

CARTE DES FORMATIONS

Depuis 2018, Gusto Conseils est le spécialiste de la formation professionnelle des métiers de bouche dans toute la France.
Avec près de 50 formations prêtes à être dispensées, nous saurons répondre à tous les besoins des restaurateurs.

CUISINE

Cuisine traditionnelle
Travail de la viande
Travail du gibier
Travail de la volaille
Travail du poisson
Travail des fruits de mer
Travail des épices
Traiteur salé
Buffet
Snacking
Crêpes
Cuisine végétarienne
Cuisine sous-vide
Les sauces
Dressage d'assiette
Cuisine du monde
Cuisine italienne
Pizza
Pâtes fraîches
Cuisiner les insectes

PÂTISSERIE

Pâtisserie de brasserie
Pâtisserie moderne
Pâtisserie italienne
Pâtisserie américaine
Pâtisserie de boutique
Pâtisserie vegan
Traiteur sucré
Techniques de dressage

SALLE

Service en salle et accueil clients
Techniques de ventes
Oenologie (vin)
Mixologie (cocktail)
Barrista (café)
Langues étrangères
Langue française

GESTION

Créer son restaurant
Community Management (réseaux sociaux)
Gestion du restaurant
Organisation du travail en cuisine
Organisation du travail en salle
Gestion des stocks
Création de la carte
Marketing d'un restaurant
Management du personnel
Recrutement
Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
Bureautique

Formations réalisables dans toute la France. | Formations adaptables aux besoins des clients (sur demande)

Tarif horaire : 50€ par heure (hors frais de déplacement éventuels). | Les paiements au-delà de 30 jours après facturation seront majorés.

2023



www.gustoconseils.com



Le goût de la réussite

CONTACTS

SAS GUSTO Conseils	www.gustoconseils.com
99 boulevard de la Reine 78000 Versailles	 Alexandre Jouan
Alexandre JOUAN	 @alexandre.gustoconseils
06 34 18 10 96	 Dans Ton Assiette
alexandrejouan@gustoconseils.com	