des créations ludiques.
- Assurer la brillance, le démoulage propre et la coupe nette des pièces.
- Réaliser des finitions professionnelles et reproductibles pour une présentation commerciale soignée.

#### Contenu

- Techniques de tempérage et de manipulation du chocolat.
- Réalisation de bonbons, pralinés et ganaches.
- Conception et moulage de figurines et décorations de Pâques.
- Finitions, décoration et présentation professionnelle.
- Pulvérisation avant et après moulage, effets de surface pour des rendus réguliers.
- Enrobage, garnissage et fermeture des coques, collage et assemblage sur socles.

 3 jours (24h)

 Du lundi 19  
au mercredi 21  
janvier

 Campus Rungis  
Académie

 1 150€ HT

## Mon univers chocolatier artisanal

AVEC XAVIER BERGER



### Venez découvrir mon univers chocolaté, dans le respect du produit et du goût.

Cette formation ouvre les coulisses d'un travail artisanal exigeant, du geste juste aux finitions soignées, pour donner vie à une collection singulière de chocolats, confiseries et montages. Elle met l'accent sur la précision, l'élégance des formes et la cohérence d'ensemble, afin de proposer des pièces expressives, lisibles et gourmandes qui valorisent la signature du chef.



#### Objectifs

- Proposer des montages en chocolat originaux pour enrichir et diversifier votre offre boutique : montages divers et variés pour animer votre boutique tout au long de l'année.
- Maîtriser les techniques de base pour réaliser des montages commerciaux, ainsi qu'une gamme de bonbons chocolat.
- Ancrer une signature chocolat unique : codes esthétiques, proportions justes, harmonie des volumes et des lignes.

#### Contenu

- Réalisation de montages commerciaux en utilisant les techniques du Chef Chocolatier : tempérage, moulage, découpe, façonnage, etc.
- Réalisation d'une gamme de bonbons chocolat et de propositions gourmandes avec des techniques faciles à mettre en œuvre en entreprise.



3 jours (24h)



Du lundi 2 au  
mercredi 4 mars



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

## Chocolats et confiseries d'artisan

AVEC SERGE GRANGER



### Maîtrisez l'art du chocolat et des confiseries artisanales.

Apprenez à créer des chocolats et confiseries de qualité artisanale en combinant techniques professionnelles et créativité. Cette formation vous permet de réaliser des produits gourmands, esthétiques et adaptés à la haute pâtisserie ou à la vente artisanale.



#### Objectifs

- Maîtriser le tempérage et le travail du chocolat.
- Réaliser des confiseries artisanales variées et raffinées.
- Développer des créations originales et personnalisées.
- Comprendre les principes de conservation et de présentation professionnelle.

#### Contenu

- Techniques de tempérage et de manipulation du chocolat.
- Réalisation de pralinés, ganaches et tablettes.
- Fabrication de confiseries artisanales : pâtes de fruits, nougats, caramels.
- Création de recettes innovantes et décoratives.
- Finitions, emballages et présentation professionnelle pour la vente ou la mise en vitrine.



3 jours (24h)



Du lundi 16 au  
mercredi 18  
mars



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

## Pains spéciaux, aromatiques & santé

AVEC JOËL DEFIVES



### Techniques d'excellence pour une boulangerie créative et engagée.

Ce stage vous plonge au cœur de l'art du pain contemporain : des créations aromatiques et nutritives qui marient tradition, innovation et santé. Grâce à une approche mêlant pré-fermentations (levain liquide, levain dur, poolish), infusions et torrifications, vous apprendrez à révéler toute la richesse aromatique des farines et ingrédients nobles. Une formation conçue pour développer une gamme de pains identitaires, alliant goût, nutrition et originalité, et répondre aux attentes d'une clientèle moderne, soucieuse de saveurs et de bien-être.

### Objectifs

- Maîtriser les différentes techniques de pré-fermentation (poolish, levain liquide, levain dur) et comprendre leur impact sur les arômes, la texture et la conservation.
- Explorer l'utilisation de farines anciennes, de graines, d'infusions et d'ingrédients aromatiques pour enrichir sa gamme.
- Concevoir des pains à connotation santé (pains aux fibres, sans gluten, céréales complètes) adaptés aux attentes des consommateurs actuels.
- Travailler le façonnage et les finitions pour valoriser la présentation des pains spéciaux en boutique.

### Contenu

- **Pré-fermentations et méthodes de travail :** mise en œuvre de la poolish, levain liquide et dur, pointage retardé, hydratations élevées et gestion des fermentations longues.
- **Exploration des farines et graines :** utilisation de blés anciens, seigle, épeautre, khorasan, orge, avoine, maïs, quinoa, pois chiche...
- **Techniques aromatiques :** infusion d'herbes, torrification des graines, incorporation de fruits secs, cacao et épices.
- **Créations santé et bien-être :** pains riches en fibres, pains aux céréales complètes, créations sans gluten, pains aux super-aliments (graines, légumineuses).
- **Façonnage & cuissons :** maîtrise des formes signatures (tourtes, couronnes, pains roulés...) et des cuissons pour un visuel attractif et une texture optimale.
- **Mise en valeur et optimisation :** présentation des produits finis, argumentaire de vente, organisation de production et conseils de conservation.

 3 jours (24h)

 Du lundi 12 au  
mercredi 14  
octobre

 Campus Rungis  
Académie

 1 150€ HT

## 100% Levain

AVEC JOËL DEFIVES



### Maîtriser l'art du levain, de sa fabrication à la fermentation parfaite des pâtes.

Cette approche de l'art du levain, qu'il soit dur ou liquide, révèle comment le mettre en œuvre facilement en maîtrisant toutes les étapes de sa fabrication. Elle permet de comprendre les différences entre levain lactique et acétique et d'apprendre à développer un levain adapté aux objectifs souhaités. Toutes les étapes sont abordées : de la création et du rafraîchi du levain à la fermentation des pâtes, en explorant différentes méthodes pour obtenir des textures, des arômes et des saveurs optimales. L'accent est mis sur la précision technique et la compréhension des fermentations pour garantir des pains naturellement savoureux et de qualité.

#### Objectifs

- Maîtriser les différentes étapes de fabrication du levain, dur ou liquide.
- Comprendre et développer un levain plutôt lactique ou plutôt acétique selon les besoins.
- Explorer différentes méthodes de fermentation pour optimiser textures, arômes et saveurs.
- Développer la précision technique nécessaire pour des pains naturellement savoureux et de qualité.

#### Contenu

- Fabrication et rafraîchis du levain dur et liquide.
- Compréhension des levains lactiques et acétiques et de leur impact sur les pains.
- Techniques de fermentation des pâtes et contrôle des différentes étapes.
- Exploration des textures, arômes et saveurs selon les méthodes de fermentation.
- Conseils pratiques pour réussir des pains au levain équilibrés et de qualité constante.



3 jours (24h)



Du lundi 30 mars  
au mercredi 1<sup>er</sup>  
avril



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

## Pains de garde, pains rustiques et régionaux

AVEC NICOLAS STREIFF



### Levains, longues fermentations & grandes pièces à la vente au poids.

Cette formation remet à l'honneur les pains de conservation (dits « pains de garde ») et les classiques rustiques et régionaux, en privilégiant des farines de caractère (seigle, épeautre, sarrasin), des graines sélectionnées et des protocoles de fermentation longs. Vous apprendrez à travailler différents levains et pré-fermentations pour obtenir des pains massifs, aromatiques et stables dans le temps, adaptés à la vente au poids.



