

PROGRAMME DE FORMATION

2020/2021



CENTRE DE FORMATION EN RESTAURATION

gamma
formation

[illegible]

SOMMAIRE

TECHNIQUES CULINAIRES ET ORGANISATION

LES TECHNIQUES DE BASE DE LA CUISINE (HORS DESSERTS)	4
LES DESSERTS DE RESTAURANT	5
LA VALORISATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES	6
LE SOUS-VIDE	7
DESSERTS DE RESTAURANT : « FAIT MAISON »	8
LES SAUCES « FAITES MAISON » : FONDS, SAUCES ET ÉMULSIONS	9
LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS	10
LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES VIANDES ET DES VOLAILLES	11
RÈGLES DE DRESSAGE À L'ASSIETTE DES PRÉPARATIONS SALÉES	12

LES TENDANCES EN RESTAURATION

LE SNACKING OU PRÊT À MANGER	13
FINGER FOOD : PETITES PIÈCES SALÉES	14
CUISINE BISTRONOMIQUE : RECETTES REVISITÉES	16
CUISINE DU MARCHÉ : PRODUITS FRAIS, LOCAUX, DE SAISON	17
BOWL FOOD : POKÉ BOWL, SMOOTHIE BOWL, BUDDHA BOWL	18
VÉGÉTAL FOOD : LE VÉGÉTAL AU CŒUR DE VOS RÉALISATIONS CULINAIRES	19
LES MOCKTAILS : VALORISATION DES COCKTAILS SANS ALCOOL	20

LA RESTAURATION COLLECTIVE

LES PRÉPARATIONS FROIDES SALÉES : VALORISATION	21
LES PRÉPARATIONS FROIDES SUCRÉES : VALORISATION	22
LES PRÉPARATIONS CHAUDES : CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE ET VALORISATION	23
CUISINE SATELLITE : ORGANISATION ET DISTRIBUTION	24
LA VALORISATION DE LA RESTAURATION EN EHPAD :	25
AMÉLIORATION DU TRAVAIL DE L'ASH	25

HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE	26
APPLIQUER & COMPRENDRE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	27
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION,	28
TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET D'HYGIÈNE	28
LES ALLERGÈNES : ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE ET MISE EN APPLICATION EN RESTAURATION	29

TECHNIQUES DE SERVICES ET DE COMMERCIALISATION

VALORISATION DU FROMAGE EN SALLE	30
L'ŒNOLOGIE : LES BASES	31
TECHNIQUES DES ARTS DE LA TABLE	32

SOMMAIRE

L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION

LES BASES DE L'INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

33



LES TECHNIQUES DE BASE DE LA CUISINE (HORS DESSERTS)

PROGRAMME

ORGANISATION DE LA PRODUCTION DANS LE TEMPS ET/OU DANS L'ESPACE, DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

UTILISATION DU VOCABULAIRE PROFESSIONNEL ET DES FICHES TECHNIQUES

CONNAISSANCE DE LA COUTELLERIE & DES USTENSILES

LES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS UTILISÉS EN CUISINE : PRODUCTION, PRÉPARATION, CONSERVATION

TPOLOGIE DES PRODUITS : SELON LES DEGRÉS DE TRANSFORMATION

APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

CONNAISSANCE DES CRITÈRES DE QUALITÉ ET D'ACHAT DES PRODUITS : LES B.O.F, LES POISSONS, LES VIANDES, LES FRUITS, LES LÉGUMES, LES ÉPICES, LES CONDIMENTS ET LES DIFFÉRENTES GAMMES DE PRODUITS

MAÎTRISE DES TECHNIQUES CULINAIRES À CHAQUE ÉTAPE DE TRANSFORMATION :

- LES PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES : DÉCONTAMINATION ET DÉCONDITIONNEMENT
- LES TAILLES ET PRÉPARATIONS DE BASE
- LES CUISSONS SELON CLASSIFICATION, TRADITIONNELLES OU PLUS ACTUELLES, À BASSE ET JUSTE TEMPÉRATURE
- RÉALISATION DES SAUCES TRADITIONNELLES OU TENDANCES, PAR DÉCOC TION, INFUSION, FUSION, LIAISON ET ÉMULSION
- LES RÈGLES DE DRESSAGE, DE PRÉSENTATION ET D'ENVOI

MISE EN PRATIQUE

LORS DES COURS THÉORIQUES, DÉPLACEMENTS PERMANENTS ENTRE LA SALLE DE

COURS ET L'ATELIER DE PRODUCTION POUR :

- MISE EN APPLICATION À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION
- MAÎTRISE DES BASES DE LA CUISINE
- TRANSPOSITION VERS DES TECHNIQUES PLUS ACTUELLES
- ANALYSE ET SYNTHÈSE DE LA MISE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES CULINAIRES

CONTENU DE FORMATION : 1/4 THÉORIE - 3/4 PRATIQUE

OBJECTIFS

ACQUÉRIR LES TECHNIQUES DE BASE CULINAIRES SALÉES

IDENTIFIER L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL EN CUISINE PROFESSIONNELLE, PRÉPARATION FROIDE ET CHAUDE

PRÉPARER DES PRODUCTIONS SALÉES, ENTRÉE, PLAT & GARNITURE



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

10 jours
70 heures

LES DESSERTS DE RESTAURANT

PROGRAMME

ORGANISATION DE LA PRODUCTION DANS LE TEMPS ET/OU DANS L'ESPACE, DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

UTILISATION DU VOCABULAIRE PROFESSIONNEL ET DES FICHES TECHNIQUES

CONNAISSANCE DE LA COUTELLERIE & DES USTENSILES

LES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS UTILISÉS EN CUISINE : PRODUCTION, PRÉPARATION, CONSERVATION

TYPLOGIE DES PRODUITS : SELON LES DEGRÉS DE TRANSFORMATION

MAÎTRISE DES TECHNIQUES CULINAIRES À CHAQUE ÉTAPE DE TRANSFORMATION :

- LES PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES : DÉCONTAMINATION ET DÉCONDITIONNEMENT
- LES PÂTES ET LES CRÈMES DE BASE
- LES CUISSONS SELON CLASSIFICATION, TRADITIONNELLES OU PLUS ACTUELLES, À BASSE ET JUSTE TEMPÉRATURE
- RÉALISATION DES SAUCES SUCRÉES TRADITIONNELLES OU PLUS TENDANCE.
- LES RÈGLES DE DRESSAGE, DE PRÉSENTATION ET D'ENVOI

CONNAISSANCE DES CRITÈRES DE QUALITÉ ET D'ACHAT DES PRODUITS : LES B.O.F, LES OVOPRODUITS, LES FRUITS, LES ÉPICES, LES FARINES, LES ADDITIFS ET LES DIFFÉRENTES GAMMES DE PRODUITS

MISE EN PRATIQUE

LORS DES COURS THÉORIQUES, DÉPLACEMENTS PERMANENTS ENTRE LA SALLE DE COURS ET L'ATELIER DE PRODUCTION POUR :

- MISE EN APPLICATION À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION
- MAÎTRISE DES BASES DE LA PÂTISSERIE
- TRANSPOSITION VERS DES TECHNIQUES PLUS ACTUELLES
- ANALYSE ET SYNTHÈSE DE LA MISE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES

CONTENU DE FORMATION : 1/4 THÉORIE - 3/4 PRATIQUE

OBJECTIFS

ACQUÉRIR LES TECHNIQUES DE BASE CULINAIRES SUCRÉES

CERNER L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL EN CUISINE PROFESSIONNELLE, PRÉPARATION FROIDE, PÂTISSERIE

PRODUIRE ET DRESSER DES PRODUCTIONS SUCRÉES EN RESTAURATION TRADITIONNELLE



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

5 jours
35 heures

LA VALORISATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES

CONTENU PRATIQUE

PRODUITS : VALORISATION DES PRODUITS À FAIBLE COÛT, DE SAISON

TAILLES : ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES À LA CUISSON

PRÉPARATIONS DE BASE : ACTUELLE ET TENDANCE,

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE
- UTILISATION DES TECHNIQUES DES JUSTES CUISSONS ET LE PILOTAGE DES CUISSONS À LA SONDE
- OPTIMISATION DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON
- RÉALISATION DES TECHNIQUES DE CUISSON EN UTILISANT DIFFÉRENTS PRODUITS
- ANALYSE DES RÉSULTATS DE LA CONDUITE D'ESSAIS COMPARÉS

JUS, SAUCES, ASSAISONNEMENTS :

- SAUCES ACTUELLES & RÉALISATION DE JUS COURTS
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS ET RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES FONDs INDUSTRIELS

ÉLÉMENTS DE FINITION : JEUX SUR LES SAVEURS, TEXTURES, VOLUMES ET COULEURS

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL :

- MISES EN PLACE SPÉCIFIQUES SELON LES POSTES DE TRAVAIL
- TRAVAIL PAR SÉQUENCE, POSTE ORGANISÉ ET DÉGAGÉ

DRESSAGE, CONTENANTS : ADAPTÉS QUI VALORISENT LA PRÉPARATION

FICHE TECHNIQUE :

