

FORMATION SUR MESURE DANS VOS LOCAUX

Édition 2/2024



LE CENTRE DE FORMATION



Notre centre de formation est enregistré sous le numéro **82 69 09509 69**

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat (article L.6352-12 du code du travail).

Des aides au financement peuvent être consenties sous certaines conditions.

N'hésitez pas à vous rapprocher de l'organisme de financement dont vous dépendez : FAFCEA, VIVEA ...

DURÉE

2 journées - Dates et horaires à fixer avec le formateur

PRIX

2500,00€ HT quelque soit le nombre de participants

LIEU

Dans vos locaux

DÉPLACEMENT ET HÉBERGEMENT DU FORMATEUR

Non compris, à chiffrer en fonction de la distance

PAIEMENT

50% à la commande pour valider votre session personnalisée

50% à remettre au plus tard une semaine avant le début de la session.

En cas d'annulation moins de 2 semaines avant le début de la formation, l'acompte ne sera pas restitué.

En cas de règlement effectué par un Organisme Paritaire Collecteur Agréé (Vivea, Fafcea...), il vous appartient :

- > de l'indiquer explicitement sur le devis,
- > de faire votre demande de prise en charge au minimum 1 mois avant le début de la formation afin de vous assurer de la bonne fin de cette demande,
- > de nous faire parvenir l'attestation de prise en charge au plus tard la semaine précédant la formation,
- > de vous assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme désigné. En cas de non-paiement par l'organisme de formation, pour quelque motif que ce soit, l'intégralité du coût de la formation vous sera facturée,
- > en cas de prise en charge partielle par un organisme, le solde devra être réglé par vos soins à la fin de la formation.



LA FORMATION

Cette formation PERSONNALISÉE et SUR MESURE est une formation adaptée aux sociétés souhaitant former leur personnel dans leur propre restaurant ou laboratoire.

Si votre cuisine ou votre laboratoire est d'ores et déjà équipé d'une machine à pâtes, d'une raviolatrice et des appareils professionnels adaptés, cette formation est conçue pour vous aider à la mise au point d'un produit spécifique, d'une carte, de vous former à la fabrication de pâtes fraîches, de ravioli, de plats cuisinés, etc...

Votre personnel sera ainsi formé sur son propre lieu de travail sans déplacement.

La session doit être organisée à l'avance avec Diego Accettulli afin de créer un programme précis qui sera entièrement personnalisé et adapté à votre projet pour les 2 journées.

La réalisation des recettes ainsi que la mise au point des produits dépendront du matériel disponible dans vos locaux.

Nous utiliserons les produits qui se trouvent habituellement dans votre cuisine/laboratoire mais, le cas échéant, le formateur pourra également proposer de nouvelles matières premières.



LES INFORMATIONS PRATIQUES

CONDITIONS GÉNÉRALES

Aucun niveau de connaissance n'est demandé.

Le matériel, les équipements professionnels, les matières premières ainsi que l'équipement (tabliers, torchons et ustensiles) nécessaires à la formation doivent être mis à disposition du formateur.

Les frais de déplacement et d'hébergement du formateur sont non compris (chiffrage en fonction de la distance).

Dans un 2ème temps, un cahier de recettes et fiches techniques sera transmis, en correspondance avec le programme suivi.



COORDONNÉES

CINQUE TERRE CONCETTI SAS
349 Rue du Lavoir - LIERGUES
69400 PORTES DES PIERRES DOREES - France

Téléphone : 04 74 68 53 90

E.mail : contact@cinqueterre-france.com

Sites internet : <http://www.oggipasta.fr>
<http://www.italgi-france.com>

Instagram : https://www.instagram.com/diego_oggipasta/

SIRET : 43455874800035