#### Objectifs

- Construire une gamme de pains de garde et rustiques à conservation prolongée, sans additifs.
- Maîtriser la conduite des levains (liquide/dur) et l'usage de pré-ferments adaptés.
- Piloter des fermentations longues.
- Valoriser la diversité des céréales et des graines (choix, hydratation, arômes, textures).

#### Contenu

- **Matières premières** : sélection de farines (T65/T80, meule, seigle, épeautre, sarrasin), graines et malts.
- **Biotechnologies boulangères** : entretien des levains, choix des pré-ferments, températures et pH.
- **Conduite des pâtes** : pétrissages adaptés, hydratations élevées, pointage/apprêt longs, gestion du froid.
- **Four et cuisson** : grignes, buée, profils de cuisson pour gros formats et pains « à la coupe ».



3 jours (24h)



Du lundi 1 au  
mercredi 3 juin



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT

## Brioche de partage, brioches garnies et tarterie briochée

AVEC NICOLAS STREIFF



### Brioches d'exception : partage, garnitures & tartes signature.

Cette formation explore une gamme complète de brioches traditionnelles et contemporaines, travaillées en longue fermentation pour gagner en arômes, en moelleux et en conservation. Nous combinons différentes bases (pâte à brioche au beurre polyvalente, pâte levée sucrée sur poolish lactique, empâtements « empois ») afin de rationaliser les méthodes de fabrication, maîtriser les coûts de revient (notamment l'usage du beurre) et structurer une offre modulable : nature, garnie/fourrée et tarterie briochée. L'approche est résolument « entreprise » : organisation de production, standardisation des fiches techniques et valorisation commerciale en boutique.

#### Objectifs

- Concevoir une gamme de brioches longue conservation (nature, garnies/fourrées, tartes briochées).
- Maîtriser les levains, le pétrissage, le pointage/apprêt et gestion du froid pour des pâtes sucrées.
- Optimiser les coûts de revient et les rendements de pâte.
- Standardiser les fiches techniques (quantités, températures, temps) pour une qualité régulière.
- Mettre en scène et positionner l'offre (formats partage, saisonnalités, prix à la part/au kilo).

#### Contenu

- **Bases et matières premières** : farines, œufs, beurre, laits, sucres, crèmes – impacts sensoriels et technologiques.
- **Fermentations sucrées** : poolish lactique, levure, maturation au froid, contrôle de la température....
- **Conduite des pâtes** : pétrissage, hydratation, incorporation du beurre, tolérance de la pâte.
- **Façonnages et finitions** : tressages, moulages, garnissages, glaçages...
- **Organisation et productivité** : cadencement des fournées, préfabrication, gestion des pointes, conservation.

## Snacking : style contemporain, revisité, premium

AVEC JOËL DEFIVES



### De la tradition boulangère aux créations snacking contemporaines.

Découvrir Le snacking est devenu un incontournable en boulangerie, répondant aux nouvelles habitudes de consommation : rapide, gourmand et visuellement attractif. Cette formation vous permettra de concevoir une offre snacking contemporaine, rationnelle et rentable, en travaillant des bases boulangères variées, des garnitures créatives et des présentations modernes. Vous apprendrez à transformer des recettes simples en produits premium qui séduisent et fidélisent votre clientèle.

#### Objectifs

- Concevoir une gamme snacking complète (sandwichs, burgers, salades, tourtes, produits boulangers garnis) adaptée à la restauration nomade et à la consommation rapide.
- Maîtriser les techniques de fabrication des pains et bases boulangères (focaccia, buns, ciabatta, viennois, tourtes...).
- Créer des garnitures originales et équilibrées, intégrant légumes, viandes, poissons ou alternatives végétariennes/vegan.
- Développer des produits gourmands et visuellement attractifs pour augmenter le panier moyen.
- Organiser la production (préparation, stockage, remise en température) et optimiser la présentation en vitrine.

#### Contenu

- **Bases boulangères** : réalisation et cuisson de focaccias, ciabattas, buns, pains viennois, pains bicolores et tourtes.
- **Sandwichs revisités** : créations contemporaines et premium (bagels Nordik à l'encre de seiche - Saumon, bagels curcuma - poulet tout curry, club « Sando » japonais, sandwichs végan, Sandwich pastrami miel, lobster roll, black burger au saumon).
- **Produits chauds et garnis** : croques variés, hot-dogs revisités, tourtes charcutières et boulangères, New York rolls salés.
- **Salades signatures** : compositions modernes avec options végétariennes et marines.
- **Recettes créatives et tendances** : quiches revisitées, muffins salés, tartes fines garnies, wraps et produits de saison.
- **Organisation & présentation** : rationalisation des préparations, méthodes de stockage et remise en température, mise en valeur en vitrine et argumentaire de vente.

🕒  
3 jours (24h)

📅  
Du lundi 22 au  
mercredi 24 juin

📍  
Campus Rungis  
Académie

💶  
1 150€ HT

🕒  
3 jours (24h)

📅  
Du lundi 19  
au mercredi 21  
octobre

📍  
Campus Rungis  
Académie

💶  
1 150€ HT

GASTRONOMIE

# Viennoiserie

## Viennoiserie et pains prestige

AVEC BRIAN BOCLET



**Plongez dans l'univers de la viennoiserie créative et découvrez des techniques innovantes qui transformeront vos créations en véritables œuvres d'art gourmandes.**

Cette formation vous invite à explorer l'art de la viennoiserie sous un nouveau jour. À travers des démonstrations pratiques, vous apprendrez des méthodes de tourage et de façonnage modernes, ainsi que des garnitures originales qui sauront séduire vos clients.

### Objectifs

- Maîtriser les techniques de tourage avancées pour des visuels design.
- Apprendre des méthodes de façonnage innovantes pour des viennoiseries uniques.
- Découvrir des garnitures attractives et gourmandes qui rehausseront vos créations.
- Développer un sens esthétique pour la présentation de vos viennoiseries.
- Expérimenter avec des recettes originales pour diversifier votre offre.

### Contenu

- Techniques avancées des pâtes levées feuilletées et pains de prestige.
- Relecture contemporaine des classiques (croissants, pains au chocolat, brioches, pains signatures...).
- Création de viennoiseries et pains innovants, adaptés aux tendances actuelles.
- Dressages, finitions et valorisation esthétique des produits.

  
3 jours (24h)

  
Du lundi 11 au  
mercredi 13  
mai

  
Campus Rungis  
Académie

  
1 150€ HT

# Viennoiserie moderne et de partage

AVEC BRIAN BOCLET



Découvrez l'art de la viennoiserie moderne et transformez votre boutique avec des créations innovantes, alliant tradition et techniques contemporaines.

Cette formation vous plongera dans l'univers de la Viennoiserie moderne, où vous apprendrez à réaliser des viennoiseries de partage, feuilletées et briochées, au design audacieux et aux saveurs authentiques. Vous découvrirez également une méthode inédite pour préparer un authentique panettone italien sans levure, utilisant le levain liquide, garantissant un résultat parfait de manière efficace en production.

## Objectifs

- Maîtriser les techniques modernes de Viennoiserie pour des créations innovantes.
- Réaliser des viennoiseries de partage aux textures et saveurs gourmandes.
- Apprendre la méthode de panettone au levain liquide, exclusive en France.
- Développer des compétences pratiques pour une production en boutique efficace.
- Élever le niveau esthétique et gustatif de vos produits.

