

		DURÉE	PRIX H.T.	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	JUI	SEP	OCT	NOV	DÉC
LES INVITES D'ÉCOLE DUCASSE														
Alexandre Gauthier	Nouveauté	1 jour	1 150 €				11							
Arnaud Faye	Nouveauté	1 jour	1 150 €						13					
Chantal Wittmann		2 jours	1 150 €			07-08						10-11		
Jacques Maximin		1 jour	1 150 €			18								
Jessica Prealpato		2 jours	1 150 €	20-21										
Luc Debove		2 jours	1 150 €				14-15							
Michel Roth	Nouveauté	1 jour	1 150 €							06				
Paul Pairet	Nouveauté	1 jour	1 150 €										21	
LES RESTAURANTS D'ÉCOLE DUCASSE														
Rencontres étoilées - Monaco, Paris, Londres	Nouveau format	5 jours	4 750 €									24-28		
Entrées et plats 3 étoiles		3 jours	1 550 €		14-16						26-28			
Desserts 3 étoiles		2 jours	970 €		17-18						29-30			
Voyage en Asie		2 jours	970 €					18-19						
Spoon 2 - Cuisine d'un globe-trotteur		2 jours	970 €					23-24						
Cucina - Cuisine italienne de caractère		2 jours	970 €								22-23			
LA NUTRITION D'ÉCOLE DUCASSE														
Trilogie contemporaine - Poissons, légumes, céréales		3 jours	1 250 €			21-23								05-07
Flexitarisme gourmand		2 jours	970 €			14-15								
AUTOUR DES PRODUITS														
Retour du marché		2 jours	970 €			31 — 01							22-23	
Cuisine végétale		2 jours	970 €					30-31					14-15	
Volailles, viandes et gibiers		3 jours	1 450 €										16-18	
Poissons et crustacés		2 jours	970 €				12-13							
PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES														
Bases techniques de la cuisine		4 jours	1 450 €		01-04									
Modes de cuisson		2 jours	780 €						14-15					
Méthode sous-vide - Production et envoi		3 jours	1 450 €		07-09						19-21			
TENDANCES CULINIÈRES														
L'esprit bistrot		2 jours	970 €										09-10	
Desserts de bistrot		2 jours	970 €										07-08	
Design dans votre assiette		2 jours	970 €					09-10						
Boulangerie en restauration		2 jours	780 €			16-17								
Nutrition et santé dans les établissements de soins avec UniLasalle		3 jours	1 250 €				19-21					17-19		

	DURÉE	PRIX H.T.	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	JUI	SEP	OCT	NOV	DÉC
RESTAURATION D'HÔTEL ET TRICITEUR													
Banquets - Buffets - Cocktails	3 jours	1 450 €			28-30						10-12		
Brunch et petit-déjeuner	2 jours	970 €		10-11							20-21		
Pièces cocktail	2 jours	970 €					11-12						
RESTAURATION NOMADE ET CANTINE CHIC													
Snacking international	2 jours	970 €			07-08								12-13
Snacking veggie	2 jours	970 €					16-17						
Cuisine à emporter	2 jours	970 €				04-05							
Burger attitude	1 jour	490 €	Nouveau format								04		
DESSERTS SUCRÉS													
Glaces en restauration avec Luc Debove	2 jours	1 150 €				14-15							
Desserts 3 étoiles	2 jours	970 €		17-18						29-30			
Desserts de bistrot	2 jours	970 €										07-08	
Desserts sans gluten	2 jours	970 €										03-04	
Initiation au sucre d'art	2 jours	780 €									05-06		
DESSERTS DE LA TABLE													
DeSSERTS de la Table avec Chantal Wittmann, MOF	2 jours	1 150 €			07-08						10-11		
Mixologie avec Mathieu Le Feuvrier	2 jours	970 €										07-08	
Autour des vins	2 jours	970 €									13-14		
La Vente intelligente	2 jours	1 150 €									17-18		
Service Attitude	2 jours	1 150 €									19-20		
LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION													
Identité culinaire - La construire puis la communiquer	2 jours	1 150 €	Nouveauté					13-14				14-15	
Conception des cuisines	1 jour	550 €					04						07
Hygiène alimentaire en restauration commerciale (Formation légale)	2 jours	550 €		28	01	25-26					24-25	28-29	
Permis d'exploitation (Formation légale avec remise CERFQ)	3 jours	500 €			02-04	27-29					26-28	30	02
Gestion économique d'un restaurant	2 jours	750 €					02-03						05-06