

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2026

Formation inter

Modalités d'accès (ci-dessous) : Réponse sous 7 jours ouvrés et délais d'accès 2 à 60 jours

Vous pouvez nous contacter afin de vous inscrire (en cliquant sur l'icône CONTACT du site internet ou par mail contact@gestespro.com)

Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation

| CUISINE TRADITIONNELLE | Durée | Janvier | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Sept | Oct | Nov | Déc |
|--|-------|---------|---------|------|-------|-----------|-------------------------|---------|------|-----|-----|-----|
| Formation Hygiène et sécurité Alimentaire en Restauration commerciale (DRAAF) 230€ HT/lour/pers | 2 J | | | | | A définir | possibilité sur demande | | | | | |

| SALLE | Durée | Janvier | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Sept | Oct | Nov | Déc |
|--|-------|---------|---------|------|-------|-----------|-------------------------|---------|------|-----|-----|-----|
| Accord Mets Vins et œnologie 280€ HT/Jour/pers | 2 J | | | | | A définir | possibilité sur demande | | | | | |
| Accueil et vente en restauration Connexion clientèle 280€ HT/Jour/pers | 2 J | | | | | A définir | possibilité sur demande | | | | | |

| GESTION / DROIT SOCIAL | Durée | Janvier | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Sept | Oct | Nov | Déc |
|--|-------|-----------------------------------|---------|------|-------|-----|------|---------|------|-----|-----|-----|
| Gestion de la marge brute en Restauration 280€ HT/Jour/pers | 2 J | A définir possibilité sur demande | | | | | | | | | | |

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2026

Formation intra

Modalités d'accès (ci-dessous) : Réponse sous 7 jours ouvrés et délais d'accès 7 à 60 jours

Vous pouvez nous contacter afin de vous inscrire (en cliquant sur l'icône CONTACT du site internet ou par mail contact@gestespro.com)

Tarifs à définir sur devis selon le programme, la durée et le nombre de personnes à former

Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation

| CUISINE TRADITIONNELLE ET COLLECTIVE | Durée | Dates à déterminer avec les entreprises de la Nouvelle Aquitaine |
|--|-------|---|
| Hygiène alimentaire en restauration La méthode HACCP et le guides des bonnes pratiques 1000€ HT / Jour | 2 J | Possibilité de stage dans votre établissement (nous contacter) |
| Perfectionnement cuisine « La cuisson sous vide » 950€ HT / Jour | 3 J | |
| Perfectionnement cuisine « La cuisson à juste et basse température » 950€ HT / Jour | 3 J | |
| Perfectionnement cuisine « Pâtisserie et desserts de cuisiniers » 950€ HT / Jour | 3 J | |
| Perfectionnement cuisine « Des entrées aux desserts » suggestions 950€ HT / Jour | 3 J | |

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2026

Des stages « sur mesure » chez vous

« Stage à la carte » au service du développement des compétences des salariés

Tarifs à définir sur devis selon le programme, la durée et le nombre de personnes à former

Modalités d'accès (voir pages précédentes) : Réponse sous 7 jours ouvrés et délais d'accès 7 à 60 jours

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

Tarif à définir selon le nombre de personnes à former
Forfait journée compris entre 950€ et 1000€ HT/Jour

Dates et durée de formation
à déterminer en fonction de vos objectifs

- ✓ **Formation Hygiène et sécurité alimentaire, la méthode HACCP les bonnes pratiques**
Accompagnement personnalisé à l'entreprise permettant le respect des bonnes pratiques
Simplification des procédures et suivi de celles-ci (lié au personnel et aux locaux)
- ✓ **La maîtrise des cuissons à juste température**
Les cuissons à juste température (qualité et goût des produits, réduction des coûts)
Meilleure organisation du travail (gestion du temps), optimiser l'utilisation du matériel en place
- ✓ **La cuisson sous vide**
Maîtriser les techniques autour du sous vide (conditionnement, conservation, cuisson avec seuil de température)
La mise en œuvre de cette technique chez vous selon vos demandes
- ✓ **Partage et échange entre professionnels en stage intra selon vos demandes et vos besoins**
Suggestions autour de :
 - *Des entrées aux desserts suggestions (Polyvalence du personnel)*
 - *Les plats du jour*
 - *Les Garnitures*
 - *La pâtisserie*
- ✓ **Autres thématiques sur demande selon vos besoins**

POUR LE PERSONNEL DE SALLE

Tarif à définir selon le nombre de personnes à former
Forfait journée compris entre 950€ et 1200€ HT/Jour

Dates et durée de formation
à déterminer en fonction de vos objectifs

- ✓ **Le vin dans votre restaurant**
Formation personnalisée aux personnels en fonction de la carte des vins de l'entreprise
 - Mieux connaître le vin, c'est mieux le vendre
- ✓ **L'accueil et la vente Connexion clientèle**
Réflexion, débat et confrontation des expériences de chacun (différentes mises en situations concrètes sont faites)
Mieux accueillir son client, c'est le fidéliser (alternance de parties théoriques et parties pratiques)
- ✓ **Les bases pour optimiser son service en salle**
De la mise en place de la salle au service sans oublier l'optimisation de l'outil
- ✓ **Autres thématiques sur demande selon vos besoins**