



Formation

Cours de perfectionnement en gestion,
communication et technique

Printemps 2012

Mois	Lieu	Date
Février		
Desserts de restaurant	Pully	Mercredi 29
Mars		
Finger food	Neuchâtel	Mercredi 14
Cuisson basse température	Fribourg	Mercredi 21
Label Qualité niveau I	Pully	Mercredi 21 et jeudi 22
Les verrines	Jura	A suivre
Avril		
Cuisine sous-vide	Pully	Mercredi 11
Sécurité au travail (PCST)	Pully	Jeudi 12
Autocontrôle en hygiène	Fribourg	Mardi 17
Salades estivales (nouvelles recettes)	Fribourg	Mercredi 18
Mai		
Les tapas (nouvelles recettes)	Fribourg	Mercredi 2
Autocontrôle en hygiène	Pully	Mercredi 2
Salades estivales (nouvelles recettes)	Neuchâtel	Mercredi 9
Autocontrôle en hygiène	Fribourg	Mardi 15
Sécurité au travail (PCST)	Neuchâtel	Mardi 15
Salades estivales (nouvelles recettes)	Fribourg	Mercredi 23
Cuisine végétarienne	Valais	Mercredi 23
Création de votre newsletter	Valais	Mardi 29
Salades estivales (nouvelles recettes)	Valais	Mercredi 30
Sécurité au travail (PCST)	Fribourg	Jeudi 31
Juin		
La pratique du cocktail	Valais	Lundi 4
Les tapas (nouvelles recettes)	Valais	Mercredi 6
WSET niveau I	Fribourg	Mercredi 6
Mettez en scènes vos assiettes	Fribourg	Mercredi 13
Cuisine des fleurs	Valais	Mercredi 13
Label Qualité niveau I	Pully	Mercredi 13 et jeudi 14
Réussir vos réunions	Fribourg	Mardi 19 et mardi 26
Les verrines	Fribourg	Mercredi 27

Automne 2012

Mois	Lieu	Date
Août		
Les terrines	Pully	Mercredi 15 et jeudi 16
La chasse	Pully	Mercredi 22 août
Septembre		
Les bases du service	Pully	Mardi 4 au jeudi 13
Etre à l'aise face aux collaborateurs	Fribourg	Mardi 4
La chasse	Fribourg	Mercredi 5
Mettez en scène vos assiettes	Fribourg	Mercredi 12
Les tapas (nouvelles recettes)	Neuchâtel	Mercredi 19
WSET niveau II	Fribourg	Mercredis 19, 26, 3
Label Qualité niveau I	Pully	Mercredi 19 et jeudi 20
Finger food	Fribourg	Mercredi 26
Autocontrôle en hygiène	Pully	Jeudi 27
Octobre		
Cuisson basse température	Fribourg	Mercredi 3
Label Qualité niveau I	Fribourg	Mercredi 10 et jeudi 11
Le foie gras	Pully	Mercredi 17
Sécurité au travail (PCST)	Pully	Jeudi 18
Les verrines	Fribourg	Mercredi 24
Mettez en scène vos assiettes	Delémont	Lundi 29
Novembre		
Recrutement et évaluation des collaborateurs	Valais	Lundi 5 et mardi 6
Les terrines	Fribourg	Mardi 6 et mercredi 7
Les verrines	Neuchâtel	Mercredi 14
Création de votre newsletter	Valais	Lundi 19 novembre
Les verrines	Valais	Mercredi 21
Label Qualité niveau II	Morges	Mercredi 21 et jeudi 22
La pratique du cocktail	Valais	Lundi 26
Finger food	Fribourg	Mercredi 28
Décembre		
Les desserts de restaurant	Valais	Mercredi 5

Organisation / Conditions

Offre

Les détails des cours sont publiés sur le site internet: www.gastrosuisse.ch sous la rubrique «Formation continue et en entreprise».

Ces cours sont organisés par le service de la formation professionnelle de GastroSuisse.

Programme

Les participants reçoivent un programme du déroulement de la formation détaillé au début du cours.