## Contenu

- **Sélection et valorisation des matières premières** : farines adaptées, beurres premium, fruits secs, pralinés et arômes.
- **Maîtrise des pâtes** : levées feuilletées, brioches et pains au lait, gestion du pointage et de la pousse.
- **Techniques de façonnage** : créations signatures (cubes, barres, croissants bicolores, toupies, brioches roulées...).
- **Garnitures et associations gourmandes** : crèmes parfumées, pralinés maison, gélifiés, caramel, fruits et décorations variées.
- **Travail du feuilletage et régularité** : tourage avancé, colorations bicolores, équilibre légèreté/croustillant.
- **Finitions et décoration** : glaçages, poudres, toppings et visuels premiums adaptés aux saisons.



3 jours (24h)



Du lundi 7  
au mercredi 9  
septembre



Campus Rungis  
Académie



1 150€ HT



GASTRONOMIE

# Bar & Service

## Mixologie d'auteur & cocktails signature

AVEC VICTOR DELPIERRE



### Créer des cocktails uniques qui reflètent un savoir-faire d'auteur et marquent l'expérience client.

Apprenez à élaborer des cocktails d'auteur et des créations signatures en maîtrisant techniques, équilibre des saveurs et présentation. Cette formation vous permet de développer votre créativité et d'innover dans l'art du cocktail pour surprendre et séduire vos clients.

#### Objectifs

- Maîtriser les bases de la mixologie moderne.
- Développer sa créativité pour concevoir des cocktails signature.
- Travailler l'équilibre des saveurs et la mise en scène visuelle.
- Valoriser l'identité et l'image de l'établissement à travers la carte cocktails.

#### Contenu

- Techniques et outils de la mixologie contemporaine.
- Sélection des spiritueux et produits d'exception.
- Création et personnalisation de cocktails signature.
- Storytelling et mise en valeur auprès du client.
- Dégustation et analyse sensorielle.

  
2 jours (16h)

  
Du lundi 16  
au mardi 17  
février

  
Campus Paris  
Trocadéro

  
1 150€ HT

## Barista, les fondamentaux : découvrir l'art du café de spécialité

AVEC VICTOR DELPIERRE



### Comprendre, préparer et sublimer le café de spécialité

Une immersion complète dans l'univers du café de spécialité, pour acquérir les fondamentaux du métier de barista. Cette formation initie aux techniques d'extraction, à la préparation de boissons à base d'espresso ou de café filtre, ainsi qu'aux bases du latte art. Elle combine approche sensorielle, apprentissage technique et organisation du poste de travail, dans le respect des standards d'hygiène et de service.

#### Objectifs

- Comprendre les bases du café de spécialité : origine, terroirs, post-récolte et typicités.
- Maîtriser l'extraction d'un espresso équilibré et le calibrage de la mouture.
- S'initier aux méthodes douces (V60, Chemex, Aeropress) et en comprendre les spécificités.
- Organiser efficacement son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de service.

#### Contenu

- **Introduction au café de spécialité** : histoire, origines, terroirs, variétés, procédés post-récolte.
- **Techniques de barista** : extraction espresso, réglage et calibrage du moulin, équilibre tasse.
- **Méthodes douces** : mise en pratique des techniques de filtration (V60, Chemex, Aeropress).
- **Boissons signatures et alternatives** : recettes à base de café froid, chai, matcha, golden milk.
- **Organisation & hygiène** : gestion du poste de travail, entretien des équipements, bonnes pratiques de service.

## Barista expert : du café au chef-d'œuvre

AVEC VICTOR DELPIERRE



### La maîtrise des extractions.

Destinée aux baristas confirmés et professionnels de la restauration, cette formation avancée permet de perfectionner l'ensemble des techniques liées au café de spécialité. Elle combine une approche approfondie de la culture café (botanique, terroirs, fermentation, profils aromatiques), une maîtrise des extractions et des méthodes douces.

#### Objectifs

- Comprendre et analyser les étapes clés de la transformation du café, de la cerise au grain torréfié.
- Réaliser des extractions précises et adaptées aux standards du café de spécialité.
- Maîtriser un latte art avancé et créer des figures complexes (rosetta, tulipe, variations de cœur).
- Développer ses compétences en dégustation et analyse sensorielle (nez, arômes, corps, équilibre).
- Ajuster recettes et profils de préparation selon le café, le matériel et les attentes client.
- Structurer l'organisation du poste barista pour un service efficace et qualitatif.

#### Contenu

- **Culture café avancée** : botanique, terroirs, variétés, fermentation et profils aromatiques.
- **Introduction à la torréfaction** : profils clairs/foncés, courbe de développement et impact sur les extractions.
- **Techniques d'extraction avancées** : espresso, lungo, ristretto, americano ; réglages fins (mouture, pression, température, temps).
- **Méthodes douces** : Chemex, V60, Aeropress, French press : analyse et comparaison organoleptique.
- **Analyse sensorielle** : cupping, utilisation de la roue des arômes, lecture des profils gustatifs.
- **Organisation & hygiène** : optimisation du poste de travail, entretien et maintenance des machines.
- **Service & conseil** : argumentaire, recommandations personnalisées, création d'une expérience sensorielle client.



## Vin & œnologie au restaurant

AVEC RICHARD BERNARD



### Maîtrisez l'art du vin et de sa dégustation.

Plongez dans l'univers du vin pour comprendre ses subtilités et ses caractéristiques. Cette formation vous permet de développer vos compétences en dégustation, analyse et connaissance des différents types de vins, terroirs et cépages.

#### Objectifs

- Maîtriser les techniques de dégustation professionnelle.
- Identifier les profils aromatiques et caractéristiques des vins.
- Connaître les principaux cépages et terroirs de France.
- Améliorer les compétences en connaissance, gestion et vente de vins.

#### Contenu

- **Panorama du vin** : histoire, vignobles, cépages, modes de culture.
- **De la vigne au verre** : vinification et réseaux de commercialisation.
- **Service du vin** : matériel, températures, techniques.
- Initiation à la dégustation et accords mets-vins.
- **Gestion de cave** : achats, prix, marges, flux.
- **Développement commercial** : ventes additionnelles et stratégies.
- **Carte des vins** : création, mentions légales, mise en valeur.

 2 jours (16h)

 Du lundi 14  
au mardi 15  
septembre

 Campus Paris  
Trocadéro

 980€ HT



HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT

# Réception

## Maîtrise de la réception hôtelière : excellence de l'accueil & gestion opérationnelle

AVEC FABRICE AFUTA



### Devenez le visage inoubliable de votre établissement et le pilier de son efficacité.

Cette formation complète vise à doter les professionnels de la réception des compétences essentielles pour exceller dans l'accueil, la communication interculturelle, la gestion administrative et commerciale, et la résolution de situations complexes, faisant d'eux de véritables ambassadeurs de l'hôtel.

#### Objectifs

- Accueillir et communiquer efficacement avec une clientèle diversifiée, y compris internationale.
- Maîtriser les procédures administratives du parcours client, de l'arrivée au départ.
- Gérer avec professionnalisme les réclamations et situations difficiles.
- Optimiser l'occupation et le chiffre d'affaires grâce à une coordination interservices efficace.

#### Contenu

##### **MODULE 1 : les fondamentaux de l'accueil hôtelier (jour 1)**

Rôle du réceptionniste, techniques de communication, bonnes pratiques d'accueil et adaptation à la clientèle internationale.

##### **MODULE 2 : administration et gestion du séjour client (jour 2)**

Réservations, paiements, facturation, gestion de caisse et utilisation des PMS.

##### **MODULE 3 : commercialisation et relation client avancée (jour 3)**

Promotion des services, fidélisation, gestion des réclamations et coordination interservices.

