

# COURS DE PERFECTIONNEMENT WEITERBILDUNGSKURSE

à la carte!  
2024



## CUISINE

COURS	DATE
F116 Les spécialités de la Bénichon	LU 26.08.24
F117 La chasse, nouvelles tendances <b>NEW</b>	ME 04.09.24
F118 Finger Food ou l'art d'un cocktail dînatoire	ME 11.09.24
F119 Les plats du jour	ME 16.10.24
F120 Les terrines dans leur diversité	ME 23.10.24
F121 Les sauces et fonds de base	ME 30.10.24
F122 A la découverte des tapas	ME 13.11.24
F123 Confectionner son foie gras pour les fêtes	ME 20.11.24
F124 Cuisson sous-vide	ME 27.11.24

## SERVICE

COURS	DATE
F207 Les vins italiens	LU 02.09.24
F216 Cocktails et initiation au bartending	LU 09.09.24
F217 Devenez Barista	LU 16.09.24
F225 Comment servir une bonne tasse de thé (1 après-midi) <b>NEW</b>	LU 16.09.24
F218 Découverte et initiation au Latte Art (1 jour) MA 17 - ME 18 - JE	19.09.24
F222 Ecriture sur ardoise - Niveau 1	ME 18.09.24
F208 Les vins d'Espagne et du Portugal <b>NEW</b>	LU 23.09.24
F226 Les nouvelles tendances Smartfood (1 après-midi) <b>NEW</b>	ME 09.10.24
F215 Introduction au monde de la bière	LU 14.10.24
F210 L'association des vins et des mets en pratique	LU 21.10.24
F205 Le vignoble fribourgeois et ses vins (1 après-midi)	MA 29.10.24
F216 Cocktails et initiation au bartending	LU 04.11.24
F223 Ecriture sur ardoise - Niveau 2	ME 06.11.24
F209 Les vins de France	LU 11.11.24
F224 Le fromage: toute une histoire <b>NEW</b>	MA 12.11.24
F221 Alcool et comportement à risque (1 après-midi)	LU 18.11.24
F202 Cours de service et sommellerie - Avancé (2 jours)	LU 18 - 25.11.24
F217 Devenez Barista	LU 25.11.24

## INFORMATIQUE

COURS	DATE
F510 Microsoft office en atelier à la carte (après-midi)	Dès septembre 2024
F504 Site internet et référencement	ME 11.09.24
F505 Les réseaux sociaux et leur fonctionnement (1 matin)	MA 19.11.24
F506 Créer du contenu sur les réseaux sociaux (1 après-midi)	MA 19.11.24
F508 Conception de votre newsletter	MA 26.11.24

## MANAGEMENT

COURS	DATE
F307 Mise en oeuvre du concept d'hygiène au sein de votre établissement (1 après-midi)	LU 26.08.24
F310 Sécurité au travail	ME 04.09.24
F320 Comment mettre en place un modèle d'affaire durable dans mon quotidien (1 après-midi) <b>NEW</b>	LU 21.10.24
F319 Rédiger une annonce pour un poste de travail <b>NEW</b>	LU 30.09.24
F308 Des bases de l'hygiène au HACCP	ME 16.10.24
F318 La gestion des conflits <b>NEW</b>	MA 22.10.24
F304 Conduire l'entretien annuel d'évaluation	LU 18.11.24
F313 Reprise et remise d'un établissement	MA 19.11.24
F305 Savoir donner et recevoir des feedbacks	MA 26.11.24
F306 La confiance en soi <b>NEW</b>	MA 26.11.24

## DEUTSCHE KURSE

### BEDIENUNG

KURS	DATUM
D207 Italienische Weine	MO 02.09.24
D208 Weine aus Spanien und Portugal <b>NEW</b>	MO 23.09.24
D215 Einführung in die Welt des Biers	MO 14.10.24
D210 Die Kombination von Weinen und Speisen in der Praxis	MO 21.10.24
D205 Das Freiburger Weinbaugebiet (1 Nachmittag)	DI 29.10.24
D209 Die Weiner Frankreichs	MO 11.11.24
D221 Alkohol und Risikoverhalten (1 Nachmittag)	MO 18.11.24
D202 Weinservice für Fortgeschrittene (2 Tage)	MO 18 - 25.11.24

### INFORMATIK

KURS	DATUM
D510 Microsoft Office «à la carte Workshop» (Nachmittag)	Ab September 2024

### MANAGEMENT

KURS	DATUM
D324 Erste-Hilfe-Kurse (1 Nachmittag) <b>NEW</b>	MO 09.09.24
D326 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe	DO 12.09.24
D319 Verfassen einer Anzeige für eine Arbeitsstelle <b>NEW</b>	MO 30.09.24
D325 Leitlinie für gute Verfahrenspraxis	MI 16.10.24
D304 Personalbeurteilung	MO 18.11.24

### SPRACHKURSE

DEUTSCHKURS (2 NACHMITTAGE)	DATUM
D451 Den Arbeitsplatz einrichten und ein Menü zubereiten	DI 10 - 17.09.24
D452 Ein Gerät bedienen, kontrollieren und reinigen	DI 15 - 22.10.24

Inscription et informations détaillées sur  
Anmeldung und detaillierte Informationen auf  
[www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch)

