

CALENDRIER DES FORMATIONS "INTER" 2019

JANVIER 2019

- 07 / 08 : Faire la différence entre bientraitance et maltraitance (560,00 €)
10 / 11 : Le rôle du référent (560,00 €)
14 / 15 / 16 : Devenir formateur (840,00 €)
17 / 18 : Cohésion et esprit d'équipe pour plus de performance (560,00 €)
21 / 22 : Créer et mettre en place son projet d'animation (560,00 €)
24 / 25 : L'art thérapie et la créativité (560,00 €)
28 / 29 / 30 : Concevoir et mettre en place son PMS (840,00 €)
30 / 01-02 : Hygiène alimentaire en restauration collective (560,00 €)

FEVRIER 2019

- 05 / 06 / 07 : Réaliser des repas en textures modifiées (960,00 €)
12 / 13 / 14 : Réaliser des repas en manger mains (960,00 €)
18 / 19 : Cuisiner des repas végétariens et végétaliens (640,00 €)
21 / 22 : Cuisiner en basse température (640,00 €)
25 / 26 : Les desserts en restauration collective (640,00 €)
28 / 01-03 : La pâtisserie en restauration collective (640,00 €)

MARS 2019

- 05 / 06 / 07 : Réaliser des repas en textures modifiées (960,00 €)
12 / 13 / 14 : Réaliser des repas en manger mains (960,00 €)
18 / 19 : Cuisiner des repas végétariens et végétaliens (640,00 €)
21 / 22 : Cuisiner en basse température (640,00 €)
25 / 26 : Les desserts en restauration collective (640,00 €)
28 / 29 : La pâtisserie en restauration collective (640,00 €)

AVRIL 2019

- 01 / 02 / 03 : Concevoir et mettre en place son PMS (840,00 €)
04 / 05 : Hygiène alimentaire en restauration collective (560,00 €)
08 / 09 : Créer et mettre en place son projet d'animation (560,00 €)
11 / 12 : L'art thérapie et la créativité (560,00 €)
15 / 16 / 17 : Devenir formateur (840,00 €)
18 / 19 : Cohésion et esprit d'équipe pour plus de performance (560,00 €)
23 / 24 : Faire la différence entre bientraitance et maltraitance (560,00 €)
25 / 26 : Le rôle du référent (560,00 €)
29 / 30 : Les bases de Word et d'Excel (560,00 €)

MAI 2019

- 02 / 03 : Les bases de Power Point (560,00 €)
06 / 07 : Faire la différence entre bientraitance et maltraitance (560,00 €)
09 / 10 : Le rôle du référent (560,00 €)
13 / 14 / 15 : Devenir formateur (840,00 €)
16 / 17 : Cohésion et esprit d'équipe pour plus de performance (560,00 €)
20 / 21 : Créer et mettre en place son projet d'animation (560,00 €)
23 / 24 : L'art thérapie et la créativité (560,00 €)
27 / 28 / 29 : Concevoir et mettre en place son PMS (840,00 €)



JUIN 2019

- 03 / 04 : Hygiène alimentaire en restauration collective (560,00 €)
05 / 06 / 07 : Réaliser des repas en textures modifiées (960,00 €)
11 / 12 / 13 : Réaliser des repas en manger mains (960,00 €)
17 / 18 : Cuisiner des repas végétariens et végétaliens (640,00 €)
20 / 21 : Cuisiner en basse température (640,00 €)
24 / 25 : Les desserts en restauration collective (640,00 €)
27 / 28 : La pâtisserie en restauration collective (640,00 €)

SEPTEMBRE 2019

- 03 / 04 / 05 : Réaliser des repas en textures modifiées (960,00 €)
10 / 11 / 12 : Réaliser des repas en manger mains (960,00 €)
16 / 17 : Cuisiner des repas végétariens et végétaliens (640,00 €)
19 / 20 : Cuisiner en basse température (640,00 €)
23 / 24 : Les desserts en restauration collective (640,00 €)
26 / 27 : La pâtisserie en restauration collective (640,00 €)

OCTOBRE 2019

- 30-09 / 01 / 02 : Concevoir et mettre en place son PMS (840,00 €)
03 / 04 : Hygiène alimentaire en restauration collective (560,00 €)
07 / 08 : Créer et mettre en place son projet d'animation (560,00 €)
10 / 11 : L'art thérapie et la créativité (560,00 €)
14 / 15 / 16 : Devenir formateur (840,00 €)
17 / 18 : Cohésion et esprit d'équipe pour plus de performance (560,00 €)
21 / 22 : Faire la différence entre bienveillance et maltraitance (560,00 €)
24 / 25 : Le rôle du référent (560,00 €)
28 / 29 : Les bases de Word et d'Excel (560,00 €)
30 / 31 : Les bases de Power Point (560,00 €)

NOVEMBRE 2019

- 05 / 06 / 07 : Réaliser des repas en textures modifiées (960,00 €)
12 / 13 / 14 : Réaliser des repas en manger mains (960,00 €)
18 / 19 : Cuisiner des repas végétariens et végétaliens (640,00 €)
21 / 22 : Cuisiner en basse température (640,00 €)
25 / 26 : Les desserts en restauration collective (640,00 €)
28 / 29 : La pâtisserie en restauration collective (640,00 €)

DECEMBRE 2019

- 02 / 03 / 04 : Concevoir et mettre en place son PMS (840,00 €)
05 / 06 : Hygiène alimentaire en restauration collective (560,00 €)
09 / 10 : Créer et mettre en place son projet d'animation (560,00 €)
12 / 13 : L'art thérapie et la créativité (560,00 €)
16 / 17 / 18 : Devenir formateur (840,00 €)
19 / 20 : Cohésion et esprit d'équipe pour plus de performance (560,00 €)

Dossier d'inscription sur demande par mail à contact@arthechnique.com

