

Les techniques culinaires	Jours	Coût HT	Année 2014					Année 2014						
			Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	
Les fondamentaux de la cuisine - Débutant	3	750	17 au 19		02 au 04		04 au 06							
Les fondamentaux de la cuisine - Perfectionnement	3	750		17 au 19		19 au 20								
Organisation et réalisation des préparations froides	3	750	3 au 5		28 au 30		16 au 18							
L'art du buffet	2	500	10 au 11			26 au 27								
Les techniques de cuisson	1	250	12		7		13							
Cuisine Allégée	2	500		31 et 1erAvril			19 au 20							
Cuisiner pour la salle invités - Club de Direction	3	750	26 au 28		22 au 24									
Les bases de la pâtisseries	2	500		3 et 4	24 et 25		23 au 24							
Pâtisserie d'Assemblage	2	500	24 au 25		14 au 15		30 et 1er juillet							
Les textures modifiées	1	250	7		28		10							
Le manger-mains	1	250		5	29		13							
<b>Management</b>														
Les bases du Management Operationnel	2	520	17 au 18		01 au 02		03 au 04	1 et 2						
Animer une équipe	2	520	3 au 4		24 au 25		23 au 24	3 et 4						
Manager et motiver son équipe	2	520		27 et 28		26 et 27		7 et 8						
<b>Hygiène alimentaire</b>														
Rappel des règles d'hygiène et de de la methode HACCP	1	250	7	24	14	27	2	7						
Hygiène en restauration	2	500		10 et 11		5 et 6		7 et 8						
Réglementation : Comprendre les risques pour mieux le maîtriser	1	250	12	31	18	30	17	10						

## BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner à

Par mail : [cookandco@orange.fr](mailto:cookandco@orange.fr)

Par courrier : **Cook And Co** - 22, rue des Rigoles - 75020 PARIS

Tél / Fax : 01.43.43.02.91

Etablissement :

Adresse :

Code postale :

Ville :

Nom du Responsable :

Fonction :

Tél. :

Fax :

E-mail :

Thème :

Date :

Nom (s) du (des) stagiaire (s) : 1/

2/

3/

4/

5/

6/



Cachet de l'entreprise

Date :