



			FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	JUI	SEP	OCT	NOV	DÉC
<b>LES INVITÉS D'OLGIN DUCASSE</b>												
Ckrame Benallal	NOUVEAUTÉ	1J	1 150 €								20	
Mauro Colagreco	NOUVEAUTÉ	1J	1 150 €								30	
Ornaud Nicolas	NOUVEAUTÉ	1J	1 150 €						25			
Jessica Préalpato	NOUVEAUTÉ	2J	1 150 €									10 – 11
<b>LES RESTAURANTS D'OLGIN DUCASSE</b>												
Rencontres étoilées: Monaco – Paris – Londres		5J	4 750 €							26 – 30		
Entrées et plats 3 étoiles		3J	1 550 €	2 – 4					28 – 30			
Desserts 3 étoiles		2J	970 €	5 – 6						1 – 2		
Cucina - Cuisine italienne de caractère	NOUVEAUTÉ	2J	970 €							15 – 16		
Spoon 2 - Cuisine d'un globe-trotteur		2J	970 €				8 – 9					
<b>LA NUTRITION D'OLGIN DUCASSE</b>												
Trilogie contemporaine - Poissons, légumes, céréales		3J	1 250 €	16 – 18								7 – 9
Nouveaux modes alimentaires - Flexitarisme gourmand		2J	970 €	23 – 24								
<b>AUTOUR DES PRODUITS</b>												
Retour du marché		2J	970 €		20 – 21							
Cuisine végétale	NOUVEAUTÉ	2J	970 €								26 – 27	
Volailles, viandes et gibiers		3J	1 450 €								23 – 25	
Poissons et crustacés		2J	970 €		22 – 23							
<b>PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES</b>												
Bases techniques de la cuisine		4J	1 450 €	24 – 27								
Modes de cuisson - Tradition / Évolution		2J	780 €				22 – 23					
Méthode Sous-Vide: mise en place, production et envoi	NOUVELLE VERSION	3J	1 450 €	17 – 19					14 – 16			
<b>TENDANCES CULINIÈRES</b>												
L'esprit bistrot		2J	970 €								9 – 10	
Desserts de bistrot		2J	970 €								12 – 13	
Design dans votre assiette		2J	970 €			11 – 12						
<b>RESTAURATION D'HÔTEL ET TRAVITEUR</b>												
Brunch et petit-déjeuner – salé		2J	970 €	11 – 12								
Brunch et petit-déjeuner – sucré	NOUVEAUTÉ	2J	970 €							5 – 6		
Séminaires – Buffets – Cocktails		3J	1 450 €	30 — 1						12 – 14		
Pièces cocktail – Innovation		2J	970 €				10 – 11					
<b>RESTAURATION NOMADE ET CANTINE CHIC</b>												
Best-sellers du snacking international		2J	970 €	9 – 10								14 – 15
Nouvelles tendances du snacking veggie		2J	970 €			25 – 26						
<b>PÂTISSERIE</b>												
Jessica Préalpato	NOUVEAUTÉ	2J	1 150 €									10 – 11
Desserts 3 étoiles		2J	970 €	5 – 6						1 – 2		
Desserts de bistrot		2J	970 €								12 – 13	
Brunch et petit-déjeuner – sucré	NOUVEAUTÉ	2J	970 €							5 – 6		
Fruits et légumes en pâtisserie		2J	970 €			13 – 14						
<b>ARTS DE LA TABLE</b>												
Service attitude		2J	1 150 €							5 – 6		
Vente intelligente		2J	1 150 €								23 – 24	
Autour des vins		2J	750 €								16 – 17	
<b>AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION</b>												
Hygiène alimentaire en restauration commerciale (Formation légale)		2J	550 €	24 – 25			8 – 9			26 – 27		
Permis d'exploitation (Formation légale avec remise CERFQ)		3J	500 €	26 – 28			10 – 12			28 – 30		
Gestion économique d'un restaurant		2J	750 €	18 – 19		14 – 15	2 – 3	28 – 29		19 – 20		