



GUIDE PRATIQUE, DÉROULÉ & CATALOGUE DE FORMATIONS

ORGANISME DE FORMATION RÉFÉRENCÉ DANS LE DATADOCK
ET EN COURS DE CERTIFICATION QUALIOP1





ORGANISME DE FORMATION PROFESSIONNELLE : UNE OFFRE CONCRÈTE ADAPTÉE À VOS BESOINS

Des programmes adaptés à vos souhaits d'une durée raisonnable et raisonnée de 3 jours (de 24 heures) et le délai d'accès sera de 2 semaines environ après la signature de la convention (après validation de la demande de prise en charge de votre OPCO).

Votre demande devient ma priorité lors de notre collaboration, afin que son développement soit une réussite, je mets toutes mes connaissances et compétences au service de votre nouveau challenge.

L'objectif est de trouver des solutions efficaces pour ceux qui souhaitent développer d'autres connaissances culinaires et apporter de nouvelles dynamiques. Le tout, effectué dans vos propres locaux.

Notre collaboration vous permettra au sein de votre établissement, d'avoir des solutions précises, des conseils judicieux et adapté à chaque bénéficiaire et cela dans le but de vous positionner au mieux dans vos démarches et prises de décisions.

TARIFS ET FINANCEMENT

Toutes les formations sont établies sur devis de 200,00 € à 550,00 € par jour (8 heures), par stagiaire, prix net « TVA non applicable, art. 293 B du CGI », hors frais annexes (à définir) et la prestation choisie se déroulera en intra entreprise dans vos propres locaux et en présentiel.

Les démarches de Demande de Prise en Charge de votre Formation peuvent être gérées par mes services auprès de votre OPCO (Opérateur de Compétence) et je vous accompagne tout au long du processus. Le délai d'accès est de 15 jours (2 semaines).

Pour plus d'informations, me contacter par email : eric.chauffour@gmail.com ou à l'aide de la rubrique "contact" sur : www.cuisinierpassion.com

LE DÉROULEMENT DE VOTRE FORMATION PAR ÉTAPES :

Je suis votre interlocuteur privilégié et je suis à votre écoute pour vous guider tout au long de l'évolution de votre formation pour évaluer vos nécessités :

1. L'identification et l'analyse des objectifs de la formation et de son adaptation au public formé
2. L'adaptation des dispositifs d'accueil, de suivi pédagogique et d'évaluation aux publics. Les formations peuvent être accessibles au personnel reconnu travailleur handicapé si votre établissement est de niveau ERP4
3. L'adéquation des moyens pédagogiques techniques et d'encadrement de l'offre de formation
4. La qualification professionnelle et la formation professionnelle du personnel en charge de la formation
5. Les conditions d'information au public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus
6. La gestion du dossier administratif et de la demande de prise en charge auprès de votre OPCO
7. La mise en place, le suivi et l'évaluation de chacun des stagiaires au cours de la formation
8. La prise en compte des appréciations rendues par les stagiaires et l'élaboration du bilan « post-formation »



LES FORMATEURS

Les formateurs sont agréés et engagés pour leurs qualités pédagogiques, leurs compétences et leurs expériences professionnelles afin de vous proposer la solution idéale pour optimiser les bénéfices de votre projet de formation.

La pédagogie et les bases de réflexion présentés sont adaptés au niveau et au poste occupés de chacun dans votre établissement.

Lorsque l'accord de votre OPCO est validé, le formateur vous contacte pour confirmer les dates et déterminer les derniers détails.

LES FORMATIONS

Elles sont adaptées à vos besoins en fonction de vos attentes et du niveau de chacun des stagiaires (débutants ou confirmés).

Chaque formateur adapte le programme de formation sur-mesure à votre activité et selon les dispositions définies ensemble au préalable.

Dès que vous avez listé vos demandes : vous commencez la formation !

PRÉSENTATION DES FORMATIONS

DES PRESTATIONS CULINAIRES « THÉMATIQUES » REVISITÉES DE SAISON ET ACTUELLES

Les formations sont conçues par un Chef de Cuisine expérimenté et sont adaptées aux objectifs définis en fonction des bénéficiaires afin de donner des contenus mis en œuvre à des Responsables, Chefs de Cuisine ou des Cuisiniers, de s'approprier avec succès, de nouvelles compétences évaluables et des suggestions techniques et pédagogiques qui renforceront leurs acquis.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je propose de nouveaux Plats du Jour revisités »

Proposer le Meilleur : Des Plats « Thématiques » Revisités de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et de dressage des plats
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et d'assemblage des plats
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer de nouveaux Plats du Jour « Maison »
- Créer et Développer des recettes adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes attractives
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je compose des salades originales »

Proposer le Meilleur : Des Compositions « Thématiques » Revisitées de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et de dressage des plats
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et d'assemblage des assiettes
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Composer et proposer de nouvelles salades originales
- Créer et revisiter des saveurs et des dressages adaptés au concept et à sa clientèle
- Réaliser des mélanges savoureux et attractifs
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je propose des Plats végétaliens originaux »

