

Calendrier Socle Commun 165H + 105H TP = 270H 28 Septembre 2026 au 11 Juin 2027	Calendrier Chef de Cuisine 70 + 20H de TP = 90H 2 juillet 2027 au 27 Novembre 2027	Calendrier - OPTION CAP De 40 à 250 H/ janv 2027 à Juin 2028	Calendrier Educateur Nutrition 77 H + 73H TP = 150H 9 Octobre 2027 au 23 Avril 2028
Plan de formation en ligne-2H : 28 septembre 2026 – 18 à 20H Tronc commun en ligne- 64H Horaire des weekends : 9h à 13h – 14h30 à 18h30 17-18 Octobre 2026 14-15 novembre 2026 12-13 Décembre 2026 9-10 Janvier 2027 Anatomie & physiologie en ligne : 4H 30 janvier 2027 de 9 h à 13h Nutrition – théorie : en ligne 24h Horaire des weekends : 9h à 13h – 14h30 à 16h30 13-14 février 2027 & 13-14 Mars 2027 Bloc pratique en présentiel – 40H Lieu : 258 Impasse de Fonpra 47120 Saint Sernin Du 3 au 7 Avril 2027 Installation Pro – en ligne – 21h 21 mai : 9h à 13h – 14h30 à 18h30 / 22-23 en replay Consultation en ligne : 8h 6 Juin 2027 de 9h à 13h – 14h30 à 18h30 Projet semaine du goût – en ligne – 2 h 11 juin 2027 de 18 à 20h	Module 1 en présentiel – 24h Date : du 2 au 4 Juillet 2027 Lieux : 258 Impasse de Fonpra 47120 Saint Sernin Horaire : 9h à 18h MODULE 2 en présentiel (40 h) Date : Du 2 au 6 octobre 2027 Lieux : 2, 3 6 Octobre : 258 Impasse de Fonpra 47120 Saint Sernin Lieux : 3 et 4 Octobre : CCI Périgueux MODULE 3 en ligne - 6 h Révision et consolidation des acquis Synthèse de la spécialisation Date : 27 novembre 2027 de 9h à 13h – 14h30 à 16h30	Cuisine pro avec Chef en présentiel – 40H Lieux à définir Date : Du 15 au 19 janvier 2018 Stage en entreprise Restaurant En fonction des disponibilités de l'apprenant.e et du calendrier de l'entreprise : entre février et avril 2028 de préférence	Tous les modules sont en ligne Micro nutrition – 12h Date : 9-10 octobre 2027 Horaire : 9h à 13h et 14h30 à 16h30 ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION ET ETHNONUTRITION – 6H Date : 13 novembre 2027 Horaire : 9h à 13h et 14h30 à 16h30 PSYCHO-NUTRITION ET NEURO-ALIMENTATION AYURVÉDIQUE – 6 H Date : 4 Décembre 2027 Horaire : de 9h à 13h – 14h30 à 16h30 RITUELS ALIMENTAIRES ET DIMENSION SYMBOLIQUE DE L'ALIMENTATION -/ ÉCOLOGIE DE L'ALIMENTATION ET CONSCIENCE ALIMENTAIRE 3 H Date :15 décembre 2027 de 18 à 21h RITUCHARYA : ALIMENTATION ET ÉQUILIBRE SELON LES SAISONS - 14 H Date : 8 – 9 Janvier 2028 Horaire : 9h à 13h et 14h30 à 17h30 PROTOCOLES DE SOIN PAR L'ALIMENTATION AYURVÉDIQUE SELON LES ÂGES ET LES BESOINS 18H Horaires : de 18 à 21h Dates- 9 mardis : Janvier 2028 : ,18,25 Février 2028: 1,8,15,22 Mars 2028 : 7,14,21 YOGA DIGESTIF - 2H Date : 28 mars 2028 de 18 à 20h ÉTUDES DE CAS APPLIQUÉES (PRATIQUE PROFESSIONNELLE) – 16 H Date : 22-23 Avril 2028 Horaire : 9h à 13h et 14h30 à 18h30

Semaine du Goût : 1 journée en Octobre 2027 (Date à définir) - lieux : Intervention en structures éducatives et sociales locales

TARIFICATION :

Formation CHEF DE CUISINE : 3995€

Formation Educateur Nutrition Ayurvédique : 3995€

Option CAP + 1200€

Modalités de paiement :

Possibilité de paiement en 16 mensualités

Détail du règlement :

- 2 720 € – paiement en 10 mensualités (septembre à juin)
- 1 275 € – paiement en 6 mensualités (juillet à décembre)

Option CAP : en 1 fois en janvier de l'année d'après