  
3 jours (21h)

  
Du lundi 23 au  
mercredi 25  
novembre

  
Campus Paris  
Trocadéro

  
1 450€ HT

HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT

# Housekeeping

## Contrôle gouvernance avancée

AVEC LIZ GARS



### Maîtriser les techniques professionnelles de contrôle.

Apprenez à contrôler les chambres, lieux publics et locaux de service d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier (EHPAD, RÉSIDENCES SENIORS, BUREAUX, CLINIQUES PRIVÉES). Session de formation basée sur une méthode pédagogique actionnelle et participative, avec mises en situations professionnelles.

La théorie sera ludique et imagée. Évaluation sous forme de Quiz.

### Objectifs

- Connaître le vocabulaire des éléments de la chambre, y compris en anglais.
- Savoir effectuer un contrôle de chambre selon des process précis.
- Être capable de repérer des anomalies dans le nettoyage de la chambre, des lieux publics et des locaux de service et nommer les actions correctives à apporter.

### Contenu

- Apprentissage du vocabulaire des éléments de la chambre avec des photos légendées et des jeux de cartes interactifs.
- Support de présentation des techniques professionnelles de contrôle de chambres, lieux publics et locaux de service.
- Vidéo sur le contrôle de chambre.
- Mises en situations professionnelles.
- Analyses en groupe.



3 jours (21h)



Du lundi 28 au  
mercredi 30  
septembre



Campus Paris  
Trocadéro



1 450€ HT

## PRAP IBC – prévention des risques liés à l'activité physique

AVEC LIZ GARS



### Formatrice Habilitée INRS (institut national de recherche et de sécurité).

Participer à votre prévention et à la maîtrise des risques dans votre entreprise sur les secteurs de l'industrie, du bâtiment ou du commerce. Session de formation basée sur une méthode pédagogique actionnelle et participative, avec mises en situations professionnelles. La théorie sera ludique et imagée. Évaluation sous forme de Quiz.

#### Objectifs

- Connaître les risques de votre métier et l'intérêt de la prévention.
- Connaître le fonctionnement du corps humain et ses limites.
- Observer son travail pour identifier ce qui peut nuire à votre santé.
- Participer à votre prévention et à la maîtrise des risques dans votre entreprise.

#### Contenu

- Support de présentation de la PRAP.
- Observation de cas et analyse en groupe puis individuels.
- Jeux interactifs en groupe.
- Gestes et postures.
- Principe d'économie d'effort.
- Vidéos et analyses en groupe.
- Mises en situation professionnelle.



3 jours (21h)



Du lundi 16 au  
mercredi 18  
novembre



Campus Paris  
Trocadéro



1 450€ HT



HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT

# Savoir-être & Excellence du service

## Les codes des arts de la table à la française

AVEC JÉRÉMY CÔME



### Raffinement, précision et savoir-faire : plongez dans l'excellence du service à la française à travers les codes et traditions des arts de la table.

Cette formation vous initie ou vous perfectionne aux codes des arts de la table à la française, reconnus dans le monde entier pour leur élégance et leur exigence. À travers une approche concrète et professionnelle, vous apprendrez à sublimer l'expérience client en maîtrisant les usages, la présentation et le service selon les standards de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme.

#### Objectifs

- Comprendre l'histoire, les principes et les usages des arts de la table à la française.
- Maîtriser la mise en place d'une table selon les standards du service à la française.
- Appliquer les règles de service (service à la française, à l'anglaise, à l'assiette...).
- Adopter une posture professionnelle et soignée en salle.

#### Contenu

- Introduction aux arts de la table : histoire, traditions, évolution.
- Mise en place : nappage, dressage, verrerie, argenterie, pliage de serviettes.
- Règles du service à la française : techniques, gestuelle, enchaînement des plats.
- Posture et attitude du personnel de salle : langage corporel, discrétion, élégance.

  
1 jour (8h)

  
Jeudi 5 mars

  
Campus Paris  
Trocadéro

  
1 150€ HT

## Savoir accueillir « ses » différents clients

AVEC JÉRÉMY CÔME



### Un accueil de qualité qui fait toute la différence.

Apprenez à adapter votre communication à chaque profil de client. Cette formation vous permet de mieux comprendre les attentes de vos clients et d'adopter les bons réflexes pour offrir un accueil personnalisé, professionnel et bienveillant, quelles que soient les situations.

#### Objectifs

- Identifier les différents profils de clients et leurs attentes.
- Adopter une posture professionnelle adaptée à chaque type de client.
- Utiliser une communication verbale et non verbale efficace.
- Développer l'écoute active et la reformulation.

#### Contenu

- Accueil physique soigné : espace propre, fonctionnel et accueillant.
- Communiquez avec empathie et écoute dès le premier contact.
- Identifiez le type de client et ajustez votre approche.
- Adoptez une communication selon les 5P : personnalisée et professionnelle.
- Terminez avec un suivi adapté pour fidéliser à long terme.

 1 jour (8h)

 Jeudi 11 juin

 Campus Paris  
Trocadéro

 650€ HT

## Les bases de la fonction d'un(e) Spa Manager en hôtellerie

AVEC LAETITIA VESPERINI



### De la cabine au tableau de bord : les clés pour performer.

Découvrir un parcours en trois étapes pour devenir un Spa Manager accompli : de l'organisation des fondamentaux opérationnels, à l'art du management et de l'expérience client, jusqu'à la stratégie de rentabilité qui transforme le spa en un lieu à la fois de bien-être et de performance.

#### Objectifs

- Comprendre les fondamentaux du métier de Spa Manager et acquérir les outils essentiels pour gérer un spa en hôtellerie, avec professionnalisme et efficacité.
- Bases fondamentales en gestion opérationnelle, management et expérience client.
- Capacité à lire et interpréter des chiffres pour piloter la rentabilité.
- Vision stratégique pour valoriser un spa dans son environnement hôtelier.

#### Contenu

- **Organisation et gestion opérationnelle du spa** : protocoles, plannings, stocks et logiciels.
- **Rôle et missions du Spa Manager** : management, recrutement, intégration et motivation des équipes.
- **Expérience client** : parcours avant/pendant/après le soin, accueil, réclamations et fidélisation.
- **Rentabilité et pilotage** : bases de gestion financière, tableaux de bord, carte de soins et packages.
- **Développement et visibilité** : upselling, cross-selling, communication interne et marketing digital.

 3 jours (24h)

 Du lundi 21  
au mercredi 23  
septembre

 Campus Paris  
Trocadéro

 1 450€ HT

## Maîtriser l'accueil des clients internationaux

AVEC CAMILA FERNANDEZ



### Offrez un accueil exceptionnel aux clients du monde entier.

Cette formation permet d'adapter son service aux spécificités culturelles des clients internationaux, afin d'offrir un service respectueux, efficace et personnalisé, peu importe la culture d'origine.



#### Objectifs

- Développer une approche interculturelle dans la gestion du service client, garantissant ainsi une expérience agréable pour tous.
- Comprendre les différences culturelles et leurs impacts sur le service client.
- Apprendre à adapter son comportement et ses pratiques d'accueil en fonction des cultures.

#### Contenu

- Développer une compréhension approfondie des spécificités culturelles des clients internationaux (distances relationnelles / perception du temps), entre autres.
- Maîtriser les techniques de communication verbale et non verbale pour instaurer un lien privilégié avec des clients de diverses origines.
- Anticiper et répondre de manière proactive aux besoins spécifiques des clients internationaux afin de garantir une expérience irréprochable.
- Acquérir les compétences nécessaires pour gérer avec élégance et diplomatie les situations complexes liées aux différences culturelles.

