

QUI SOMMES NOUS

Depuis bientôt 15 années, **GAMMA CONCEPTION**, bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie de la restauration, s'emploie au quotidien à concevoir des cuisines et des restaurants pour les collectivités publiques, les entreprises, et les professionnels de la restauration. Dans le cadre de notre développement, nous avons créé en 2014, la branche Formation, sous le nom, **GAMMA FORMATION**. Elle est dédiée aux professionnels de la restauration.

Notre ADN : réaliser des formations sur mesure, au plus près de vos attentes.

Connectez-vous sur notre site pour trouver toutes les informations à jour et notre programme de formation.



www.gamma-conception.eu



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n° 73 31 06979 31 auprès du Préfet de Région Midi-Pyrénées



CONTACT



11 rue de Bourgogne
31830 PLAISANCE DU TOUCH



05 61 91 74 34



contact@gamma-formation.eu

SARL GAMMA CONCEPTION AU CAPITAL DE 150 000 €
RCS TOULOUSE B 489 944 108 000 39 – CODE NAF : 71.12B
Ne pas jeter sur la voie publique

Gamma
formation

FORMATION EN RESTAURATION

INGÉNIERIE - CONSEIL - AUDIT



VOTRE PARTENAIRE POUR LA FORMATION
PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION

NOS THEMES de FORMATION

- Hygiène & réglementation
- Techniques culinaires
- Ingénierie
- Restauration collective
- Tendances en restauration
- Techniques de service et commercialisation



Le secteur de la restauration est en constante évolution : les techniques culinaires et les process de fabrication évoluent, les habitudes alimentaires et les attentes des consommateurs changent, les équipements se perfectionnent, dans un contexte réglementaire complexe.

Votre entreprise ou établissement doit sans cesse s'adapter pour faire face à ces évolutions.

Faire appel à la formation professionnelle continue, c'est :

- **Motiver vos collaborateurs** en renforçant ses compétences pour exercer encore mieux son métier,
- **Valoriser l'image de votre entreprise**
Après de vos équipes, véritable moyen de gagner en attractivité à l'embauche et limiter le phénomène de turnover ; sur l'extérieur par l'intégration des progrès technologiques et des dernières normes en vigueur, Gage de performance,
- **Satisfaire vos clients** ou convives par un service actuel et de qualité,
- **Conserver une dynamique** pour rester dans la course en répondant aux exigences du marché.

Les formations dispensées par **GAMMA FORMATION** dans le cadre de notre programme sont élaborées pour correspondre aux principales demandes du marché.

Nos formateurs restent à votre disposition pour travailler spécifiquement avec vous une formation sur mesure tant au niveau du contenu, de la durée, que du nombre de participants.

Notre équipe est également en mesure de réaliser des audits dans votre entreprise ou établissement dans le but d'analyser votre outil de production et votre organisation (état des lieux bâtiment, conformité sanitaire, modes opératoires), afin déterminer avec vous l'accompagnement vers une formation adaptée pour vous même et vos collaborateurs.

Nos formations peuvent être dispensées sur place ou dans votre structure. **GAMMA FORMATION** dispose dans son bâtiment d'un atelier de production avec des équipements de cuisine professionnels récents permettant un travail en poste individuel, ainsi qu'une salle de formation équipée en matériels multimedia. **GAMMA FORMATION est certifié QUALIOPi depuis Août 2020.**



Qualiopi
processus certifié

La certification a été délivrée au titre
de la ou des actions suivantes :
- Actions de formation

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

CE Airbus - NEWREST - Le CLAPOTI - Elior Restauration - Foyer EVA - BET Energie R
- Camping Quercy vacances - Le Mango Café - BREHAULT Ingénierie - Mai-
son d'enfance ST JOSEPH - LA COTE & L'ARETE - NEWREST - AMO Cabinet FLORES