- PRODUCTION À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES, CONFORMES, AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

MAÎTRISE DES CUISSONS ET CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE

NOTIONS ESSENTIELLES :

- CLASSIFICATIONS DES CUISSONS
- CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE

LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE :

- DÉFINITION
- AVANTAGES ET LIMITES DE CETTE TECHNIQUE
- EFFETS SUR LA VIANDE, LES LÉGUMES, LES POISSONS
- ÉTAPES PRINCIPALES D'UNE PRODUCTION
- LE MATÉRIEL UTILISÉ
- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE

OBJECTIFS

ACQUÉRIR OU PERFECTIONNER LES TECHNIQUES RÉCENTES DE CUISSON ADAPTÉE AU PRODUIT

PERMETTRE À UN CUISINIER D'AMÉLIORER ET D'APPROFONDIR SES CONNAISSANCES EN TECHNIQUE, ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE, AFIN D'ÊTRE PLUS PERFORMANT AU POSTE « CHAUD »

CERNER L'ORGANISATION ET LES DIFFÉRENTS MODES OPÉRATOIRES SPÉCIFIQUES

AMÉLIORER LA PRÉSENTATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES

UTILISER DES FICHES TECHNIQUES

CUISINER EN RESPECTANT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES AUX PRÉPARATIONS CHAUDES



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2/3 jours
14h / 21h

LE SOUS-VIDE

CONTENU PRATIQUE

MAÎTRISER LES BASES (HORS CUISSON), CONDITIONNEMENT ET REMISE À TEMPÉRATURE (2 JOURS)

- PRISE EN MAIN DES ÉQUIPEMENTS ET MISE EN APPLICATION
- PRÉSENTATION ET UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS : FONCTIONNEMENT, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
- UTILISATION DE LA TECHNIQUE SUR DIVERS PRODUITS (LÉGUMES, VIANDES, POISSONS...)
- MISE EN APPLICATION : REFROIDISSEMENT, CONDITIONNEMENT, CONSERVATION ET STOCKAGE
- MISE EN APPLICATION : LA REMISE À TEMPÉRATURE
- TRAÇABILITÉ ET ARCHIVAGE
- DIFFICULTÉS RENCONTRÉES, QUESTIONS/RÉPONSES
- ANALYSE, SYNTHÈSE ET BILAN

MAÎTRISER LES BASES DE LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE SOUS-VIDE (+ 1 JOUR)

- MISE EN APPLICATION DE LA CUISSON SOUS-VIDE, SELON LES FAMILLES DE PRODUITS, RESPECT DU COUPLE TEMPS TEMPÉRATURE

ATELIER D'ANALYSE DE LA QUALITÉ GUSTATIVE DES PRODUCTIONS

CONTENU THÉORIQUE

CONDITIONNEMENT, CONSERVATION, STOCKAGE, REMISE À TEMPÉRATURE

- NOTIONS DE BASE
- PRÉSENTATION DU MATÉRIEL ET DE LA TECHNIQUE DU SOUS-VIDE

LE SOUS-VIDE

- DÉFINITION
- LES ÉTAPES PRINCIPALES D'UN CONDITIONNEMENT
- LE MATÉRIEL ET LES CONSOMMABLES UTILISÉS
- RÈGLES ESSENTIELLES À RESPECTER
- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- IDENTIFICATION, TRAÇABILITÉ ET ARCHIVAGE

LES CUISSONS SOUS-VIDE (+ 1 JOUR)

- LE COUPLE TEMPS - TEMPÉRATURE
- LE REFROIDISSEMENT RAPIDE

OBJECTIFS

APPLIQUER LES TECHNIQUES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE, DE CONDITIONNEMENT, DE STOCKAGE, DE CONSERVATION ET DE REMISE À TEMPÉRATURE SOUS-VIDE AFIN D'AUGMENTER LA DURÉE DE CONSERVATION ET PRÉSERVER LA QUALITÉ GUSTATIVE DES PRODUITS

UTILISER LE MATÉRIEL ET LES CONSOMMABLES NÉCESSAIRES

ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL AVEC UNE MEILLEURE GESTION DU TEMPS ET UNE REMISE EN TEMPÉRATURE ADAPTÉE

PROCÉDER AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION SPÉCIFIQUE

FORMULER LES RISQUES SANITAIRES ET LA RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE LIÉS À LA CUISSON SOUS-VIDE

EXPÉRIMENTER LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE CUISSON SOUS-VIDE AFIN D'AUGMENTER LA DURÉE DE CONSERVATION ET PRÉSERVER LA QUALITÉ GUSTATIVE DES PRODUITS (+ 1 JOUR)



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2/3 jours
14h/21h

DESSERTS DE RESTAURANT : « FAIT MAISON »

CONTENU PRATIQUE

LES PRODUITS :

- TYPOLOGIE
- PRODUITS FRAIS, DE SAISON, LOCAUX, BIO...
- DÉCONTAMINATION, DÉCONDITIONNEMENT

TAILLES :

- ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX DESSERTS
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS ÉLECTROMÉCANIQUES ACTUELS

PRÉPARATION DE BASE :

- LES TECHNIQUES : PÂTES, CRÈMES, APPAREILS...

CUISONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON

PRODUCTIONS :

- RÉALISER DES DESSERTS CRÉATIFS ET GOURMANDS
- PROPOSITION DE RECETTES ORIGINALES ET ACTUELLES PAR FAMILLE DE DESSERTS

SAUCES DE DESSERT, SOUPES FROIDES SUCRÉES, SMOOTHIES :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCES INTERNATIONALES (ÉMULSIONNÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION DES SAUCES ET RENFORCEMENT DES SAVEURS

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTETÉ, TEMPÉRATURE
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS QUI VALORISENT LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION QUI METTENT EN VALEUR LA PRÉPARATION

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

OBJECTIFS

**VALORISER LES DESSERTS A L'ASSIETTE
PAR LES ACTIONS SUIVANTES :**

**MAÎTRISER L'ORGANISATION ET LES
DIFFÉRENTS MODES OPÉRATOIRES
SPÉCIFIQUES**

**ACQUÉRIR OU RENFORCER LES
TECHNIQUES DE BASE SPÉCIFIQUES
AUX DESSERTS (PÂTES, CRÈMES,
APPAREILS, SAUCES, FINITIONS...)**

**AMÉLIORER LA PRÉSENTATION DES
DESSERTS**

UTILISER DES FICHES DE FABRICATION

**CUISINER EN RESPECTANT LES
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
SPÉCIFIQUES AUX PRÉPARATIONS
FROIDES**

CONTENU THÉORIQUE

LES DESSERTS : NOTIONS ESSENTIELLES ET TENDANCES ACTUELLES

- LES BASES
- LES PRINCIPALES ÉVOLUTIONS
- LES TENDANCES ACTUELLES



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

3 jours
21 heures

LES SAUCES « FAITES MAISON » : FONDS, SAUCES ET ÉMULSIONS

OBJECTIFS

RÉALISER DES SAUCES MAISON EN RÉDUISANT L'UTILISATION DE FONDS INDUSTRIELS

ADAPTER LA GAMME DE SAUCES TRADITIONNELLES AUX NOUVELLES TENDANCES

RÉALISER DES SAUCES SAPIDES ADAPTÉES À LA PRÉPARATION

CONTENU PRATIQUE

LES FONDS :

- CLASSIFICATION
- FONDS BRUNS, FONDS BLANCS, FUMETS, ESSENCES, GLACES...

LES ÉLÉMENTS DE LIAISON :

- CLASSIFICATION
- LIAISON À L'AMIDON, AUX PROTÉINES, GÉLIFIANT VÉGÉTAL...