 1 jour (8h)

 Mercredi 11 mars

 Campus Paris Trocadéro

 650€ HT

## Maîtriser les codes pour un accueil d'excellence

AVEC CAMILA FERNANDEZ



### Offrez un accueil irréprochable et mémorable à vos clients.

Cette formation a pour objectif de perfectionner chaque détail du service hôtelier, afin de garantir une expérience client inoubliable, en mettant l'accent sur la personnalisation, l'attention aux détails et la réactivité.



#### Objectifs

- Créer une expérience client fluide et mémorable en gérant chaque détail avec soin.
- Maîtriser les standards d'excellence dans l'accueil et le service.
- Identifier et répondre aux besoins des clients de manière proactive.
- Améliorer l'art de la communication verbale et non verbale dans un contexte de service haut de gamme.

#### Contenu

- Assimiler les codes de l'excellence en matière d'accueil et de service dans l'hôtellerie de luxe.
- Perfectionner l'art de l'écoute active et de l'empathie pour offrir une attention personnalisée à chaque client.
- Développer une posture professionnelle impeccable et une éloquence raffinée, reflétant le prestige de l'établissement.
- Gérer les situations de réclamations et les commentaires en ligne pour privilégier une image de marque positive.
- Maîtriser les protocoles de service et les gestes d'attention qui feront la différence et laisseront un souvenir impérissable aux clients.

 2 jours (16h)

 Du mercredi 15 au jeudi 16 avril

 Campus Paris Trocadéro

 980€ HT

## Pilotage financier et analyse du P&L hôtelier : maîtriser la rentabilité

AVEC FABRICE AFUTA



### Décryptez les chiffres, optimisez les performances et prenez les rênes financières de votre hôtel.

Ce module est conçu pour les managers hôteliers souhaitant maîtriser l'analyse financière, l'interprétation du compte de résultat (P&L), du bilan et de la trésorerie, afin de diagnostiquer la performance, identifier les leviers d'optimisation et prendre des décisions stratégiques éclairées.

#### Objectifs

- Les participants comprendront la structure et l'importance du compte de résultat (P&L) hôtelier.
- Ils seront capables d'analyser les revenus et dépenses par service pour évaluer la rentabilité.
- La formation leur permettra de maîtriser les indicateurs financiers spécifiques à l'hôtellerie (ratios), de poser un diagnostic financier pertinent et d'identifier les opportunités d'amélioration de la rentabilité.
- Ils apprendront également à construire des outils de suivi et des tableaux de bord pour un pilotage efficace.

#### Contenu

##### MODULE 1 : les fondamentaux du P&L hôtelier (jour 1)

Ce module introduira le compte de résultat financier (P&L). Les participants analyseront les revenus par service (chambres, F&B, autres départements) et apprendront à comprendre et analyser un compte de résultat, incluant sa construction, son interprétation et les soldes intermédiaires de gestion. La distinction entre départements opérationnels et non distribués sera également abordée.

##### MODULE 2 : analyse du P&L (jour 2)

Les participants analyseront les dépenses par service et leur impact sur la rentabilité, et étudieront la gestion des frais de main-d'œuvre et leur incidence sur la rentabilité. Enfin, la maîtrise des indicateurs financiers spécifiques à l'hôtellerie (ratios de gestion, RevPAR, GOPPAR, etc.) sera un point clé.

##### MODULE 3 : diagnostic et stratégies d'optimisation (jour 3)

Ce module final permettra aux participants de poser un diagnostic financier solide et pertinent sur leur établissement. Ils apprendront à construire des tableaux de suivi de performances financières et des outils d'aide à la décision. La mise en œuvre d'actions correctives pour améliorer la rentabilité sera un objectif majeur.

 3 jours (21h)

 Du mercredi 3  
au vendredi  
5 juin

 Campus Paris  
Trocadéro

 1 450€ HT

## Revenue management : maximiser les revenus par une stratégie tarifaire dynamique

AVEC FABRICE AFUTA



### Devenez l'architecte de la rentabilité de votre hôtel en maîtrisant l'art de la tarification intelligente.

Cette formation intensive explore les concepts et outils du Revenue Management, permettant aux participants de développer des stratégies tarifaires dynamiques, d'optimiser les canaux de distribution et de maximiser le chiffre d'affaires et la marge de leur établissement hôtelier.

#### Objectifs

- Les participants assimileront le concept du Yield Management et ses différentes approches. Ils seront capables de définir et de mettre en œuvre une stratégie de tarification (Pricing) efficace.
- La formation leur permettra d'utiliser les outils et les données nécessaires au Revenue Management, incluant les PMS, le forecasting et la veille concurrentielle.
- Un objectif majeur est d'optimiser les canaux de distribution et de favoriser la vente en direct, afin de maximiser le chiffre d'affaires et la marge de l'établissement. Enfin, les participants apprendront à challenger les plateformes en ligne (OTA).

#### Contenu

##### MODULE 1 : les fondamentaux et stratégies du revenue management (jour 1)

Introduction au Revenue Management, définitions clés et enjeux actuels. Exploration des leviers principaux : prix, yield management et marketing. Étude du produit hôtelier, de la psychologie des acheteurs et du « bon prix ». Organisation et analyse des données statistiques : catégories de chambres, saisons, événements et segmentation clientèle.

##### MODULE 2 : tarification et outils d'optimisation (jour 2)

Stratégies tarifaires : groupes tarifaires, tarification dynamique, seuil psychologique et création d'offres/packages. Optimisation via les catégories de chambres et outils de gestion (PMS, channel managers, OTA). Veille concurrentielle, analyse de marché et forecasting quotidien.

##### MODULE 3 : application pratique et optimisation des canaux (jour 3)

Simulations de fixation de prix et cas pratiques (demande > offre, revenu déplacé). Optimisation des canaux de distribution, promotion de la vente directe, analyse des OTA et grossistes. Rôle du site web et e-marketing (visibilité, parcours client, SEM, communication). Importance de l'e-réputation pour le prix moyen et la conversion.

## Upselling & cross-selling hôtelier : maximiser les revenus et l'expérience client

AVEC FABRICE AFUTA



### Transformez chaque interaction en opportunité de valeur ajoutée et fidélisez votre clientèle.

Cette formation pratique vise à doter les professionnels de l'hôtellerie des techniques d'upselling (montée en gamme) et de cross-selling (vente additionnelle) pour augmenter le revenu moyen par client tout en améliorant leur satisfaction et leur expérience globale.

#### Objectifs

- Appréhender les concepts d'upselling et de cross-selling et leur impact sur la rentabilité hôtelière.
- Maîtriser les techniques de vente additionnelle et de montée en gamme à l'accueil et lors des réservations.
- Identifier les besoins et préférences des clients pour proposer des offres personnalisées.
- Améliorer le prix moyen par chambre et le chiffre d'affaires global de l'établissement.
- Renforcer la satisfaction et la fidélisation client par une offre de services enrichie.

#### Contenu

##### MODULE 1 : les fondamentaux de l'upselling et du cross-selling (jour 1)

- Définition et distinction entre upselling et cross-selling.
- L'impact de ces techniques sur le revenu hôtelier et l'expérience client.
- Comprendre le contexte émotionnel et situationnel du client hôtelier.
- Identifier les attentes et profils des clients pour mieux s'adapter.
- Les signaux d'achat et les freins à la vente.