Attestation

A la fin de celui-ci, les participants reçoivent une attestation de GastroSuisse, Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse.

Réservation

Les cours peuvent être réservés ou annulés jusqu'à 10 jours avant leur tenue effective. Une taxe d'annulation devra cependant être perçue.

Prix

Pour les cours centralisés, le détail des prix est indiqué sur le site internet www.gastrosuisse.ch.

Les exploitants des sections cantonales suivantes: GastroFribourg, GastroJura, GastroNeuchâtel, GastroValais, bénéficient de prix spéciaux sur certains cours. Le détail figure sur notre site internet.

Pour les cours locaux et en entreprise, la journée de cours coûte

Membre GastroSuisse	Fr. 1'500.- jusqu'à 12 personnes
	Fr. 200.- par personne suppl.

Non-membre	Fr. 2'000.- jusqu'à 12 participants
	Fr. 200.- par personne suppl.

Les prix comprennent une documentation de cours complète et, selon les cours, les repas. Les frais d'hébergement sont à la charge du participant.

Inscription

Au moyen de la carte-réponse à la fin du dépliant, sur notre site internet: www.gastrosuisse.ch sous la rubrique «Formation continue et en entreprise»

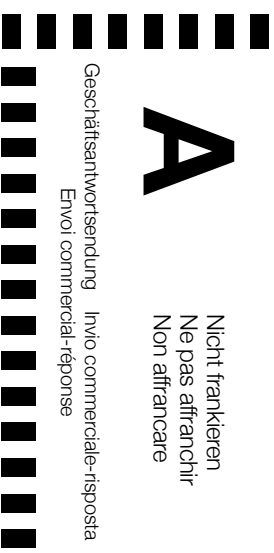
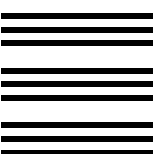
par e-mail à formationprof@gastrosuisse.ch,
ou par téléphone au 021 721 08 30.

Sous réserve de toutes modifications

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

A

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



GastroSuisse

Formation professionnelle

Avenue Général-Guisan 42

1009 Pully

Carte d'inscription

Nom / Prénom

Fonction

Etablissement

Adresse

NPA/localité

E-mail

Tél. prof.

Tél. privé

Titre du cours

Date du cours

Titre du cours

Date du cours

Titre du cours

Date du cours

Je désire profiter du rabais apprenti de 100.-

Entreprise formatrice:

Je suis membre de GastroSuisse, hotelleriesuisse, Hotel & Gastro Union et bénéficie du tarif membre.

Je suis membre des sections cantonales suivantes, et bénéficie d'un rabais pour certains cours:

GastroFribourg

GastroValais

GastroNeuchâtel

Je désire les programmes des séminaires suivants:

Brevet fédéral G2

Diplôme fédéral G3

Gastroforum

Label de qualité

Conseil & Formation

Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier En trois niveaux. En cours d'emploi.



