

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2024

FÉVRIER

Méthode sous-vide

Date : 26 – 28 février
 Prix : 1 450 € HT
 Durée : 3 jours / 24h

MARS

Brunch et petit-déjeuner

Date : 04 – 05 mars
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 04 – 05 mars
 Prix : 550 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Permis d'exploitation

Date : 06 – 08 mars
 Prix : 500 € HT
 Durée : 3 jours / 21h

La pâtisserie des restaurants étoilés

Date : 07 – 08 mars
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

La cuisine des restaurants étoilés

Date : 11 – 13 mars
 Prix : 1 550 € HT
 Durée : 3 jours / 24h

Retour du marché

Date : 14 – 15 mars
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Georgiana Viou

Date : 22 mars
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 1 jour / 8h

Construire et maîtriser son identité culinaire

Date : 25 – 26 mars
 Prix : 1150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Flexitarisme gourmand

Date : 25 – 26 mars
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Cuisine végétale

Date : 27 – 28 mars
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

AVRIL

Passion vins

Date : 02 – 03 avril
 Prix : 750 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Poissons et crustacés

Date : 04 – 05 avril
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Luc Debove

Date : 08 – 09 avril
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Design dans votre assiette

Date : 17 – 18 avril
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Cuisine et fermentation

Date : 22 – 23 avril
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Chantal Wittmann

Date : 22 – 24 avril
 Prix : 1550 € HT
 Durée : 3 jours / 24h

Cuisine d'Asie : de Delhi à Tokyo

Date : 24 – 25 avril
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Gestion économique d'un restaurant

Date : 29 – 30 avril
 Prix : 750 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

MAI

La Naturalité avec Romain Meder

Date : 14 – 15 mai
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Pièces cocktail

Date : 16 – 17 mai
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Brandon Dehan

Date : 23 – 24 mai
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Luc Baudin

Date : 27 – 28 mai
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Italie, terroir d'exception

Date : 29 – 30 mai
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

JUIN

Jérôme Jaegle

Date : 03 – 04 juin
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

L'art de la mixologie

Date : 03 juin
 Prix : 750 € HT
 Durée : 1 jour / 8h

Les nouvelles tendances du snacking

Date : 05 – 06 juin
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Modes de cuisson

Date : 10 – 11 juin
 Prix : 780 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Desserts sans gluten

Date : 12 – 13 juin
 Prix : 970 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Nutrition en santé dans les établissements de soins avec Unilasalle

Date : 17 – 19 juin
 Prix : 1 250 € HT
 Durée : 3 jours / 24h

Biodiversité et alimentation durable dans l'assiette

Date : 20 – 21 juin
 Prix : 1 150 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

Gestion économique d'un restaurant

Date : 24 – 25 juin
 Prix : 750 € HT
 Durée : 2 jours / 16h

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2024

JUILLET

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 01 – 02 juillet
Prix : 550 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Permis d'exploitation

Date : 03 – 05 juillet
Prix : 500 € HT
Durée : 3 jours / 21h

SEPTEMBRE

Jacques Maximin

Date : 12 septembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Sebastien Serveau

Date : 16 - 17 septembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Méthode sous-vide

Date : 18 – 20 septembre
Prix : 1 450 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Brunch et petit-déjeuner

Date : 23 – 24 septembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Vente intelligente

Date : 24 – 25 septembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Service attitude

Date : 26 – 27 septembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Emmanuel Pilon

Date : 30 septembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

OCTOBRE

Jean-Philippe Blondet

Date : 01 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Amaury Bouhours

Date : 02 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Aymeric Pinard

Date : 03 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

La cuisine des restaurants étoilés

Date : du 07 au 09 octobre
Prix : 1 550 € HT
Durée : 3 jours / 24H

La pâtisserie des restaurants étoilés

Date : du 10 au 11 octobre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Arnaud Nicolas

Date : 14 – 15 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Retour du marché

Date : 16 – 17 octobre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Bean to bar

Date : 22 – 25 octobre
Prix : 1 665 € HT
Durée : 4 jours / 32h

Gestion économique d'un restaurant

Date : 28 – 29 octobre
Prix : 750 € HT
Durée : 2 jours / 16h

NOVEMBRE

Cuisine végétale

Date : 04 – 05 novembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 04 – 05 novembre
Prix : 550 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Volailles, viandes et gibiers

Date : 06 – 08 novembre
Prix : 1 450 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Permis d'exploitation

Date : 06 – 08 novembre
Prix : 500 € HT
Durée : 3 jours / 21h

Cuisine et fermentation

Date : 12 – 13 novembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

L'art de la mixologie

Date : 18 novembre
Prix : 750 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Cuisine contemporaine de bistrot

Date : 18 – 19 novembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Desserts de bistrot : savoir-faire et créativité

Date : 20 – 21 novembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

DÉCEMBRE

La Naturalité par Romain Meder

Date : 03 – 04 décembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h