##### MODULE 2 : techniques avancées et application pratique (jour 2)

- Techniques de vente de chambres de catégories supérieures à la réception.
- Proposition de forfaits de services (petit-déjeuner, dîner, spa, excursions locales).
- Utilisation des outils technologiques (CRM, données clients) pour des offres personnalisées.
- Communication efficace et présentation attractive des options additionnelles.
- Gestion des objections et renforcement de la confiance client.
- Promotion des autres services de l'hôtel ou des destinations du groupe.



🕒  
3 jours (21h)

📅  
Du mercredi 24  
au vendredi  
26 juin

📍  
Campus Paris  
Trocadéro

€  
1 450€ HT

🕒  
2 jours (14h)

📅  
Du jeudi 18  
au vendredi  
19 juin

📍  
Campus Paris  
Trocadéro

€  
980€ HT

## Stratégies avancées de réservation : maximiser l'occupation et la satisfaction

AVEC FABRICE AFUTA



### Transformez chaque demande en opportunité, optimisez votre inventaire et fidélisez votre clientèle dès le premier contact.

Ce module approfondit les techniques de gestion des réservations, de l'utilisation des systèmes informatisés à l'analyse des tendances, en passant par la coordination interservices et la résolution des cas complexes, pour une gestion fluide et stratégique de l'inventaire des chambres.

#### Objectifs

- Les participants apprendront à maîtriser les systèmes de gestion des réservations, tels que les PMS et les GDS, ainsi que les outils en ligne.
- Ils seront capables de gérer efficacement les demandes de réservation via divers canaux, qu'il s'agisse du téléphone, de l'email ou des plateformes en ligne. Un objectif clé est l'optimisation du remplissage de l'établissement et de la planification de l'occupation des chambres.
- La formation mettra l'accent sur la coordination des informations de réservation avec les autres départements pour garantir une expérience client sans faille.
- Les participants appliqueront les principes du Yield Management et les techniques de vente au téléphone et seront aptes à résoudre les problèmes clients liés aux réservations, tels que les annulations, les modifications ou les demandes spéciales.

#### Contenu

##### MODULE 1 : les fondamentaux des systèmes de réservation (jour 1)

Présentation du rôle du Responsable de Réservation et initiation aux logiciels PMS et GDS. Gestion des bases clients, traitement et confirmation des réservations (téléphone, email, plateformes en ligne), avec focus sur la communication téléphonique.

##### MODULE 2 : optimisation et coordination des réservations (jour 2)

Le deuxième module couvrira la planification et gestion des réservations ainsi que la gestion de l'occupation. Coordination avec réception, conciergerie et restauration. Application du Yield Management, gestion des annulations/modifications/demandes spéciales, analyse des tendances et supervision du personnel.

## L'IA au service de l'hôtellerie

AVEC VLADIMIR ATLANI



### Optimisez l'expérience client grâce à l'intelligence artificielle.

Découvrez comment l'intelligence artificielle peut transformer les pratiques hôtelières, améliorer la relation client et optimiser la gestion des services. Cette formation vous guide pour intégrer des solutions IA de manière efficace et innovante au sein de votre établissement.

#### Objectifs

- Comprendre le rôle et les applications de l'IA dans l'hôtellerie.
- Optimiser la relation client et la personnalisation des services.
- Améliorer l'efficacité opérationnelle grâce à l'IA.
- Développer des stratégies innovantes pour votre établissement.

#### Contenu

- Introduction aux technologies d'IA et leur impact dans l'hôtellerie.
- Outils et logiciels pour la gestion et la relation client.
- Analyse de données et personnalisation des services.
- Automatisation des tâches et optimisation opérationnelle.
- Études de cas et mise en pratique de solutions IA.



🕒  
2 jours (14h)

📅  
Du jeudi 1<sup>er</sup>  
au vendredi 2  
octobre

📍  
Campus Paris  
Trocadéro

€  
980€ HT

🕒  
2 jours (16h)

📅  
Du lundi 1<sup>er</sup> au  
mardi 2 juin

📍  
Campus Paris  
Trocadéro

€  
980€ HT



# Financement de la formation

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations. Merci de vous rapprocher de l'IFH afin de connaître toutes les informations concernant les critères de prise en charge et les remboursements des formations.

## Votre entreprise est répertoriée sous une de ces branches professionnelles :

Pâtisserie (code NAF 1071D), Boulangerie-Pâtisserie (code NAF 1071C) (Entreprises artisanales), Confiserie/Chocolaterie (code NAF 1082Z), Biscuiterie (Détailants et Détaillants-Fabricants)...

- **Si le participant est Chef d'entreprise non salarié exerçant une activité artisanale :** vous dépendez du FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale). Sous réserve d'éligibilité, une prise en charge totale ou partielle des frais de formation peut être accordée, y compris pour les conjoints collaborateurs. Dépôt des demandes en ligne sur [www.fafcea.com](http://www.fafcea.com) ou contact direct au 01 53 01 05 22.

- **Si le participant est Chef d'entreprise salarié ou Salarié :** vous dépendez de l'OPCO EP. Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne sur le site [www.opcoep.fr](http://www.opcoep.fr). Vous pouvez joindre un conseiller OPCO EP au 01 53 00 86 00/01 53 00 86 01

## Votre entreprise est répertoriée sous une de ces branches professionnelles :

Entreprises de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme (codes NAF correspondants (5510Z, 5610A, 5610B, 5630Z, 5629A et 5629B, 5621Z, 5590Z, 9311Z, 9604Z)

- **Si le participant est Chef d'entreprise non salarié :** Vous dépendez de l'AGEFICE (Tél. 01 44 69 80 10). Merci de consulter le site [www.communication-agefice.fr](http://www.communication-agefice.fr) sur lequel vous retrouvez les informations concernant votre demande de prise en charge, les critères de prise en charge et coordonnées de vos points d'accueil suivant votre région.

- **Si le participant est Chef d'entreprise salarié ou Salarié :** Vous dépendez de AKTO. Merci de consulter le site [www.akto.fr](http://www.akto.fr). Sur le site, vous retrouverez toutes les coordonnées et informations dans la rubrique « Entreprise ». Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne.

## Votre entreprise dépend d'un autre code NAF (branche professionnelle) :

Nous vous invitons à vous renseigner auprès de votre comptable ou de l'URSSAF pour connaître l'organisme financeur OPCO dont dépend votre branche professionnelle et auprès duquel vous cotisez au titre de la formation professionnelle. N'hésitez pas à consulter le site Internet de cet OPCO pour connaître les critères de prise en charge, télécharger ou réaliser un dossier de prise en charge ou obtenir les coordonnées d'un correspondant suivant votre région. Vous trouverez tous les renseignements sur Internet.



L'Institut Français de l'Hôtellerie  
est un organisme de formation certifié Qualiopi :

**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
BILANS DE COMPÉTENCES  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



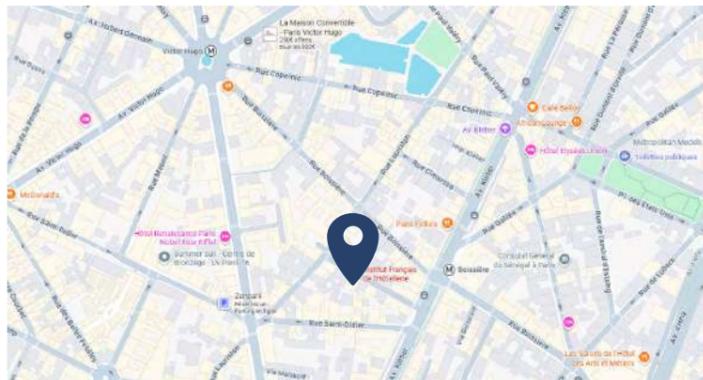
# Informations pratiques

## Horaires de la formation

- 8H30** : accueil des participants
- 9H00** : début de la formation
- 13H00 – 14H00** : pause déjeuner (déjeuner inclus dans le tarif de la formation)
- 17H00** : fin de la formation

Pour les formations pratiques le port de la tenue professionnelle est obligatoire : veste, pantalon, et chaussures de sécurité antidérapantes.