LES SAUCES À BASE DE FOND

- RÉALISATION DES PRINCIPALES SAUCES

LES SAUCES ÉMULSIONNÉES

- RÉALISATION DES PRINCIPALES SAUCES

LES BEURRES COMPOSÉS :

- RÉALISATION DES PRINCIPAUX BEURRES ET UTILISATIONS

LES MARINADES :

- RÉALISATION DES PRINCIPALES MARINADES ET UTILISATIONS

FONDS ET SAUCES :

- AROMATISATION DES SAUCES ET RENFORCEMENT DES SAVEURS

LES TENDANCES ACTUELLES :

- COULIS DE LÉGUMES ET FRUITS
- LES JUS COURTS
- LES SAUCES À INFLUENCES INTERNATIONALES, SAUCES EXOTIQUES
- LES ÉCUMES
- SAUCES ALLÉGÉES EN MATIÈRES GRASSES

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

GÉNÉRALITÉS

CLASSIFICATION

TECHNIQUES DE RÉALISATION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

RÈGLEMENTATION SPÉCIFIQUE AUX SAUCES

LES TENDANCES ACTUELLES



Sessions

voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

CONTENU PRATIQUE

LES PRODUITS DE LA MER :

- CLASSIFICATION
- CRITÈRES DE FRAÎCHEUR, SAISONNALITÉ, LABELS
- PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

TAILLES : PARER, PORTIONNER

- TAILLES ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX PRODUITS DE LA MER
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS SPÉCIFIQUES

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON
- LA JUSTE CUISSON ET LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

PRODUCTIONS :

- RÉALISATION DE METS COMPLETS À PARTIR DE POISSONS ET CRUSTACÉS DE SAISON, DE MER ET DE RIVIÈRE
- PROPOSITION DE RECETTES ORIGINALES ET ACTUELLES PAR FAMILLE DE PRODUITS

FONDS ET SAUCES SPÉCIFIQUES AUX PRODUITS DE LA MER :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCES INTERNATIONALES (ÉMULSION NÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION SAUCES ET RENFORCEMENT DES SAVEURS

GARNITURES :

- RÉALISATION DE GARNITURES GOURMANDES ET CONTEMPORAINES

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES ESSENTIELLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTÉTÉ, TEMPÉRATURE
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS VALORISANT LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION SIMPLES PERMETTANT DE JOUER SUR LA COULEUR, LA TEXTURE, LE VOLUME ET TECHNIQUES DE DRESSAGE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

CLASSIFICATION DES PRODUITS DE LA MER

PRINCIPALES ESPÈCES UTILISÉES EN CUISINE

PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES SPÉCIFIQUES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

PARER, PORTIONNER ET PRÉPARATIONS DE BASE

LA JUSTE CUISSON DU POISSON, DES MOLLUSQUES ET DES CRUSTACÉS

LES TENDANCES ACTUELLES

OBJECTIFS

IDENTIFIER LES PRODUITS DE LA MER
ESPÈCES, SAISONNALITÉ, CRITÈRES
DE FRAICHEUR, CONSERVATION ET
STOCKAGE...

CERNER LES TECHNIQUES DE
TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES : HABILLER,
FILETER, PORTIONNER, CONDITIONNER

OPTIMISER L'UTILISATION DES
PRODUITS POUR RÉDUIRE LES PERTES
ET AUGMENTER LE RENDEMENT

APPLIQUER LES TECHNIQUES DE
PRÉPARATION ET DE CUISSON

OPTIMISER LES DIFFÉRENTES
UTILISATIONS POUR DIVERSIFIER LA
CARTE ET AMÉLIORER LA QUALITÉ
GUSTATIVE ET VISUELLE DES METS



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES VIANDES ET DES VOLAILLES

CONTENU PRATIQUE

LES VIANDES DE BOUCHERIE ET LES VOLAILLES :

- CLASSIFICATION
- RACES, ORIGINES, LABELS
- PRÉSENTATION COMMERCIALE, CRITÈRES D'ACHAT
- PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

DÉCOUPE : PARER, PORTIONNER, DÉCOUPER À CRU

- TAILLES ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX VIANDES ET VOLAILLES
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS SPÉCIFIQUES

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON
- LA JUSTE CUISSON ET LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

PRODUCTIONS :

- RÉALISATION DE METS COMPLETS
- PROPOSITION DE RECETTES ORIGINALES ET ACTUELLES PAR FAMILLE DE PRODUITS

FONDS ET SAUCES :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCES INTERNATIONALES (ÉMULSIONNÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION DES SAUCES ET RENFORCEMENT DES SAVEURS

GARNITURES :

- RÉALISATION DE GARNITURES GOURMANDES ET CONTEMPORAINES

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES ESSENTIELLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTETÉ, TEMPÉRATURE.
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS VALORISANT LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION SIMPLES PERMETTANT DE JOUER SUR LA COULEUR, LA TEXTURE, LE VOLUME AVEC TECHNIQUES DE DRESSAGE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

CLASSIFICATION ET PRINCIPALES ESPÈCES UTILISÉES EN CUISINE

PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES SPÉCIFIQUES

DÉCOUPER, PORTIONNER ET PRÉPARATIONS DE BASE

LES CATÉGORIES : CUISSON À ADAPTER AU MORCEAU

LES APPOINTS, LE MODE ET LA JUSTE CUISSON

LES TENDANCES ACTUELLES

OBJECTIFS

CONNAÎTRE LES VIANDES DE BOUCHERIE ET LES VOLAILLES

MAÎTRISER LA PRÉPARATION, LES DÉCOUPES ET LES UTILISATIONS POSSIBLES DES VIANDES DE BOUCHERIE ET VOLAILLE DANS UN SOUCI DE COÛT MATIÈRE CONTRÔLÉ ET DE QUALITÉ CONSTANTE

OPTIMISER L'UTILISATION DES PRODUITS POUR RÉDUIRE LES PERTES, ET AUGMENTER LE RENDEMENT

MAÎTRISER LA JUSTE CUISSON ET APPLIQUER LES TECHNIQUES DE CUISSON ADAPTÉES SELON LA CATÉGORIE DU MORCEAU

DIVERSIFIER LES RECETTES À BASE DE VIANDE ET VOLAILLE EN LES ASSOCIANT ASTUCIEUSEMENT AVEC LES SAUCES ET GARNITURES

DIVERSIFIER VOTRE CARTE ET AMÉLIORER LA QUALITÉ GUSTATIVE ET VISUELLE DE VOS METS



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

RÈGLES DE DRESSAGE À L'ASSIETTE DES PRÉPARATIONS SALÉES

CONTENU PRATIQUE

TRAVAIL AUTOUR DES TAILLES : DÉCOUPES, CUISSONS, GARNITURES, SAUCES ET ÉLÉMENTS DE FINITION

LE RÔLE DE CHAQUE COMPOSANT DANS L'ASSIETTE (BASE, GARNITURE, SAUCE, ÉLÉMENTS DE DÉCOR)

ASSOCIATIONS DES PRÉPARATIONS DANS L'ASSIETTE

PRINCIPES DE DRESSAGE AUTOUR DE CONCEPTS DE RESTAURATION : TRADITIONNEL, GASTRONOMIQUE, BISTRONOMIQUE

RÉALISER DIFFÉRENTS DRESSAGES EN RESPECTANT LES RÈGLES ESSENTIELLES :

- NETTÉTÉ
- VOLUME
- HARMONIE DES COULEURS
- TEMPÉRATURE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

DÉFINITIONS

CRÉATIVITÉ : ÉVOLUTIONS DANS LA CUISINE FRANÇAISE

LES RÈGLES DE COMPOSITION

LA DÉMARCHE CRÉATIVE

OBJECTIFS

VALORISER UNE PRÉPARATION CULINAIRE DRESSÉE À L'ASSIETTE

ASSOCIATION DES METS ET DES GARNITURES

ADAPTER LA GAMME DE GARNITURES ET DE FINITION TRADITIONNELLES AUX NOUVELLES TENDANCES

RESPECTER LES RÈGLES ESSENTIELLES DE DRESSAGE À L'ASSIETTE

CERNER LES TECHNIQUES DE DRESSAGE SELON VOTRE OFFRE ET VOTRE TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

LE SNACKING OU PRÊT À MANGER

CONTENU PRATIQUE

PRODUITS, PÂTES ET PAINS SPÉCIAUX :

- UTILISATION ET VALORISATION DE PRODUITS ISSUS DE L'INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE, PRÉ ÉLABORÉS ET SEMI ÉLABORÉS
- MAÎTRISE DES TECHNIQUES DE PRÉPARATION DE SNACKS EN PAINS SPÉCIAUX (À CHAUD ET À FROID)

TAILLES ET PRÉPARATIONS DE BASE :

- UTILISATION RATIONNELLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES, NOTIONS DE GRAMMAGE
- TAILLES ACTUELLES, ORIGINALES, VARIÉES ET ADAPTÉES SELON MODE DE CUISSON EN SNACKING

GARNITURES :

- PROPOSITION DE GARNITURES INNOVANTES ET TENDANCES ACTUELLES : LES INFLUENCES INTERNATIONALES OU FUSION FOOD
- L'IMPORTANCE DES BONNES ASSOCIATIONS : ÉQUILIBRE DES SAVEURS

CUISONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES ET CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE
- OPTIMISATION DE L'UTILISATION DES MATÉRIELS DE CUISSON
- MISE EN PRATIQUE SUR DIFFÉRENTS SUPPORTS DE CUISSON : FOUR, GRILL, PLANCHA, PRESSE À SANDWICHES ET TOASTER
- ANALYSE DES RÉSULTATS DE LA CONDUITE D'ESSAIS COMPARÉS

MARINADES, SAUCES, ASSAISONNEMENTS ET CONDIMENTS :

- UTILISATION ET VALORISATION DES SAUCES INDUSTRIELLES
- MARINADES ET SAUCES ACTUELLES, ALLÉGÉES OU NON
- AROMATISATION DES SAUCES SELON LES INFLUENCES INTERNATIONALES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS, RÉDUCTION DE L'UTILISATION DE PRODUITS INDUSTRIELS, PROPOSITION DE SAUCES «FAIT MAISON» SIMPLES DE RÉALISATION

