

## FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2025

### MARS

#### Méthode sous-vide

Date : 10 – 12 mars  
 Prix : 1 450 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Les nouvelles tendances du snacking

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

#### Vente et enchantement du client

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

#### La haute cuisine française à Londres par Jean-Philippe Blondet

Date : 25 mars  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Cuisine de l'essentiel avec Amaury Bouhours

Date : 26 mars  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Flexitarisme gourmand

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

#### Pièces cocktail

Date : 31 mars – 01 avril  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### AVRIL

#### Poissons et crustacés

Date : 02 – 03 avril  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### L'art de sublimer une expérience gastronomique avec Chantal Wittmann

Date : 07 – 09 avril  
 Prix : 1 550 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### La pâtisserie des restaurants étoilés

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

#### La cuisine des restaurants étoilés

Date : 09 – 11 avril  
 Prix : 1 550 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Pâtisserie santé de Luc Baudin

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

#### Gestion économique d'un restaurant

Date : 22 – 23 avril  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Cuisine végétale

Date : 28 – 29 avril  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Permis d'exploitation

Date : 28 – 30 avril  
 Prix : 500 € HT  
 Durée : 3 jours / 21h

### MAI

#### Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 05 – 06 mai  
 Prix : 550 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### L'IA en restauration

Date : 12 mai  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Fermentation et goûts coréens par San Degeimbre

Date : 12 – 13 mai  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Design dans votre assiette

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

#### Brunch et petit-déjeuner

Date : 19 – 20 mai  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Retour du marché

Date : 21 – 22 mai  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Modes de cuisson

Date : 26 – 27 mai  
 Prix : 780 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### La naturalité avec Romain Meder

Date : 28 mai  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

## FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2025

### JUIN

#### Mixologie

Date : 02 juin  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Pâtisseries classiques et modernes de

##### Maxence Barbot

Date : 02 – 03 juin  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Biodiversité et alimentation durable dans l'assiette

Date : 04 – 05 juin  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Italie, terroir d'exception

Date : 10 – 11 juin  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Cuisine d'Asie : de Delhi à Tokyo

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

#### La grande cuisine Française de

##### Jacques Maximin

Date : 17 juin  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Nutrition en santé dans les établissements de soins avec Unilasalle

Date : 18 – 20 juin  
 Prix : 1 250 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Gestion économique d'un restaurant

Date : 23 – 24 juin  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Permis d'exploitation

Date : 30 juin – 02 juillet  
 Prix : 500 € HT  
 Durée : 3 jours / 21h

### JUILLET

#### Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 03 – 04 juillet  
 Prix : 550 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### SEPTEMBRE

#### Cuisine végétale

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

#### La cuisine des restaurants étoilés

Date : 22 – 24 septembre  
 Prix : 1 550 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### La pâtisserie des restaurants étoilés

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

#### La charcuterie cuisinée par Arnaud Nicolas

Date : 29 – 30 septembre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### OCTOBRE

#### Méthode sous-vide

Date : 01 – 03 octobre  
 Prix : 1 450 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Construire et maîtriser son identité culinaire

Date : 02 – 03 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Passion vins

Date : 06 – 07 octobre  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Bean to bar

Date : 06 – 09 octobre  
 Prix : 1 665 € HT  
 Durée : 4 jours / 32h

#### Les desserts de restaurant d'Aymeric Pinard

Date : 13 octobre  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Cuisine et salle : de l'alliance à la performance

Date : 13 – 14 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Cuisine méditerranéenne avec Emmanuel Pilon

Date : 14 octobre  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Cuisine et fermentation

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

#### Management opérationnel

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

#### Cuisine contemporaine de bistrot

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

#### Desserts de bistrot savoir-faire et créativité

Date : 22 – 23 octobre  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### NOVEMBRE

#### Cuisine du terroir avec Jérôme Jaegle

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

#### Volailles, viandes et gibiers

Date : 05 – 07 novembre  
 Prix : 1 450 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Retour du marché

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