

PERFECTIONNEMENT

Formation Professionnelle Continue

Les formations techniques courtes de 1 à 5 jours

Alimentation	85	Développer une nouvelle carte d'été : préparations à base de viandes bouchères crues et produits grillades (Sébastien COIRIER - MOF)
Alimentation	85	Concevoir des entremets glacés (Stéphane AUGÉ - MOF)
Alimentation	85	Innover sa carte de galettes autour du sarrazin
Alimentation	49	La cuisine végétale
Alimentation	44	La pâtisserie végétale
Alimentation	44	Développer une nouvelle gamme de pièces cocktails salées (David Boyer - MOF)
Alimentation	44	La Cuisine sous vide
Alimentation	44	Galettes et produits feuilletés (Aurélien LE MOUILLOUR - MOF)
Alimentation	44	Concevoir des desserts de restaurant (Jérôme Chaucesse - MOF)
Alimentation	72	Créer une gamme de glaces et sorbets nouvelles tendances (Stéphane AUGÉ-MOF)
Alimentation	72	Gâteaux de voyage
Alimentation	53	Carte de printemps charcuterie - traiteur
Alimentation	72	B.a.-ba d'un rayon Fruits et Légumes
Alimentation	49	Les bases de la Pâtisserie
Mobilité	44	VTR - Habilitation électrique B2VL-BCL Initial
Mobilité	44	VTR - Habilitation électrique B2VL - BCL Recyclage
Mobilité	44 85	AUTO - Habilitation électrique B2VL - BCL Initial
Mobilité	44	AUTO - Habilitation électrique B2VL - BCL Recyclage
Mobilité	44	Habilitation électrique B2XL - Dépannage Remorquage
Mobilité	85	Maintenance - Diagnostic Climatisation
Mobilité	85	Installation et entretien des robots tonte
Mobilité	85	Débosselage sans peinture
Bâtiment	53	Installation et pose de menuiseries
Bâtiment	53	Passeport BTP métiers du Gros oeuvre
Bâtiment	53	Agent de fabrication menuiserie
Bâtiment	53	Module zinguerie
Soins & beauté	53	Make up et pose vernis semi-permanent
Soins & beauté	53	Formation beauté du regard

Vous ne trouvez pas la formation qu'il vous faut ?  [Contactez-nous.](#)