ÉLÉMENTS DE FINITION POUR PLUS DE VOLUME, COULEUR, SAVEUR ET TEXTURE

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL ET DE LA PRODUCTION

DRESSAGE, CONTENANTS ACTUELS POUR VALORISER LA PRÉPARATION

TEST ORGANOLEPTIQUE : CONDUITE D'ESSAIS COMPARÉS ET ANALYSE SENSORIELLE

- APPORTER DES RECTIFICATIONS POUR VALORISER UNE PRÉPARATION
- NOTIONS D'ASSOCIATIONS ET DÉMARCHE CRÉATIVE

FICHES TECHNIQUES :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES
- FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES, CONFORMES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

NOTIONS ESSENTIELLES : DÉFINITION, RÈGLEMENTATION, ENSEIGNES, GAMMES, PRESTATIONS, CARTES

LES TENDANCES ACTUELLES : PRODUITS, PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, INFLUENCES

LES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES : PÂTES, PRÉPARATIONS, MARINADES, ASSAISONNEMENTS, CUISONS, GARNITURES

DÉTERMINATION D'UN COÛT MATIÈRE À LA PORTION

OBJECTIFS

PERMETTRE À UN EMPLOYÉ DE RESTAURATION DE DÉVELOPPER ET AMÉLIORER SES ACQUIS DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION RAPIDE

VALORISER UNE GAMME DE SNACKING SALÉE, EN METTANT EN ŒUVRE DES PRODUITS DE QUALITÉ ET VALORISER DES PRODUITS ISSUS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

APPROFONDIR SES CONNAISSANCES EN TECHNIQUE, ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE AFIN D'ÊTRE PLUS PERFORMANT À SON POSTE DE TRAVAIL

METTRE EN VALEUR LES PRODUCTIONS POUR OPTIMISER LA VENTE

VALORISER UNE GAMME DE SNACKING SUCRÉE, EN METTANT EN ŒUVRE DES PRODUITS DE QUALITÉ (+1 JOUR)



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2/3 jours
14h / 21h

FINGER FOOD : PETITES PIÈCES SALÉES

CONTENU PRATIQUE

TPOLOGIE DES PRODUITS : UTILISATION DE PRODUITS FRAIS ET VALORISATION DES PRODUITS SEMI-ÉLABORÉS

LES PETITES PIÈCES SALÉES FROIDES :

- CLASSIFICATION ET PROPOSITIONS DE RECETTES
- PRÉPARATIONS DE BASE SPÉCIFIQUES
- ÉLÉMENTS DE FINITION
- DRESSAGE ET CONTENANTS

LES PETITES PIÈCES SALÉES CHAUDES :

- CLASSIFICATION ET PROPOSITIONS DE RECETTES
- PRÉPARATIONS DE BASE SPÉCIFIQUES
- ÉLÉMENTS DE FINITION
- DRESSAGE ET CONTENANTS

LES TENDANCES ACTUELLES :

- RÉINTERPRÉTATION DE CLASSIQUES FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX EN VERSION « FINGER FOOD » POUR DES COCKTAILS INNOVANTS

TRAVAIL AUTOUR DES GOÛTS, DES TEXTURES, DU VISUEL ET D'UNE MISE EN SCÈNE CONTEMPORAINE SELON THÈME

ADAPTATION DES MÉTHODOLOGIES ET TECHNIQUES À L'ENVOI EN COCKTAIL

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

GÉNÉRALITÉS

CLASSIFICATION

TECHNIQUES DE RÉALISATION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE AUX COCKTAILS

LES TENDANCES ACTUELLES

OBJECTIFS

MAÎTRISER LES PRÉPARATIONS DE BASE, SALÉES, CHAUDES ET FROIDES SPÉCIFIQUES AUX PETITES PIÈCES

ORGANISER LE TRAVAIL DE PRODUCTION DE COCKTAIL

SE DÉMARQUER EN PROPOSANT UNE PRESTATION COHÉRENTE, QUALITATIVE, ORIGINALE, TENDANCE

MAÎTRISER LES MÉTHODES D'ÉLABORATION, DE CUISSON ET DE RÉGÉNÉRATION SPÉCIFIQUES À CE TYPE DE PRESTATION

RÉALISER DES COCKTAILS À THÈME, AVEC DES ANIMATIONS EN ADÉQUATION

APPRÉHENDER LES TECHNIQUES ABORDÉES AFIN DE LES TRANSPOSER AU SEIN DE VOTRE ÉTABLISSEMENT



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

FINGER FOOD : PETITES PIÈCES SUCRÉES

CONTENU PRATIQUE

TPOLOGIE DES PRODUITS : UTILISATION DE PRODUITS FRAIS ET VALORISATION DES PRODUITS SEMI-ÉLABORÉS

LES PETITES PIÈCES SUCRÉES FROIDES :

- CLASSIFICATION ET PROPOSITIONS DE RECETTES
- PRÉPARATIONS DE BASE SPÉCIFIQUES
- ÉLÉMENTS DE FINITION
- DRESSAGE ET CONTENANTS

LES PETITES PIÈCES SUCRÉES CHAUDES :

- CLASSIFICATION ET PROPOSITIONS DE RECETTES
- PRÉPARATIONS DE BASE SPÉCIFIQUES
- ÉLÉMENTS DE FINITION
- DRESSAGE ET CONTENANTS

LES TENDANCES ACTUELLES :

- RÉINTERPRÉTATION DE CLASSIQUES FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX EN VERSION « FINGER FOOD » POUR DES COCKTAILS INNOVANTS

TRAVAIL AUTOUR DES GOÛTS, DES TEXTURES, DU VISUEL ET D'UNE MISE EN SCÈNE CONTEMPORAINE SELON THÈME

ADAPTATION DES MÉTHODOLOGIES ET TECHNIQUES À L'ENVOI EN COCKTAIL

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

GÉNÉRALITÉS

CLASSIFICATION

TECHNIQUES DE RÉALISATION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE AUX COCKTAILS

LES TENDANCES ACTUELLES

OBJECTIFS

MAÎTRISER LES PRÉPARATIONS DE BASE SUCRÉES SPÉCIFIQUES AUX PETITES PIÈCES

ORGANISER LE TRAVAIL DE PRODUCTION DE COCKTAIL

SE DÉMARQUER EN PROPOSANT UNE PRESTATION COHÉRENTE, QUALITATIVE, ORIGINALE, TENDANCE

MAÎTRISER LES MÉTHODES D'ÉLABORATION, DE CUISSON ET DE RÉGÉNÉRATION SPÉCIFIQUES À CE TYPE DE PRESTATION

RÉALISER DES COCKTAILS À THÈME, AVEC DES ANIMATIONS EN ADÉQUATION

APPRÉHENDER LES TECHNIQUES ABORDÉES AFIN DE LES TRANSPOSER AU SEIN DE VOTRE ÉTABLISSEMENT



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

CUISINE BISTRONOMIQUE : RECETTES REVISITÉES

CONTENU PRATIQUE

TPOLOGIE DES PRODUITS : UTILISATION DE PRODUITS DES PRODUITS À FAIBLE COÛT, DE SAISON

TAILLES : ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES À LA CUISSON

PRÉPARATIONS DE BASE : ENTRÉES, PLATS ET GARNITURES

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE
- UTILISATION DES TECHNIQUES DES JUSTES CUISSONS ET LE PILOTAGE DES CUISSONS À LA SONDE
- OPTIMISATION DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON
- RÉALISATION DES TECHNIQUES DE CUISSON EN UTILISANT DIFFÉRENTS PRODUITS
- ANALYSE DES RÉSULTATS DE LA CONDUITE D'ESSAIS COMPARÉS

JUS, SAUCES, ASSAISONNEMENTS :

- SAUCES ACTUELLES
- RÉALISATION DE JUS COURTS
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS ET RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES FONDS INDUS TRIELS

ÉLÉMENTS DE FINITION : JEUX SUR LES SAVEURS, TEXTURES, VOLUMES, COULEURS

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL :

- MISES EN PLACE SPÉCIFIQUES SELON LES POSTES DE TRAVAIL
- TRAVAIL PAR SÉQUENCE, POSTE ORGANISÉ ET DÉGAGÉ

DRESSAGE, CONTENANTS : ACTUELS, ADAPTÉS POUR VALORISER LA PRÉPARATION

FICHE DE FABRICATION :

- PRODUCTION À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES, CONFORMES, AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

GÉNÉRALITÉS

TECHNIQUES DE RÉALISATION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

LES TENDANCES ACTUELLES

OBJECTIFS

PERMETTRE À UN CUISINIER D'ACTUALISER SES CONNAISSANCES EN TECHNIQUE, ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE, AFIN DE PROPOSER DES RECETTES ACTUELLES & TENDANCES

CERNER L'ORGANISATION ET LES DIFFÉRENTS MODES OPÉRATOIRES SPÉCIFIQUES

ACQUÉRIR OU PERFECTIONNER LES TECHNIQUES RÉCENTES

AMÉLIORER LA PRÉSENTATION DES PRÉPARATIONS

REVISITER LES RECETTES CLASSIQUES DE LA GASTRONOMIE EN APPORTANT UNE TOUCHE MODERNE PAR L'UTILISATION DE PRODUITS SIMPLES ET DE SAISON