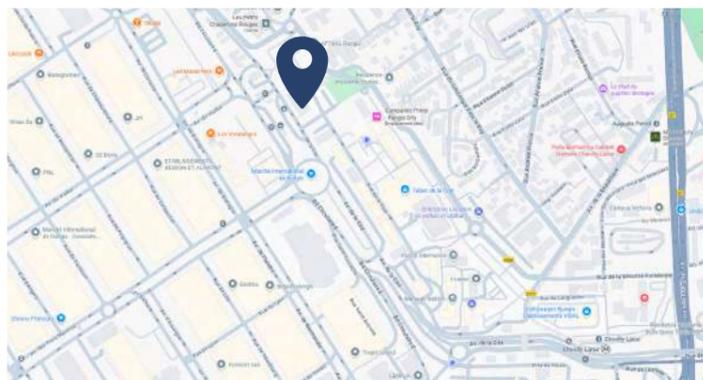
### LIEU DE FORMATION 1 :



## Campus Trocadéro

Institut Français de l'Hôtellerie  
7 Rue Léo Delibes,  
75116 Paris

### LIEU DE FORMATION 2 :



## Campus Rungis

IFH - campus Rungis  
3 Rue du Caducée,  
94550 Chevilly-Larue

	Campus Trocadéro	Campus Rungis
ACCÈS EN TRANSPORT EN COMMUN	<p><b>M</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Depuis Paris intra-muros : métro ligne 9, arrêt Léna, puis 9 min à pied</li> <li>- Depuis Gare Saint-Lazare : métro ligne 3, arrêt Villiers, puis correspondance ligne 2, arrêt Victor Hugo, puis 7 min à pied</li> <li>- Depuis Gare Montparnasse : métro ligne 6, arrêt Kléber, puis 2 min à pied</li> <li>- Depuis Gare de Lyon : RER A, correspondance ligne 6 à Charles de Gaulle – Étoile, arrêt Kléber, puis 2 min à pied</li> </ul> <p><b>BUS</b></p> <p>Bus 22 ou 30, arrêt Kléber – Boissière, puis 2 min à pied</p>	<p><b>M</b> <b>BUS</b></p> <p>Métro ligne 14, arrêt Chevilly-Larue, puis : Bus 319, arrêt Marché International de Rungis, puis 4 min de marche</p> <p><b>Si pas de bus disponible :</b> prévoir 9 min de marche depuis la station de métro.</p>
ACCÈS EN VOITURE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejoindre le boulevard périphérique</li> <li>- Prendre la sortie Porte Dauphine</li> <li>- Suivre Avenue Foch</li> <li>- Avenue Raymond Poincaré</li> <li>- Prendre Rue Boissière</li> <li>- Arriver sur Rue Léo Delibes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre l'A86 en direction de Porte de Fresnes à Rungis</li> <li>- Sortie direction N186 / Villejuif / Chevilly-Larue / Thiais / Aéroport Orly</li> <li>- Quitter l'A86, continuer sur Porte de Fresnes</li> <li>- Prendre Porte de Paray-Vieille-Poste, puis Avenue de la Cité</li> <li>- Suivre jusqu'à Rue du Caducée à Chevilly-Larue</li> </ul>
HÉBERGEMENT À PROXIMITÉ	<p>Pour réserver une chambre d'hôtel à proximité, vous pouvez contacter directement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hôtel Ibis Styles Boulogne 19 Avenue Ferdinand Buisson, 75016 Paris Tél : +33 1 41 10 40 50</li> <li>• Makom Pereire Paris 146 Boulevard Pereire, 75017 Paris Tél : +33 1 42 67 60 00</li> </ul>	<p>Vous avez la possibilité de réserver un hébergement proche du campus à cette adresse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hôtel Campanile PRIME – Rungis Orly 8 Rue du Séminaire, 94550 Chevilly-Larue Tél : +33 1 84 04 08 39</li> <li>• B&amp;B HOTEL Orly Chevilly Marché International 3 Rue Jean Ferrat, 94550 Chevilly-Larue Tél : +33 8 92 70 18 90</li> </ul>



# Conditions générales de vente

## Champ d'application :

L'inscription à toute formation ou à toute autre prestation proposée par l'IFH implique acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente par le Client et par le Stagiaire. Le Client peut, le cas échéant, être également Stagiaire lorsqu'il participe à la formation qu'il a commandée. Pour les formations sur mesure et les prestations, les mentions portées sur le devis proposé au Client prévalent sur les présentes CGV. À défaut, les présentes CGV priment sur tout document émanant du Client, notamment ses conditions générales d'achat ou de vente. Dans le cadre des présentes, le terme « Client » désigne la personne morale ou physique procédant à l'inscription et au paiement de la formation, et le terme « Stagiaire » désigne la personne qui participe effectivement à la formation.

## Objet :

Les présentes conditions générales s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes de l'IFH, sous forme de sessions destinées aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche, réalisées dans les locaux de l'IFH ou en tout autre lieu convenu avec le Client. Il appartient au Client de s'assurer que les personnes concernées disposent du niveau requis pour suivre la formation.

## Formations Catalogue :

Le contenu, la forme, les prix et les dates de ces formations sont définis dans le Catalogue des Formations professionnelles de l'IFH (ci-après le « Catalogue ») en vigueur au moment de l'inscription. Le contrat entre l'IFH et le Client est constitué des présentes conditions générales, de la fiche d'inscription, du devis et de la convention de formation signée par les deux parties.

## Formations sur mesure et intra-entreprise :

Le contenu, la forme et les prix des formations sur mesure et intra-entreprise font l'objet d'une proposition commerciale de l'IFH sur demande expresse. Le contrat entre l'IFH et le Client est constitué par la proposition commerciale, les présentes conditions générales de vente et la convention de formation signée par les deux parties.

## Durée et validité de la proposition :

Pour les formations issues du Catalogue, la validité des propositions est déterminée par les dates de session indiquées pour chaque formation le Catalogue. Sauf stipulation contraire dans la proposition commerciale, la validité des propositions de l'IFH pour les formations sur mesure est de 30 jours à compter de la date portée sur la proposition.

## Procédure d'inscription et modalités de règlement :

L'inscription d'un Stagiaire à une formation de l'IFH s'effectue au moyen d'une fiche d'inscription dûment complétée et transmise à l'IFH par e-mail ou par courrier. Cette fiche vaut bon de commande. Sauf mention contraire sur la fiche ou la proposition commerciale, les inscriptions doivent parvenir à l'IFH au plus tard 30 jours avant le début de la formation (ou 10 jours ouvrés minimum en cas d'inscription tardive acceptée à titre exceptionnel). Il appartient au Client de transmettre un dossier complet dans des délais permettant le respect des exigences des organismes financeurs, le cas échéant. À réception du dossier, l'IFH adresse un accusé de réception sous la forme d'un devis et d'une convention de formation endouble exemplaire, dont un exemplaire doit être signé et retourné par le Client pour valider définitivement l'inscription. Les Stagiaires reçoivent ensuite leur convocation au plus tard quinze jours avant le démarrage de la formation.

