



Arts et Métiers
Formation en restauration

Cours accélérés en cuisine et pâtisserie

Calendrier 2015-2016

Cours : Samedi matin et / ou après midi

Les sessions mensuelles

Modules / Mois	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
Pâtisserie tunisienne (20h)	05-26		07-28		09-30		05-26		07-28	Spécial Ramadan Les recettes tunisiennes traditionnelles et les recettes orientales Les gâteaux soirées nouvelles tendances Cocktail de gâteaux tunisiens nouvelles tendances	11-23
Pâtisserie sfaxienne (20h)		10-31		05-26		06-27		09-30			
Pâtisserie européenne (20h) (niveau 1)	05-26		07-28		09-30		05-26	09-30			
Pâtisserie européenne (20h) (niveau 2)		10-31		05-26		06-27					
Viennoiserie (20h)		10-31		05-26			05-26	09-30			
Pizza et salés (20h)	05-26		07-28		09-30			09-30			
Formation pour collégiens(20h)	ateliers d'apprentissage (3 ou 5 jours) en cuisine et pâtisserie pendant les vacances (automne, printemps, été)										

Les sessions trimestrielles

Pizzaïolo	3mois	Session N°1 : octobre - décembre	Session N°2 : janvier - mars	Session N°3 : avril - juin
------------------	-------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------

Inscrivez-vous en plus d'un cycle et bénéficiez d'une réduction de 10% sur tous les cycles de ce programme