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

CUISINE DU MARCHÉ : PRODUITS FRAIS, LOCAUX, DE SAISON

CONTENU PRATIQUE

TPOLOGIE DES PRODUITS : UTILISATION DES PRODUITS À FAIBLE COÛT DE SAISON

TAILLES : ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES À LA CUISSON

PRÉPARATIONS DE BASE SPÉCIFIQUES AUX PRODUITS FRAIS

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE
- UTILISATION DES TECHNIQUES DES JUSTES CUISSONS ET LE PILOTAGE DES CUISSONS À LA SONDE
- OPTIMISATION DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON
- RÉALISATION DES TECHNIQUES DE CUISSON EN UTILISANT DIFFÉRENTS PRODUITS
- ANALYSE DES RÉSULTATS DE LA CONDUITE D'ESSAIS COMPARÉS

JUS, SAUCES, ASSAISONNEMENTS :

- SAUCES & COULIS
- RÉALISATION DE JUS COURTS
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS

ÉLÉMENTS DE FINITION : JEUX SUR LES SAVEURS, TEXTURES, VOLUMES, COULEURS

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL :

- MISES EN PLACE SPÉCIFIQUES SELON LES POSTES DE TRAVAIL
- TRAVAIL PAR SÉQUENCE, POSTE ORGANISÉ ET DÉGAGÉ

DRESSAGE, CONTENANTS : ACTUELS, ADAPTÉS POUR VALORISER LA PRÉPARATION

FICHE DE FABRICATION :

- APPLICATION DE MULTIPLES TECHNIQUES ADAPTÉES À L'ORGANISATION DES BISTROS ET BRASSERIES
- RÉALISATION DE RECETTES VALORISANT PRODUITS LOCAUX SAISONNIERS ET TRADITIONS CULINAIRES
- ÉLABORATION DE METS COMPLETS À BASE DE PRODUITS DE SAISON FACILEMENT DÉCLINABLES POUR LES ENTRÉES ET PLATS DU JOUR À L'ARDOISE
- PRODUCTION À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES, CONFORMES, AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

MENU :

- RÉALISATION DE MENUS DE SAISON AVEC PRODUITS ACHETÉS SUR LES MARCHÉS

CONTENU THÉORIQUE

TECHNIQUES DE RÉALISATION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

LES INTITULES DE PLATS ET LES MENUS

OBJECTIFS

CONNAÎTRE LA SAISONALITÉ ET LES CRITÈRES DE FRAICHEUR DES PRODUITS

MAÎTRISER LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BRUTS

ÉLABORATION DE METS COMPLETS À BASE DE PRODUITS DE SAISON FACILEMENT DÉCLINABLES POUR LES ENTRÉES ET PLATS DU JOUR À L'ARDOISE

RÉALISATION DE RECETTES VALORISANT PRODUITS LOCAUX SAISONNIERS ET TRADITIONS CULINAIRES

RÉALISATION DE MENUS DE SAISON AVEC PRODUITS ACHETÉS SUR LES MARCHÉS



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

BOWL FOOD : POKÉ BOWL, SMOOTHIE BOWL, BUDDHA BOWL

CONTENU PRATIQUE

LES PRODUITS :

- TYPOLOGIE
- PRODUITS FRAIS, DE SAISON, LOCAUX, BIO...
- DÉCONTAMINATION, DÉCONDITIONNEMENT

TAILLES :

- ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX PRÉPARATIONS FROIDES
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS ÉLECTROMÉCANIQUES ACTUELS

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE POUR CONSERVER LA COULEUR DES PRODUITS
- UTILISATION DES TECHNIQUES DE JUSTES CUISSONS ET LE PILOTAGE DES CUISSONS À LA SONDE
- RÉALISATION DES TECHNIQUES DE CUISSON EN UTILISANT DIFFÉRENTS PRODUITS

MARINADES, ASSAISONNEMENTS, SAUCES, SOUPES FROIDES OU SMOOTHIES :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCE INTERNATIONALE (ÉMULSIONNÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS ET RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES SAUCES FROIDES INDUSTRIELLES

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES ESSENTIELLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTÉTÉ, TEMPÉRATURE
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS POUR VALORISER LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION SIMPLES PERMETTANT DE JOUER SUR LA COULEUR, LA TEXTURE, LE VOLUME ET LES TECHNIQUES DE DRESSAGE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

LA TENDANCE BOWL FOOD : NOTIONS ESSENTIELLES

PRÉSENTATION DU CONCEPT

LES CONTENANTS

LA PRESTATION

OBJECTIFS

CONNAÎTRE LES CONTRAINTES DE PRODUCTION LIÉES AU CONCEPT

MAÎTRISER LES TAILLES, LA CUISSON DES CÉRÉALES ET ADAPTER LES SAUCES

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES D'ÉLABORATION ET DE DRESSAGE DES PRÉPARATIONS EN BOL

CUISINER EN RESPECTANT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES AUX PRÉPARATIONS FROIDES



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

2 jours
14 heures

VÉGÉTAL FOOD : LE VÉGÉTAL AU CŒUR DE VOS RÉALISATIONS CULINAIRES

CONTENU PRATIQUE

LES PRODUITS : FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES, FINES HERBES, FLEURS...

- TYPOLOGIE
- PRODUITS FRAIS, DE SAISON, LOCAUX, BIO...
- DÉCONTAMINATION, DÉCONDITIONNEMENT

TAILLES :

- ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX PRÉPARATIONS FROIDES
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS ÉLECTROMÉCANIQUES ACTUELS

CUISONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE POUR CONSERVER LA COULEUR DES LÉGUMES ET DE FRUITS ET LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES
- RÉALISATION DES TECHNIQUES DE CUISSON

MARINADES, ASSAISONNEMENTS, SAUCES, SOUPES FROIDES OU SMOOTHIES :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCE INTERNATIONALE (ÉMULSIONNÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES ESSENTIELLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTÉTÉ, TEMPÉRATURE
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS POUR VALORISER LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION SIMPLES PERMETTANT DE JOUER SUR LA COULEUR, LA TEXTURE, LE VOLUME ET LES TECHNIQUES DE DRESSAGE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

LA TENDANCE VÉGÉTALE : NOTIONS ESSENTIELLES

PROPOSITION DE CONCEPT

LES RÈGLES DE COMPOSITION

OBJECTIFS

RÉALISER DES PRÉPARATIONS DE L'ENTRÉE AU DESSERT VALORISANT LE VÉGÉTAL

CONNAÎTRE LA SAISONALITÉ ET LES CRITÈRES DE FRAICHEUR DES PRODUITS

ACTUALISER SES CONNAISSANCES SUR LES LÉGUMES, LES FRUITS ET LES AROMATES

CUIRE DES FRUITS ET DES LÉGUMES SANS ALTÉRER LES COULEURS ET LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

AMÉLIORER LA PRÉSENTATION DES PRÉPARATIONS VÉGÉTALES

CUISINER EN RESPECTANT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES AUX PRÉPARATIONS FROIDES



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

LES MOCKTAILS : VALORISATION DES COCKTAILS SANS ALCOOL

CONTENU PRATIQUE

MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL AVEC IDENTIFICATION DU MATÉRIEL

DÉCOUVRIR LES INGREDIENTS ET LES BASES POUR LA CRÉATION DES MÉLANGES ET MOCKTAILS

RÉALISATION DES PRÉPARATIONS DE BASE EN ATELIER

- ELABORATION : EAUX AROMATISÉES, SIROP, SHRUB, HUILE, PURÉE DE FRUIT, GLAÇONS AROMATISÉS ...