## Prise en charge de l'action de formation :

La demande de prise en charge doit être effectuée au moins 45 jours avant le début de la formation. Il appartient au Client de s'assurer du bon traitement de son dossier auprès de l'OPCO. Trente (30) jours avant le début de la formation, si la demande n'a pas été déposée, est en cours de validation, a été refusée ou n'est accordée que partiellement, il sera demandé au Client un acompte de 30 % du prix de la formation. Si le justificatif de prise en charge n'est pas transmis à l'IFH deux (2) jours ouvrés avant le début de la formation, le Client devra régler la totalité du montant de la formation. En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la facture du solde sera adressée au Client. Si le Client ne bénéficie pas de prise en charge ou si son OPCO ne pratique pas la subrogation, la réservation est confirmée par le versement d'un acompte de 30 % ; le solde est exigible à la fin de la formation. À défaut de réception de l'acompte avant le début de la formation, l'IFH se réserve le droit d'annuler la réservation. Une facture acquittée et une attestation de présence seront remises au Client afin de permettre, le cas échéant, un remboursement par l'OPCO.

## Retard de paiement :

Tout retard de paiement entraîne, sans mise en demeure préalable, l'application de pénalités de retard au taux prévu à l'article L.441-10 du Code de commerce, ainsi que l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € conformément à l'article D.441-5 du Code de commerce. Des frais complémentaires pourront être facturés sur justificatifs lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs à ce montant.

## Annulation par l'IFH :

L'IFH se réserve le droit d'annuler ou de reporter, en tout ou partie, toute session de formation avant son démarrage, sans avoir à en justifier les motifs, notamment en cas de nombre de Stagiaires inscrits jugé insuffisant. L'annulation ou le report seront notifiés aux Stagiaires par courrier postal et/ou électronique au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la formation (délai non applicable en cas de force majeure, auquel cas l'IFH informera les Stagiaires dans les meilleurs délais). Dans ce cas, l'IFH remboursera intégralement les frais de dossier et de formation éventuellement perçus au titre de la session annulée ou reportée. L'IFH ne pourra être tenue responsable des frais engagés par le Client ni des préjudices consécutifs à l'annulation ou au report à une date ultérieure.

## Annulation par le Client :

Compte tenu du soin apporté à la composition des groupes et à la planification des formateurs, les demandes d'annulation ou de report émanant du Client sont limitées aux seuls cas de force majeure. Toute annulation par le Client moins de 10 jours ouvrés avant le début de la formation entraîne le paiement d'une indemnité égale à 50 % du montant de la formation concernée. Toute annulation moins de 5 jours ouvrés avant le début de la formation entraîne le paiement intégral du prix à titre de dédit. Pour les formations sur mesure et intra-entreprise, les conditions d'annulation prévues dans le devis prévalent sur celles des présentes CGV.

## Interruption de la formation :

En cas d'arrêt anticipé de la formation à l'initiative de l'IFH ou pour cause de force majeure dûment constatée, la convention de formation est résiliée. Dans ce cas, seules les prestations effectivement réalisées restent dues, calculées au prorata temporis. En cas d'absence ou d'abandon pour un motif autre que la force majeure, le prix total de la formation demeure acquis à l'IFH.

## Tarifs :

Les tarifs applicables sont ceux figurant sur le programme de formation en vigueur à la date d'inscription (hors offres promotionnelles ponctuelles). Les prestations fournies par l'IFH sont assujetties à la TVA au taux en vigueur. Pour les formations sur mesure, le prix facturé correspond à celui de la proposition commerciale dûment signée.

## Attestation de formation :

À l'issue de la formation, l'IFH remet à chaque Stagiaire un certificat de réalisation de l'action de formation.

## Propriété intellectuelle :

Les documents (notamment fiches techniques et recettes réalisées pendant la formation) sont remis au Stagiaire en fin de session. Sauf stipulation contraire, l'IFH demeure titulaire des droits de propriété intellectuelle afférents à la conception de la formation. Le Stagiaire et/ou son employeur ne peuvent utiliser les dénominations « IFH » ou « Institut Français de l'Hôtellerie » qu'aux seules fins d'indiquer le suivi de la formation. Toute reproduction, modification, diffusion ou communication à des tiers, en tout ou partie, des contenus de formation ou des documents remis, quel qu'en soit le support, est interdite sans l'accord préalable et écrit de l'IFH.

## Droits d'image :

Dans le cadre de ses activités pédagogiques, événementielles et de promotion, l'IFH est amené à capturer et diffuser des images (photos ou vidéos) représentant ses enseignants et Stagiaires. En acceptant le présent contrat, le Stagiaire autorise l'IFH à utiliser son image à des fins pédagogiques, institutionnelles ou promotionnelles. Cette utilisation peut inclure, sans s'y limiter, les sites internet de l'IFH, ses réseaux sociaux, brochures, affiches, vidéos ou autres supports de communication. Le Stagiaire peut retirer son consentement à tout moment, par écrit, en adressant une demande motivée au responsable du site de formation. Ce retrait n'a pas d'effet rétroactif : il s'applique uniquement aux supports produits ou diffusés après réception de la demande. Les images ne pourront être utilisées que dans des contextes respectueux de la dignité, de la décence et de l'intégrité du Stagiaire. Toute utilisation contraire à ces principes est proscrite. Les images et vidéos captées par ou pour l'IFH demeurent la propriété de l'établissement. Toute utilisation par un tiers est soumise à l'autorisation préalable de l'IFH. Le Stagiaire peut demander la suppression ou la correction de toute image le représentant, en cas d'usage inapproprié, erroné ou préjudiciable.

## Responsabilité :

Dans le cadre de ses formations, l'IFH est tenue d'une obligation de moyens et non de résultat. Elle ne saurait être tenue responsable des dommages corporels survenant lors des exercices pratiques réalisés au cours des formations et subis par un Stagiaire. L'IFH n'assume par ailleurs aucune responsabilité en cas de dommage, perte ou vol des objets et effets personnels apportés par les Stagiaires. Est considéré comme cas de force majeure tout événement imprévisible, irrésistible et extérieur aux parties, rendant impossible l'exécution totale ou partielle des obligations, conformément à l'article 1218 du Code civil.

## Réclamations :

Toute réclamation relative à la commande, à l'exécution de la formation ou à sa facturation doit être formulée par écrit dans un délai de 10 jours ouvrés à compter, selon le cas, de la date de fin de session ou de la réception de la facture. Les réclamations sont adressées à : IFH, 149 avenue Achille-Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine ou à l'adresse e-mail indiquée sur la convention de formation. L'IFH s'engage à accuser réception et à répondre dans un délai de 30 jours calendaires. L'exercice d'une réclamation ne suspend pas l'exigibilité des sommes dues.

## Litiges :

Les présentes conditions sont régies par le droit français. Tout litige relatif à leur formation, leur interprétation ou leur exécution relève de la compétence du tribunal de commerce de Nanterre, y compris en cas de pluralité de défendeurs.

## Données personnelles :

IFH, en qualité de responsable de traitement, collecte et traite les données des Stagiaires aux fins de gestion des inscriptions, du suivi pédagogique et, le cas échéant, de prospection. Conformément au Règlement (UE) 2016/679 (RGPD) et à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, chaque Stagiaire dispose des droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition (notamment à la prospection) et de portabilité. Les droits s'exercent à tout moment en écrivant à dpo@ifh-paris.com ou par courrier à : IFH, 149 avenue Achille-Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine. Le Stagiaire dispose également du droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.



[www.ifh-paris.com](http://www.ifh-paris.com)  
[contact@ifh-paris.com](mailto:contact@ifh-paris.com)  
+33 6 59 87 73 37