Proposer le Meilleur : Des Compositions « Thématiques et Tendances » Revisitées de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et de dressage des plats végétaliens avec le respect alimentaire
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et d'assemblage des recettes végétaliennes
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer de nouvelles compositions de plats végétaliens
- Créer et revisiter des saveurs et des dressages adaptés au concept et à sa clientèle
- Réaliser des mélanges savoureux et attractifs
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je fabrique mes Burgers »

Proposer le Meilleur : Des Burgers « Thématiques » de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et de dressage des burgers
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et d'assemblage des burgers
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer de nouveaux Burgers « Maison »
- Créer et Développer des recettes originales et thématiques adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes attractives et personnalisées
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je fabrique mes Pains Burgers »

Proposer le Meilleur : Des Pains Burgers « Classiques et Originaux » de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations des Pâtes à Pains et de dressage des Burgers
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et d'assemblage des Burgers
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer des Burgers avec du pain « Maison »
- Créer et Développer des recettes originales de pâte à pain adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes attractives et personnalisées
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.



Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je compose des sauces originales »

Proposer le Meilleur : Des Sauces « Originales » Revisitées

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de compositions savoureuses pour accompagner et valoriser ses mets
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de préparations des sauces pour accompagner ses plats
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer et composer de nouvelles sauces originales
- Créer et Développer des recettes adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes et associer des mélanges savoureux et attractifs
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je propose une nouvelle offre de plats à partager »

Proposer le Meilleur : Des Plats « À Partager » Conviviaux et Savoureux de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service pour des plats à partager.
- Participative : Mise en situation de préparations et de dressage des plats à partager
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations, d'idées et d'assemblage des plats à partager
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer une nouvelle offre de plats « À Partager »
- Créer et Développer des recettes adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes savoureuses et attractives
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je revisite la présentation de mes assiettes »

Proposer le Meilleur : Des Présentations « Thématiques » Revisitées de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et de nouvelles présentations des plats
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et d'assemblage des plats
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer et composer de nouvelles présentations pour chaque plat
- Créer et revisiter des dressages adaptés au concept et à sa clientèle
- Réaliser des présentations attractives
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je maîtrise les techniques de cuisson sous vide »

Proposer le Meilleur : Des Techniques de Cuissons et de Conservations « Maîtrisées »

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour acquérir ses techniques pour cuire et conserver
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de valorisation des recettes pour les mets proposés
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bases et les fondamentaux des techniques du sous vide
- Comprendre les conséquences et Développer des recettes adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes attractives
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je propose une offre de plats à emporter »

Proposer le Meilleur : Des Plats « À Emporter » Conviviaux et Savoureux

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profil des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour créer des recettes adaptées de plats à emporter avec la sécurité et l'application qu'il se doit de réaliser
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de valorisation des recettes pour les mets proposés « à partager »
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer une nouvelle offre de Plats « À Emporter »
- Créer et Développer des recettes adaptées à la vente à emporter et à sa clientèle
- Réaliser des recettes savoureuses et attractives
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je propose des Légumes du Jour revisités »

Proposer le Meilleur : Des Légumes « Thématiques » revisités de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations, d'organisation et de dressage des Garnitures composées
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de valorisation des recettes pour les mets proposés
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer de nouvelles Garnitures « Maison »
- Créer et Développer des recettes adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes attractives
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je maîtrise les techniques des produits en conserves »

Proposer le Meilleur : Des Techniques de Préparations, de Cuissons et de Conservations « Maîtrisées »

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour acquérir ses techniques pour cuire et conserver
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de valorisation des recettes pour les mets proposés
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bases et les fondamentaux des techniques en vigueur pour la Mise en conserve des aliments
- Comprendre les conséquences des Techniques de préparations, de cuisson & de conservation
- Réaliser des recettes attractives de cuisine en conserve
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je fabrique mes plats cuisinés en liaison froide ou chaude »

Proposer le Meilleur : Des Techniques de Préparations, de Cuissons et de Conservations « Maîtrisées » pour livrer de façon Qualitative et Sécuritaire

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de protocoles de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour acquérir ses techniques pour cuire, conserver et livrer
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de valorisation des recettes pour les mets proposés en livraison
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les protocoles et les fondamentaux des techniques en vigueur pour le conditionnement des aliments à livrer
- Comprendre les conséquences et Développer des recettes adaptées au concept et à sa clientèle
- Réaliser des recettes attractives de plats cuisinés en liaison Froide et Chaude
- Valorisation d'un Savoir-Faire et faire preuve de responsabilité à livrer de façon qualitative et sécuritaire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

***La Formation « Je Fabrique mes Plats Cuisinés en Liaison Froide-Chaude » est essentielle, à condition de réaliser :
Un ou plusieurs tests de vieillissement des produits qui seront commercialisés et livrés afin d'avoir préalablement déterminé et validé la durée de vie des produits conditionnés par un Laboratoire d'Analyses Accrédité.***



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je fabrique mes Terrines et Pâtés Maison »

Proposer le Meilleur : Des Techniques de Préparations, de Cuissons et de Conservations « Maîtrisées »