DÉMONSTRATION, ÉLABORATION, DÉGUSTATION

- ELABORATION DE MOCKTAIL À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES (LES CHAUDS, LES INFUSÉS, LES FRUITÉS, LES ÉNERGISANTS, LES VÉGÉTAUX ...)
- ESSAIS CRÉATIFS DE MOCKTAIL À PARTIR DES INGREDIENTS ET DES PRÉPARATIONS DE BASE
- DÉGUSTATION DES RÉALISATIONS ET ANALYSE SENSORIELLE DES MOCKTAILS

MISE EN SITUATION : LA PRISE DE COMMANDE, COMMUNICATION ET VENTE

CONTENU THÉORIQUE

HISTOIRE ET DÉFINITION DU MOCKTAIL

TYPLOGIE ET CLASSIFICATION DES COCKTAILS SANS ALCOOL

DÉCOUVERTE ET IDENTIFICATION DU MATÉRIEL ET CONTENANTS

VALORISATION DES COCKTAILS SANS ALCOOL

NOTIONS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DES NOUVEAUX PRODUITS

OBJECTIFS

**PROPOSER UNE CARTE TENDANCE
ÉLABORÉE DE COCKTAIL SANS
ALCOOL A SES CLIENTS**

**DÉCOUVRIR L'HISTOIRE DU MOCKTAIL
ET APPROFONDIR LES BOISSONS SANS
ALCOOL**

**CONNAÎTRE LES INGRÉDIENTS ET LES
PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES DE BASE**



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

1 jour
7 heures

LES PRÉPARATIONS FROIDES SALÉES : VALORISATION

CONTENU PRATIQUE

LES PRODUITS :

- TYPOLOGIE
- PRODUITS FRAIS, DE SAISON, LOCAUX, BIO...
- DÉCONTAMINATION, DÉCONDITIONNEMENT

TAILLES :

- ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX PRÉPARATIONS FROIDES
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS ÉLECTROMÉCANIQUES

CUISONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE POUR CONSERVER LA COULEUR DES PRODUITS

MARINADES, ASSAISONNEMENTS, SAUCES, SOUPES FROIDES OU SMOOTHIES :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCE INTERNATIONALE (ÉMULSIONNÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS ET RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES SAUCES FROIDES INDUSTRIELLES

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES ESSENTIELLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTÉTÉ, TEMPÉRATURE
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS QUI VALORISENT LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION SIMPLES PERMETTANT DE JOUER SUR LA COULEUR, LA TEXTURE, LE VOLUME ET TECHNIQUES DE DRESSAGE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

LES NOTIONS ESSENTIELLES

LES PRINCIPALES ÉVOLUTIONS

LES TENDANCES ACTUELLES

LES RÈGLES DE COMPOSITION

OBJECTIFS

VALORISER LES PRÉPARATIONS FROIDES

MAÎTRISER L'ORGANISATION ET LES DIFFÉRENTS MODES OPÉRATOIRES

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASE D'ÉLABORATION ET DE DRESSAGE

AMÉLIORER LA PRÉSENTATION DES PRÉPARATIONS FROIDES EN PORTIONS INDIVIDUELLES OU EN SALADIER



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
Collectivité



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

LES PRÉPARATIONS FROIDES SUCRÉES : VALORISATION

CONTENU PRATIQUE

LES PRODUITS :

- PRODUITS FRAIS, DE SAISON, LOCAUX, BIO, PRODUITS PRÉ ELABORÉS
- DÉCONTAMINATION, DÉCONDITIONNEMENT

TAILLES :

- ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES AUX PRÉPARATIONS FROIDES
- UTILISATION D'USTENSILES ET D'APPAREILS ÉLECTROMÉCANIQUES ACTUELS

LES PRÉPARATIONS DE BASE :

- LES PÂTES & LES CRÈMES

CUISONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES AUX PRÉPARATIONS FROIDES SUCRÉES

PRODUCTIONS :

- RÉALISER DES DESSERTS CRÉATIFS ET GOURMANDS
- VALORISER DES PRODUITS ISSUS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

SAUCES DE DESSERT, SOUPES FROIDES SUCRÉES OU SMOOTHIES :

- SAUCES ACTUELLES, ORIGINALES, D'INFLUENCES INTERNATIONALES (ÉMULSION NÉES, VÉGÉTALES, ÉPICÉES...)
- AROMATISATION DES COULIS
- RENFORCEMENT DES SAVEURS ET RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES SAUCES FROIDES INDUSTRIELLES

DRESSAGE, CONTENANTS :

- RESPECT DES RÈGLES ESSENTIELLES : HARMONIE DES COULEURS, VOLUME, NETTÉTÉ, TEMPÉRATURE
- CONTENANTS ACTUELS ADAPTÉS QUI VALORISENT LES PRÉPARATIONS

ÉLÉMENTS DE FINITION :

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS DE FINITION SIMPLES PERMETTANT DE JOUER SUR LA COULEUR, LA TEXTURE, LE VOLUME ET TECHNIQUES DE DRESSAGE

SYNTHÈSE :

- PROPOSITION DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

LES NOTIONS ESSENTIELLES

LES PRINCIPALES ÉVOLUTIONS

LES TENDANCES ACTUELLES

LES RÈGLES DE COMPOSITION

OBJECTIFS

VALORISER LES PRÉPARATIONS FROIDES

MAÎTRISER L'ORGANISATION ET LES DIFFÉRENTS MODES OPÉRATOIRES

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASE D'ÉLABORATION ET DE DRESSAGE

AMÉLIORER LA PRÉSENTATION DES PRÉPARATIONS FROIDES EN PORTIONS INDIVIDUELLES OU EN PLAT



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
Collectivité



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

2 jours
14 heures

LES PRÉPARATIONS CHAUDES : CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE ET VALORISATION

CONTENU PRATIQUE

PRODUITS : VALORISATION DES PRODUITS À FAIBLE COÛT

TAILLES : ACTUELLES, ORIGINALES ET ADAPTÉES À LA CUISSON

CUISSONS :

- LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON APPLICABLES
- NOTION DE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE
- UTILISATION DES TECHNIQUES DES JUSTES CUISSONS ET LE PILOTAGE DES CUISSONS À LA SONDE
- OPTIMISATION DE L'UTILISATION DES MATÉRIELS DE PRODUCTION
- ANALYSE DES RÉSULTATS DE LA CONDUITE D'ESSAIS COMPARÉS
- RÉALISATION DES TECHNIQUES DE CUISSON EN UTILISANT DIFFÉRENTS PRODUITS

JUS, SAUCES, ASSAISONNEMENTS :

- SAUCES ACTUELLES
- RÉALISATION DE JUS COURTS
- AROMATISATION DES SAUCES
- RENFORCEMENT DES SAVEURS ET RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES FONDS INDUSTRIELS

ÉLÉMENTS DE FINITION : JEUX SUR LES SAVEURS, TEXTURES, VOLUMES, COULEURS

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL :

- LES MISES EN PLACE SPÉCIFIQUES SELON LES POSTES DE TRAVAIL
- TRAVAIL PAR SÉQUENCE,

DRESSAGE, CONTENANTS : CONTENANTS ACTUELS, ADAPTÉS VALORISANT LA PRÉPARATION

FICHES DE FABRICATION :

- PRODUCTION À PARTIR DE FICHES TECHNIQUES COMPLÈTES, CONFORMES, AVEC DENRÉES, ÉTAPES DE RÉALISATION, DIFFICULTÉS, POINTS DE MAÎTRISE, TRANSFERTS ET DÉRIVÉS

CONTENU THÉORIQUE

MAÎTRISE DES CUISSONS :

- NOTIONS ESSENTIELLES
- CLASSIFICATIONS DES CUISSONS
- CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE

LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE :

- AVANTAGES ET LIMITES DE CETTE TECHNIQUE
- EFFETS SUR LA VIANDE, LES LÉGUMES, LES POISSONS
- ÉTAPES PRINCIPALES D'UNE PRODUCTION
- LE MATÉRIEL UTILISÉ
- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

ACQUÉRIR OU PERFECTIONNER LES TECHNIQUES RÉCENTES DE CUISSON, POUR UNE CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE, ADAPTÉE AU PRODUIT

RATIONALISER ET ORGANISER SA PRODUCTION

CUISINER ET VALORISER SES PRÉPARATIONS CHAUDES : LES POISSONS, LA VIANDE, LA VOLAILE ET LES GARNITURES

SAVOIR DRESSER ET METTRE EN VALEUR SA PRESTATION



Sessions

Voir
Planning



Public

Personnel
Collectivité



Pré requis

Cuisiniers



Durée

3 jours
21 heures

CUISINE SATELLITE : ORGANISATION ET DISTRIBUTION

CONTENU PRATIQUE

FORMATION SUR MESURE

ELLE EST RÉALISÉE UNIQUEMENT DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT AVEC UN ACCOMPAGNEMENT À TOUS LES POSTES (PRODUCTION ET REMISE EN TEMPÉRATURE, LA DISTRIBUTION, LA LAVERIE VAISSELLE) EN SITUATION DE SERVICE.

SERONT ABORDÉS, LES THÈMES SUIVANTS :

- LA RÉCEPTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES
- LES RELEVÉS DE TEMPÉRATURE
- LES TACHES PRÉLIMINAIRES
- DRESSER DES ENTRÉES ET DESSERTS DE FAÇON INDIVIDUELLE OU EN PLAT
- LA REMISE EN TEMPÉRATURE ET LE MAINTIEN D'UN PLAT CUISINÉ À L'AVANCE
- LES NOTIONS D'HYGIÈNE ET DE TRACABILITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE
- LE TRAVAIL DE LAVERIE VAISSELLE ET DE PLONGE BATTERIE

CES DIFFÉRENTS AXES SERONT PLUS OU MOINS ABORDÉS AUPRÈS DE VOTRE PERSONNEL EN FONCTION DE LA SYNTHÈSE D'AUDIT.

CETTE FORMATION EST INDISSOCIABLE D'UN AUDIT DE LA STRUCTURE RÉALISÉ AU PRÉ-ALABLE PAR NOTRE FORMATEUR. LA SYNTHÈSE D'AUDIT SERT DE BASE À LA PERSONALISATION DU CONTENU, DE LA DURÉE, ET DES ATTENTES DE L'ÉTABLISSEMENT POUR CETTE FORMATION.

