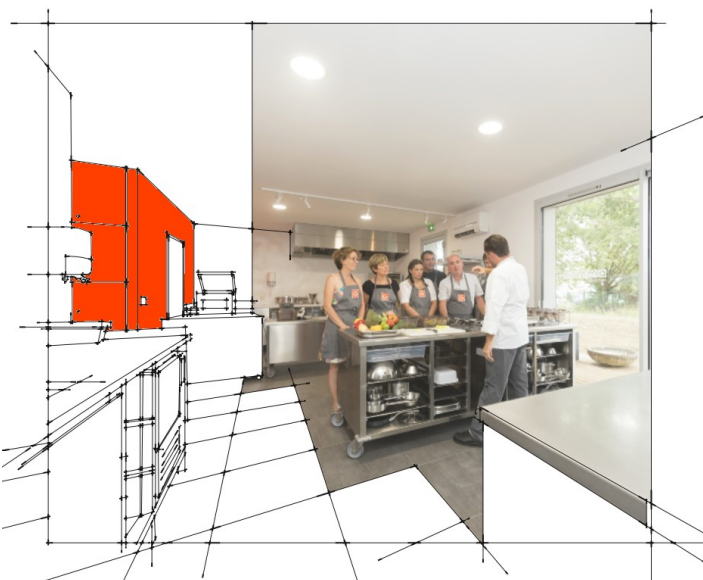


FORMATION EN RESTAURATION



**Votre PARTENAIRE pour
la formation professionnelle
en restauration**

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 concevoir spécifiquement avec vous, une **formation sur mesure** tant au niveau du contenu, de la durée, que du nombre de participants.

NOS INSTALLATIONS

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, un **jardin aromatique** extérieur, ainsi qu'une **salle de formation** équipée en matériels multimédia.

AUDITS

Nos formateurs sont 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), pour déterminer avec vous l'accompagnement vers une **formation adaptée** pour vous-même et vos collaborateurs.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

CE Airbus - Le CLAPOTI - Elior Restauration - Le PY'r - FOYER EVA - ENERGIE R - Camping Quercy vacances - Le Mango Café - BREHAULT Ingénierie - Maison d'enfance ST JOSEPH - LA COTE & L'ARETE - Newrest Restauration

PROGRAMME DES FORMATIONS

2020-2021

Techniques Culinaires

- ☐ La maîtrise des cuissons : cuissons à juste et basse température.
- ☐ Le sous-vide : maîtriser les bases.
- ☐ Snacking ou prêt à manger.
- ☐ Production différée : en liaison chaude et froide ; la remise en température.
- ☐ Valorisation de la vente des préparations froides en collectivité.

Nouvelles Tendances culinaires

- ☐ Bowl food (Poke bowl-Smoothies bowl- Buddha bowl).
- ☐ Vegetal food.
- ☐ Textures modifiées et Manger Main.
- ☐ Mocktail.

Nutrition Santé

- ☐ Diététique et équilibre nutritionnel.
- ☐ Les allergènes : Evolution réglementaire et mise en application.

Sécurité et hygiène alimentaire

- ☐ Hygiène alimentaire restauration commerciale (Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011).
- ☐ Le PMS : les bonnes pratiques d'hygiène, l'application de la méthode HACCP et la traçabilité.
- ☐ Organisation de la production et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration (BPH).





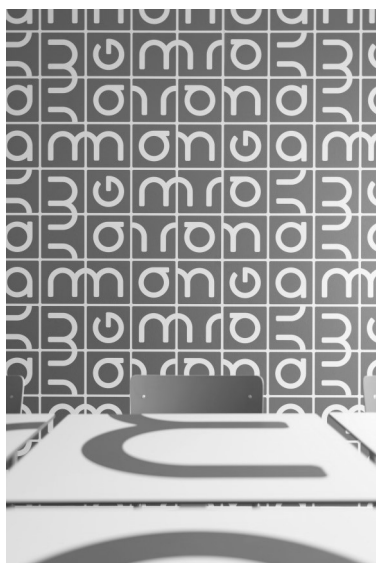
NOTRE ATELIER DE FORMATION



Principaux équipements de la cuisine :

- 2 meubles inox mobiles de 2400 mm pour 8 élèves avec rangement en soubassement et une dotation d'ustensiles par poste
- Un poste de démonstration pour le chef de cuisine
- 2 fours mixtes gastronomes de dernière génération avec sonde à cœur
- 5 foyers inductions
- 1 friteuse et 1 plancha électrique
- 2 meubles avec bac et rangement - fonction lave-mains
- 1 meuble réfrigéré froid positif/négatif interchangeable
- 2 armoires réfrigérées 600 litres en froid positif
- 1 cellule de refroidissement rapide gastronorme avec sonde à cœur
- 1 thermoscelleuse
- 1 cloche à sous-vide
- 1 thermo plongeur avec sonde spécifique
- 1 Blixer
- 1 Déshydrateur
- 1 machine à glaçons
- 1 hotte d'extraction
- 1 Coupe légumes, cutter, 3 batteurs-mélangeur
- 1 machine à laver frontale
- 1 dotation complète de batterie de cuisine
- 1 ensemble d'ustensiles spécifiques

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



NOTRE SALLE DE FORMATION



Principaux équipements de la salle :

- Salle 12 postes avec vidéo projecteur, connexion internet, mur blanc de projection, télévision
- 10 tables de 2 personnes et chaises
- 1 armoire de stockage réfrigérée pour les vins
- Dotation de vaisselle professionnelle variée
- Dotation de verrerie
- Ustensiles de service : seaux à glace, plateaux, planche à pain, etc..
- 1 terrasse extérieure de 35 m² pouvant être utilisée pour du service à table
- Jardin aromatique avec 30 variétés d'aromates



Nos installations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.