

	DURÉE	PRIX	FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV	DÉC
LES INVITÉS D'ÉCOLE DUCASSE											
Gdrien Cachot	Nouveauté	1 jour	1 150 €		22						
Jacques Maximin, MOF	Nouveauté	1 jour	1 150 €				07				
Christopher Coutanceau	Nouveauté	1 jour	1 150 €							10	
Jessica Préalpato		2 jours	1 150 €								09-10
Christophe Raoux et Luc Debove, MOF	Nouveauté	2 jours	1 150 €					16-17			
Chantal Wittmann, MOF	Nouveauté	2 jours	1 150 €				08-09				
Luc Debove, MOF	Nouveauté	2 jours	970 €			12-13					
LES RESTAURANTS D'ÉCOLE DUCASSE											
Rencontres étoilées : Monaco-Paris-Londres		5 jours	4 750 €						25-29		
Entrées et plats 3 étoiles		3 jours	1 550 €		01-03			20-22			
Desserts 3 étoiles		2 jours	970 €		04-05			23-24			
Cucina - Cuisine italienne de caractère		2 jours	970 €					27-28			
Spoon 2 - Cuisine d'un globe-trotteur		2 jours	970 €				2-3				
Voyage en Asie	Nouveauté	2 jours	970 €				31	01			
LE NUTRITIONNISTE D'ÉCOLE DUCASSE											
Trilogie contemporaine - Poissons, légumes, céréales		3 jours	1 250 €		15-17						06-08
Nouveaux modes alimentaires - Flexitarisme gourmand		2 jours	970 €		23-24						
OUTOUR DES PRODUITS											
Retour du marché		2 jours	970 €			01-02					
Cuisine végétale		2 jours	970 €							29-30	
Volailles, Viandes et Gibiers		3 jours	1 450 €							22-24	
Poissons et crustacés		2 jours	970 €			08-09					
PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES											
Bases techniques de la cuisine		4 jours	1 450 €	22-25							
Modes de cuisson - Tradition / Évolution		2 jours	780 €				14-15				
Méthode sous-vide : mise en place, production et envoi		3 jours	1 450 €	15-17				13-15			
TENDANCES CULINIÈRES											
L'esprit bistrot		2 jours	970 €							15-16	
Desserts de bistrot		2 jours	970 €							17-18	
Design dans votre assiette		2 jours	970 €					03-04			
Nutrition et santé dans les établissements de soins avec UniLaSalle	Nouveauté	3 jours	1 250 €			26-28			11-13		
Boulangerie en restauration	Nouveauté	2 jours	780 €		25-26						

	DURÉE	PRIX	FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV	DÉC
RESTAURATION D'HOTEL ET TRICITEUR											
Séminaires - Buffets - Cocktails	3 jours	1 450 €		29-31					04-06		
Pièces cocktail - Innovation	2 jours	970 €				05-06					
Brunch et petit-déjeuner Nouveau format	2 jours	970 €		10-11					18-19		
RESTAURATION NOMADE ET CANTINE CHIC											
Best-sellers du snacking international	2 jours	970 €		08-09							13-14
Nouvelles tendances du snacking veggie	2 jours	970 €				17-18					
Cuisine à emporter Nouveauté	2 jours	970 €			06-07						
Burger attitude Nouveauté	2 jours	970 €						29-30			
COURTS SUCRÉS											
Jessica Préalpato	2 jours	1 150 €									09-10
Desserts 3 étoiles	2 jours	970 €		04-05				23-24			
Desserts de bistrot	2 jours	970 €								17-18	
Glace en restauration avec Luc Debove, MOF	2 jours	970 €			12-13						
Initiation au sucre d'art	2 jours	780 €							21-22		
Desserts sans gluten ni additifs	2 jours	970 €								08-09	
COURTS DE LA TABLE											
Service d'attente	2 jours	1 150 €								04-05	
La Vente intelligente	2 jours	1 150 €								25-26	
Autour des vins	2 jours	750 €								02-03	
Mixologie avec Mathieu Le Feuvrier Nouveauté	2 jours	750 €							13-14		
Courts de la table avec Chantal Wittmann, MOF Nouveauté	2 jours	1 150 €					08-09				
LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION											
Hygiène alimentaire en restauration commerciale (Formation légale)	2 jours	550 €		29-30			07-08		25-26		13-14
Permis d'exploitation (Formation légale avec remise CERFD)	3 jours	500 €		31	02		09-11		27-29		15-17
Gestion économique d'un restaurant Nouveau format	2 jours	750 €					14-15			02-03	
Marketing de la restauration Nouveauté	2 jours	750 €					16-17			04-05	
Conception des cuisines Nouveauté	1 jour	550 €					18			08	