

GRETA EST AQUITAINE

Hôtellerie – Restauration

2015



En lien direct
avec le poste
de travail

katia.boulangier@ac-bordeaux.fr
05 53 31 70 66

Prochaines sessions inter

HACCP (module réglementaire 14 H soit 2 jours)

- les 9 et 10 avril à Bergerac
- les 14 et 15 avril à Périgueux
- les 05 et 06 octobre à Montpon
- les 23 et 24 novembre à Terrasson
- les 30 novembre et 07 décembre à Sarlat (dans le cadre des actions collectives FAFIH)
- les 14 et 15 décembre à Nontron

La cuisson des légumes

(prise en charge dans le cadre des actions collectives FAFIH)

- les 04 et 06 mai à Sarlat

La cuisson sous vide et basse

température (prise en charge dans le cadre Des actions collectives FAFIH)

- le 14 décembre 2015 à Sarlat

Cuisine du terroir (dans le cadre de la promotion Sociale et professionnelle)

A tout professionnel de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs : demandeurs d'emploi, saisonnier extra et salarié

- les 20 et 21 avril 2015 à Sarlat

Recrutement en alternance (dans le cadre du contrat professionnel)

- | | | |
|--------------------------|---|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | CQP Commis de cuisine | à Sarlat ou à Bergerac |
| <input type="checkbox"/> | CQP Serveur en restauration | à Sarlat ou à Bergerac |
| <input type="checkbox"/> | CAP Cuisine | à Sarlat ou à Bergerac |
| <input type="checkbox"/> | Bac Pro Cuisine | à Sarlat ou à Bergerac |
| <input type="checkbox"/> | Bac Pro Commercialisation et services en restauration | à Sarlat ou à Bergerac |

Notre métier, le vôtre