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour réaliser et cuire des recettes de farces grasses, fines...
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances
- Expositive : Échanges autour des associations et de valorisation des recettes de terrines et pâtés proposés
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bases et les fondamentaux des techniques en vigueur pour la préparation de farces
- Comprendre les conséquences des techniques de réalisations, de cuissons et de conservations des terrines et pâtés
- Réaliser des recettes attractives de terrines et pâtés (volailles, viandes, poissons, gibiers, crustacés et de légumes)
- Valorisation d'un Savoir-Faire en travaillant des produits de préférence de saison
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je compose des desserts sans cuisson »

Proposer le Meilleur : Des Compositions de Desserts « Sans Cuisson » et de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour créer des recettes savoureuses de desserts sans cuisson
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances de mise en valeur des desserts
- Expositive : Échanges autour des associations et de compositions des recettes de desserts
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer de nouvelles recettes légères et gourmandes de desserts sans cuisson
- Créer et revisiter des saveurs et des dressages adaptés au concept et à sa clientèle
- Réaliser des mélanges originaux, savoureux et attractifs
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je propose de nouveaux desserts revisités »

Proposer le Meilleur : Des Compositions de Desserts « Revisités » et de Saison

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour créer des recettes savoureuses de desserts revisités
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances de mise en valeur des desserts
- Expositive : Échanges autour des associations et de compositions des recettes de desserts
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés aux techniques d'organisation pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Proposer de nouvelles recettes légères et gourmandes de desserts
- Créer et revisiter des saveurs et des dressages adaptés au concept et à sa clientèle
- Réaliser des mélanges originaux, savoureux et attractifs
- Valorisation d'un Savoir-Faire
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je maîtrise ma gestion et mes coûts en cuisine »

Proposer le Meilleur : Savoir Gérer et Maîtriser ses Coûts en Cuisine

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de préparation, d'organisation et de maîtrise des coûts.
- Participative : Mise en situation de préparations et d'organisation pour créer des fiches techniques, d'inventaire et de calculs
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances pour maîtriser ses coûts et équilibrer son budget
- Expositive : Échanges autour de la gestion en cuisine et en général
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés à la création de fiches techniques et d'élaboration des recettes

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les coûts de sa production et de son budget alloué
- Comprendre les fondamentaux d'une bonne gestion
- Réaliser l'importance de faire des fiches techniques et de calculer son ratio
- Valorisation d'un Savoir-Faire managérial
- Améliorer les marges de son établissement et sa rentabilité

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Un ordinateur et une imprimante
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Formation Pédagogique et Pratique des équipes de Cuisine.

Programme : « Je maîtrise les Obligations de Résultats d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire »

Proposer le Meilleur : *De l'Accueil des livraisons aux Préparations de Cuissons & de conservations*

Durée de la formation : 3 journées soit 24h de Formation de 9h à 12h et 13h à 18h (à définir selon votre organisation).

Prix de la formation : 1 650,00 € pour 3 journées, prix net, par stagiaire, hors frais annexes (à définir).

Profils des Bénéficiaires : Tout professionnel de la restauration et jusqu'à 6 stagiaires.

Prérequis : Pas de prérequis obligatoire.

Délais d'accès : 15 jours

Modalités

Mise en œuvre : Présentiel

Pédagogiques :

- Active : Animation pédagogique en situations de réceptionniste des marchandises, de mise en place et de service.
- Participative : Mise en situation de rangements, de classements, de préparations et d'organisation pour respecter les protocoles HACCP.
- Affirmative : Visant à dispenser les connaissances en général des Obligations de Résultats d'Hygiène et de Sécurité Alimentaires.
- Expositive : Échanges autour de la Maîtrise de ses Obligations
- Démonstrative : Travaux pratiques adaptés pour améliorer la qualité de travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire de la réception à la vente

Évaluations :

- Évaluations en cours et en fin de formation
- Auto-Évaluation
- Évaluation par le suivi

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les Obligations de Résultats d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire
- Comprendre les conséquences de traçabilité d'un produit et d'une préparation
- Réaliser des recettes en toute sécurité alimentaire sans risque sanitaire et obtenir des résultats optimaux
- Valorisation d'un Savoir-Faire et faire preuve de responsabilité à l'égard de la clientèle et de l'environnement
- Améliorer l'image et la qualité de son restaurant

Contenu de la formation

- Être capable de préparer et d'adapter son poste de travail.
- Être capable de mettre en place les ingrédients dans une hygiène et une sécurité alimentaire irréprochable à la réalisation des recettes.
- Être capable d'appliquer et de réaliser les recettes.
- Être capable de proposer une version nouvelle d'un support actuel revisité.
- Être capable d'émettre un avis sur les dégustations des réalisations : Interactivité et rappel des meilleurs conseils.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique :

- Formateurs agréés.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans un établissement dédié à la formation en cuisine recevant un public (ERP4) et des personnes en situation de handicap (PSH).
- Cuisine professionnelle équipée & Ustensiles de cuisine adaptés.
- Documents et Supports de cours : Fiche d'organisation et Livret de recettes.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Quizz en salle ou en cuisine.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Contrôle des acquis durant la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.