

## FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2023

### FÉVRIER

#### Gestion économique d'un restaurant

Date : 20 – 21 février  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 27 – 28 février  
 Prix : 550 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### MARS

#### Permis d'exploitation

Date : 01 – 03 mars  
 Prix : 500 € HT  
 Durée : 3 jours / 21h

#### Méthode sous-vide

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

#### Brunch et petit-déjeuner

Date : 09 – 10 mars  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### La cuisine des restaurants étoilés

Date : 13 – 15 mars  
 Prix : 1 550 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### La pâtisserie des restaurants étoilés

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

#### Snacking international

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

#### Flexitarisme gourmand

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

### AVRIL

#### Boulangerie de restauration

Date : 03 – 04 avril  
 Prix : 780 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Cuisine et fermentation

Date : 06 – 07 avril  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Pièces cocktail

Date : 11 – 12 avril  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Luc Debove

Date : 17 – 18 avril  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Autour des vins

Date : 19 – 20 avril  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Gestion économique d'un restaurant

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

### MAI

#### Retour du marché

Date : 09 – 10 mai  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Trilogie contemporaine : poissons, légumes et céréales

Date : 15 – 17 mai  
 Prix : 1 250 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Chantal Wittmann

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

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

Date : 24 – 26 mai  
 Prix : 1 250 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Cuisine végétale

Date : 30 – 31 mai  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### JUIN

#### Initiation à la mixologie

Date : 05 juin  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Design dans votre assiette

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

#### Snacking veggie

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

#### Jacques Maximin

Date : 09 juin  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Modes de cuisson

Date : 14 – 15 juin  
 Prix : 780 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Pierre Augé

Date : 19 juin  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Italie, terroir d'exception

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

#### Desserts sans gluten

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

#### Arnaud Nicolas

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

#### Construire et maîtriser son identité culinaire

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

#### Jérôme Jaegle

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

#### Brandon Dehan

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

### JUILLET

#### Hygiène alimentaire en restauration commerciale

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

#### Permis d'exploitation

Date : 05 – 07 juillet  
 Prix : 500 € HT  
 Durée : 3 jours / 21h

## FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2023

### SEPTEMBRE

#### Méthode sous-vide

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

#### Brunch et petit-déjeuner

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

#### La cuisine des restaurants étoilés

Date : 25 – 27 septembre  
 Prix : 1 550 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### La pâtisserie des restaurants étoilés

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

### OCTOBRE

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

Date : 03 – 04 octobre  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Retour du marché

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

#### Desserts de bistro

Date : 09 – 10 octobre  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Esprit bistro

Date : 11 – 12 octobre  
 Prix : 970 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Burger attitude

Date : 13 octobre  
 Prix : 490 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Chantal Wittmann

Date : 16 – 17 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Vente Intelligente

Date : 16 – 17 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Service attitude

Date : 18 – 19 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

#### Emmanuel Pilon

Date : 23 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Amaury Bouhours

Date : 24 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Jean-Philippe Blondet

Date : 25 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Douglas Oberson

Date : 26 octobre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Gestion économique d'un restaurant

Date : 30 – 31 octobre  
 Prix : 750 € HT  
 Durée : 2 jours / 16h

### NOVEMBRE

#### Construire et maîtriser son identité culinaire

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

#### Snacking international

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

#### Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Date : 06 – 07 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 : 08 – 10 novembre  
 Prix : 500 € HT  
 Durée : 3 jours / 21h

#### Initiation à la mixologie

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

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

Date : 13 – 15 novembre  
 Prix : 1 250 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h

#### Alexandre Gauthier

Date : 20 novembre  
 Prix : 1 150 € HT  
 Durée : 1 jour / 8h

#### Cuisine végétale

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

#### Italie, terroir d'exception

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

#### Cuisine et fermentation

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

### DÉCEMBRE

#### Trilogie contemporaine : poissons, légumes et céréales

Date : 04 – 06 décembre  
 Prix : 1 250 € HT  
 Durée : 3 jours / 24h