OBJECTIFS

RAPPELER LES POINTS CRITIQUES A TOUTES LES ÉTAPES DU TRAVAIL RÉALISÉ EN OFFICE RELAIS

OPTIMISER L'ORGANISATION ET LA PRODUCTION EN CUISINE SATELLITE À CHAQUE ÉTAPE, DE LA RÉCEPTION DES DENRÉES À LA DISTRIBUTION

PLANIFIER LA REMISE À TEMPÉRATURE

COMMUNIQUER EN SITUATION DE DISTRIBUTION

RÉALISER LES AUTOCONTRÔLES ET ARCHIVER LES DOCUMENTS



Sessions

voir
Planning



Public

Personnel
Collectivité



Pré requis

Bases de la
cuisine



Durée

Nous
consulter

LA VALORISATION DE LA RESTAURATION EN EHPAD : AMÉLIORATION DU TRAVAIL DE L'ASH

CONTENU PRATIQUE

RÉALISER UN AUDIT SUR SITE

RÉALISER UNE SYNTHÈSE D'AUDIT

DÉFINIR LES AXES DE LA FORMATION EN FONCTION DE LA SYNTHÈSE D'AUDIT

- L'ACCUEIL EN RESTAURATION, TRANSFERT DANS LE MILIEU HOSPITALIER
- VOCABULAIRE ET COMPORTEMENTS ADAPTÉS (JEUX DE RÔLES)
- RÉVISION DES RÈGLES D'HYGIÈNE AU RESTAURANT
- ÉTAT DES LIEUX SUITE À L'AUDIT
- NETTOYAGES OBLIGATOIRES AVANT MISE EN PLACE
- MISE EN PLACE DU RESTAURANT : TABLES, CONSOLES, OFFICE
- MISE EN PLACE DU MATÉRIEL : VAISSELLE, COUVERTS, VERRERIE
- ANALYSE D'UN SERVICE (FORMATEUR IN SITU)
- DÉBRIEFING
- SYNTHÈSE

ADAPTER UNE FORMATION SUR MESURE POUR LE PERSONNEL DE L'ÉTABLISSEMENT AUDITÉ

NOTA : CETTE FORMATION EST INDISOCIABLE D'UN AUDIT DE LA STRUCTURE AU PRÉALABLE ET SERA ÉLABORÉE À PARTIR DES OBSERVATIONS ET DE L'ANALYSE FINALE.

LA FORMATION A LIEU SUR SITE POUR S'ADAPTER PARFAITEMENT AUX BESOINS DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SON PERSONNEL.

LA DURÉE SERA DÉTERMINÉE EN FONCTION DE L'AUDIT ET DES BESOINS DE LA STRUCTURE.

CONTENU THÉORIQUE

L'ACCUEIL EN RESTAURATION, TRANSFERT DANS LE MILIEU HOSPITALIER

IMPORTANCE DE L'ALIMENTATION DANS LA VIE DU RÉSIDENT

VOCABULAIRE ET COMPORTEMENTS ADAPTÉS (JEUX DE RÔLES)

RÉVISION DES RÈGLES D'HYGIÈNE AU RESTAURANT

OBJECTIFS

DÉFINIR LES SAVOIR-ÊTRE ET LES SAVOIR-FAIRE EN EHPAD

IDENTIFIER LES COMPORTEMENTS ET LES CODES SOCIAUX ADAPTÉS EN MILIEU HOSPITALIER

DÉFINIR LES RÈGLES D'HYGIÈNE DE BASE AU SEIN D'UN RESTAURANT D'EHPAD

ACQUÉRIR LES BASES DE LA MISE EN PLACE ET DU SERVICE EN RESTAURATION

ADOPTER LES ATTITUDES ET LES GESTES APPROPRIÉS DU SERVICE

ORGANISER SON TRAVAIL



Sessions

voir
Planning



Public

ASH



Pré requis

Aucun



Durée

Nous
consulter

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

(Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011)

PROGRAMME

LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE APPLICABLE

- LE PAQUET HYGIÈNE
- LA RÉGLEMENTATION NATIONALE
- LES RISQUES ENCOURUS
- LES AGRÉMENTS
- LE GBPH

LES RISQUES DE CONTAMINATION

- AU NIVEAU DE L'ALIMENT
- LES AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES ET BIOLOGIQUES

NOTION DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- LES PRINCIPAUX MICRO-ORGANISMES DANS L'ALIMENTATION & SYMPTÔMES ASSOCIÉS
- ORIGINE ET DANS QUELS ALIMENTS
- MODES DE CONSERVATION - TEMPÉRATURES ET DÉVELOPPEMENT MICROBIEN
- FACTEURS DE PROLIFÉRATION
- LES TIAC

LES MOYENS À METTRE EN ŒUVRE : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

- LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)
- LES 5 M : SOUS ENSEMBLES DES ORIGINES D'UNE CONTAMINATION
- LA NOTION DES TEMPÉRATURES DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE
- PLAN HACCP
- NOTION DE TRAÇABILITÉ

MISE EN PRATIQUE

LE PMS : LES MODES OPÉRATOIRES

LE PMS : LES FICHES D'AUTOCONTRÔLE

ANALYSE DE DIVERS DOCUMENTS :

- DÉCLARATION OUVERTURE DE RESTAURANT
- EXEMPLE DE COMPTE RENDU DE VISITE DDPP
- GRILLE D'AUDIT RESTAURATION COMMERCIALE.....

OBJECTIFS

IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE
RESPONSABILITÉ DES OPÉRATEURS, OBLIGATIONS DE RÉSULTAT ET DE MOYEN, CONTENU DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE, NÉCESSITÉ DES AUTO-CONTRÔLES ET DE LEUR ORGANISATION

ANALYSER LES RISQUES (PHYSIQUES, CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES) LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE : UTILISER LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (GBPH), ORGANISER LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES ALIMENTS, METTRE EN PLACE LES MESURES DE PRÉVENTION NÉCESSAIRES

ACQUÉRIR LES CAPACITÉS NÉCESSAIRES POUR ORGANISER ET GÉRER SON ACTIVITÉ DANS DES CONDITIONS D'HYGIÈNE CONFORMES À LA RÉGLEMENTATION



Sessions

voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

2 jours
14 heures

APPLIQUER & COMPRENDRE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

PROGRAMME

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE - PMS

ORGANISATION DU SYSTÈME DOCUMENTAIRE

PRÉSENTATION DE L'ACTIVITÉ ET DES LOCAUX

- DÉCLARATION D'ACTIVITÉ
- PRÉSENTATION DU SERVICE
- IDENTIFIER LES DIFFÉRENTS CIRCUITS
- DIAGRAMME DE FABRICATION

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- LE PERSONNEL
- LA MAINTENANCE
- LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION
- LA GESTION DU POSTE DE TRAVAIL
- LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES
- L'APPROVISIONNEMENT EN EAU
- LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES
- LES CONTRÔLES À RÉCEPTION

L'HACCP

- L'ANALYSE DES DANGERS
- LES CCP
- LE CONTRÔLE

TRAÇABILITÉ ET NON CONFORMITÉS

- FICHE DE DÉCLARATION DE TIAC

MISE EN PRATIQUE

LE PMS : LES MODES OPÉRATOIRES

LE PMS : LES FICHES D'AUTOCONTRÔLE

ANALYSE DE DIVERS DOCUMENTS

OBJECTIFS

APPRÉHENDER LE CONTENU D'UN
PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET
SAVOIR L'ACTUALISER (PMS)

COMPRENDRE LA MÉTHODE
HACCP

METTRE EN ŒUVRE DES PROCÉDURES
SANITAIRES POUR DÉTECTER ET
ÉVALUER LES PRINCIPAUX RISQUES
DANS SON ÉTABLISSEMENT

CONNAÎTRE LES BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE
BPH

CONTRÔLER ET PRÉVENIR LES RISQUES
LIÉS À L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE

ANALYSER LES PRATIQUES,
AMÉLIORER OU METTRE EN PLACE LES
PROCÉDURES, LES PROTOCOLES ET LA
TRAÇABILITÉ



Sessions

voir
Planning



Public

Personnel
de cuisine



Pré requis

Aucun



Durée

2 jours
14 heures

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION, TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET D'HYGIÈNE

PROGRAMME

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE CONCERNANT LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

- MODES OPÉRATOIRES À CHAQUE ÉTAPE DE LA PRODUCTION
- NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES DIFFÉRENTES ZONES SELON LE PROTOCOLE (STOCKAGE, PRODUCTION, PLONGE BATTERIE ET SAS À DÉCHETS)

LES ÉQUIPEMENTS ET USTENSILES NÉCESSAIRES AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL

LES DIFFÉRENTS TYPES ET GAMMES DE PRODUITS D'ENTRETIEN.