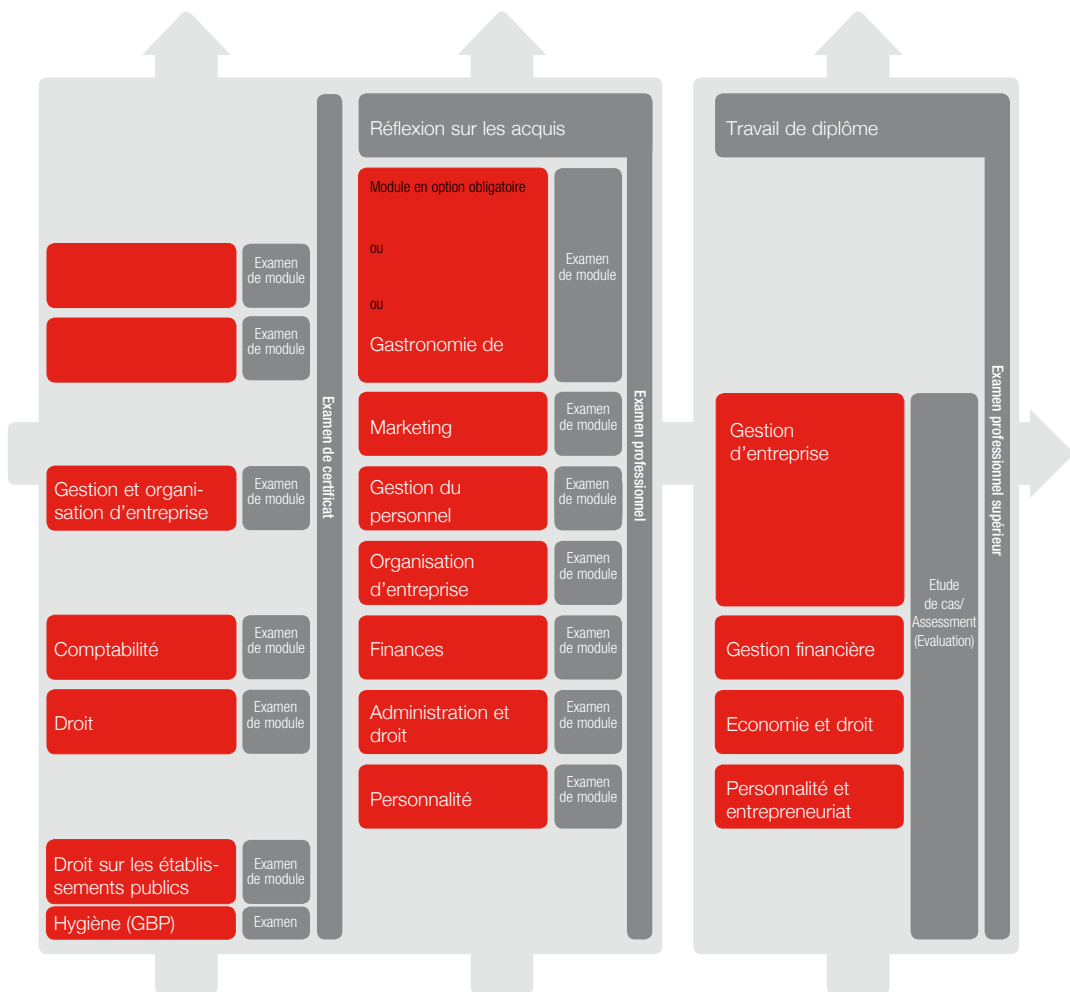
Certificat GastroSuisse



Chef d'établissement de
l'hôtellerie et de la restauration
avec brevet fédéral



Chef d'entreprise de
l'hôtellerie et de la restauration
avec diplôme fédéral



Conseil et formation en entreprise



Philipp A. Wach
Diplomé EHL
Formateur



Jacques Hodot
Maître d'hôtel
diplômé



Daniel Vouillamoz
Diplomé EHG

Pour vous... Chez vous... Avec nous, GastroSuisse bureau romand de la formation professionnelle!

Avez-vous des besoins particuliers dans les domaines...

- Sécurité au travail (PCST)?
- Hygiène en cuisine (HACCP)?
- Organisation du buffet et du service?

Nous vous proposons des audits qualité! Désirez-vous adapter l'un des cours de la brochure à votre établissement? Nous réalisons pour vous des formations précises et ciblées. Contactez-nous:
e-mail : formationprof@gastrosuisse.ch, Téléphone : 021 721 08 30

Quality. Our Passion



Q1-Niveau I: inoculer un virus de la qualité!

Le niveau I met l'accent sur le maintien de la qualité et se consacre notamment à l'amélioration de la qualité du service.



Q2-Niveau II: contrôler la qualité de manière exhaustive!

Après avoir atteint le niveau I, l'entreprise peut briguer le label du niveau II. Celui-ci se concentre sur l'évaluation de la qualité et en particulier sur la qualité de la gestion.



Q3-Niveau III: introduire une gestion globale de la qualité!

Le label du niveau III est octroyé aux entreprises qui ont élaboré et mis en œuvre un système global de gestion de la qualité (Quality Management System, QMS) reconnu à l'échelle internationale.