MÉTHODE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION EN FONCTION DES ÉQUIPEMENTS (FOURNEAU, FOUR, MATÉRIEL ÉLECTRO-MÉCANIQUE)

RESPECT DES ÉQUIPEMENTS ET NOTIONS DE SÉCURITÉ

OBJECTIFS

ANALYSER LES RISQUES (PHYSIQUES, CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES) LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

SAVOIR ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL AFIN D'OPTIMISER LA PRODUCTION TOUT EN RESPECTANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE

MAÎTRISER LES MODES OPÉRATOIRES DE NETTOYAGE, DE DÉSINFECTION DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS EN RESTAURATION, SELON LES NORMES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION

SAVOIR COMPLÉTER LES DOCUMENTS D'AUTOCONTRÔLE À CHAQUE ÉTAPE ET LES ARCHIVER

MISE EN PRATIQUE

MISES EN SITUATION DANS NOS LOCAUX

DOCUMENTS À COMPLÉTER ET ARCHIVAGE



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

1 jour
7 heures

LES ALLERGÈNES : ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE ET MISE EN APPLICATION EN RESTAURATION

PROGRAMME

INTOLÉRANCE ET ALLERGIE :

- DÉFINITIONS
- SYMPTÔMES

LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES ALIMENTAIRES :

- LES ALLERGÈNES D'ORIGINE ANIMALE
- LES ALLERGÈNES D'ORIGINE VÉGÉTALE
- LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- LA MAÎTRISE DU RISQUE ALLERGIQUE
- LES INCIDENCES SUR LE PMS
- L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR
- L'ÉTIQUETAGE ET FICHES TECHNIQUES

MISE EN PRATIQUE

COMMENT PRÉVENIR LES RISQUES D'ALLERGIE EN RESTAURATION

- RETOUR SUR LE PRINCIPE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- QU'EST-CE QUE LA MAÎTRISE DU RISQUE ALLERGIQUE
- SAVOIR TRAVAILLER ET S'ORGANISER : IDENTIFICATION DES ALLERGÈNES DANS LES FICHES TECHNIQUES ET LES FICHES DE FABRICATION
- DÉCRYPTAGE DES ÉTIQUETTES
- LIMITER LE RISQUE DE CONTAMINATIONS CROISÉES
- LA TRAÇABILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

OBJECTIFS

DÉFINIR LES NOTIONS
D'INTOLÉRANCE ET D'ALLERGIE

CONNAÎTRE LES **14** PRINCIPAUX
ALLERGÈNES

CONNAÎTRE LES OBLIGATIONS
DU RESTAURATEUR AU SUJET DES
ALLERGIES

DISPOSER DES CONNAISSANCES
ET DES OUTILS POUR UNE MISE EN
APPLICATION
DANS SON ÉTABLISSEMENT

RÉALISER UNE VEILLE RÉGLEMENTAIRE
SUR LES ALLERGÈNES



Sessions

voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

2 jours
14 heures

VALORISATION DU FROMAGE EN SALLE

PROGRAMME

NOTIONS ESSENTIELLES :

- RÉGLEMENTATION ET APPELATIONS
- TYPOLOGIE DES FROMAGES
- CLASSIFICATION DES FROMAGES
- LA CONSERVATION

LES RÈGLES DE L'ART DU SERVICE :

- LA DÉCOUPE
- LA PRÉSENTATION
- LA VALORISATION DES FROMAGES
- LES ACCORDS

LES RÈGLES D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

MISE EN ŒUVRE DES DIFFÉRENTS SUPPORTS ET TECHNIQUES

ANALYSE DES RÉALISATIONS

MISE EN PRATIQUE

LA DÉCOUPE ET LE DRESSAGE

DÉGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE

CRÉER UN PLATEAU DE FROMAGES

OBJECTIFS

CONNAÎTRE LA FABRICATION ET LES
DIFFÉRENTES FAMILLES DE FROMAGES

DÉFINIR LES RÈGLES DE DÉCOUPE ET
DE PRÉSENTATION

IDENTIFIER LES RÈGLES
D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

APPLIQUER LES DIFFÉRENTES
TECHNIQUES EN ATELIER



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

1 jours
7 heures

L'OENOLOGIE : LES BASES

PROGRAMME

LE VIN ET SA SCIENCE : L'OENOLOGIE

LA DÉCOUVERTE DES RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES :

- SES CÉPAGES ET SES TERROIRS
- SES PRINCIPAUX VIGNOBLES ET LEUR ORGANISATION
- SES APPELLATIONS ET PRINCIPAUX VINS

L'ÉLABORATION DU VIN :

- LA VIGNE
- LE RAISIN
- LA VINIFICATION

LA DÉGUSTATION DES VINS :

- CONNAISSANCE DES RÈGLES DE LA DÉGUSTATION
- L'ANALYSE SENSORIELLE ET SON VOCABULAIRE

ANALYSE DES ALLIANCES METS ET VINS, ARGUMENTATION ET JUSTIFICATION

COMMERCIALISATION :

- LES TECHNIQUES DE VALORISATION DU VIN AU RESTAURANT
- ARGUMENTATION COMMERCIALE ADAPTÉ AU TYPE DE RESTAURATION
- VENDRE DU VIN EN LANGUE ÉTRANGÈRE (ANGLAIS)
- LE SERVICE DU VIN AU RESTAURANT
- LA VENTE DU VIN AU VERRE

MISE EN PRATIQUE

DÉGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE

PRÉSENTATION ET SERVICE DU VIN

OBJECTIFS

CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES
VINIFICATIONS

IDENTIFIER LES VINS FRANÇAIS ET LES
CARACTÉRISTIQUES DES GRANDES
RÉGIONS VITI-VINICOLES

S'INITIER À LA DÉGUSTATION ET
DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES VINS

CONNAÎTRE LE VOCABULAIRE ET LES
TECHNIQUES DE VENTE

APPRÉCIER LES ALLIANCES VINS
ET METS POUR MIEUX CONSEILLER
CLIENTS OU CONVIVES



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

1 jour
7 heures

TECHNIQUES DES ARTS DE LA TABLE

PROGRAMME

MISE EN PLACE DU RESTAURANT OU D'UNE SALLE À MANGER :

- TABLES, BAR, CONSOLES, OFFICE, VESTIAIRE

DRESSAGE DES TABLES EN FONCTION DE LA CLIENTÈLE ET DU MENU

- L'ART DU NAPPAGE
- AGENCER SA SALLE À MANGER
- AMÉNAGER UNE SALLE EN FONCTION D'UN ÉVÈNEMENT PARTICULIER

MISE EN PLACE DU MATÉRIEL : VAISSELLE, COUVERTS, VERRERIE

PRÉPARATION DES OFFICES AVANT LE SERVICE

LA DÉCORATION FLORALE ET LES PLIAGES DE SERVIETTES

SERVICE DES METS, DES BOISSONS FROIDES ET CHAUDES, LES ANNONCES AU PASSE

MISE EN PLACE SPÉCIFIQUE ET SERVICE BANQUETS

NOTIONS D'ANGLAIS INDISPENSABLES

ORGANISATION D'UNE FIN DE SERVICE ET MISE EN PLACE DU SUIVANT

SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR-ÊTRE LORS D'UN SERVICE DE RESTAURATION :

- ACCUEIL
- PRISE DE COMMANDE
- PRÉSENTATION DE LA NOTE
- PRISE DE CONGÉS CLIENTÈLE

MISE EN PRATIQUE

ATELIERS DE MISE EN SITUATION DANS NOTRE SALLE DE FORMATION ET NOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS

ACQUÉRIR LES BASES DE LA MISE EN PLACE ET DU SERVICE EN RESTAURATION

SAVOIR APPLIQUER SES CONNAISSANCES SELON LE TYPE DE RESTAURATION OU D'ÉVÈNEMENT

DÉFINIR LES RÈGLES DE DÉCORATION D'UNE TABLE ET LES MATÉRIEAUX ADAPTÉS

ADOPTER LES ATTITUDES ET LES GESTES APPROPRIÉS DU SERVICE

ORGANISER SON TRAVAIL



Sessions

voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

2 jours
14 heures

LES BASES DE L'INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

PROGRAMME

PRÉAMBULE

LA RESTAURATION COLLECTIVE

LA RÉGLEMENTATION

- LE CADRE LÉGISLATIF ALIMENTAIRE
- LE CADRE LÉGISLATIF DU BÂTIMENT

LES CUISINES COLLECTIVES ET NOTIONS ALIMENTAIRES

- LES DIFFÉRENTS TYPES DE CUISINES
- LES DIFFÉRENTS PROCESS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE
- LES DIFFÉRENTS MODES DE LIVRAISON
- LA MARCHÉ EN AVANT
- LISTE DES PRINCIPAUX LOCAUX D'UNE CUISINE
- FONCTIONNEMENT D'UNE CUISINE ZONE PAR ZONE

LES ÉQUIPEMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- LES DIFFÉRENTS TYPES DE CUISSON
- LE BAC GASTRONORME
- LES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

LA DISTRIBUTION ET SELF SERVICE

- LE SERVICE À TABLE
- LES SELF-SERVICE
- LA SALLE À MANGER : CALCUL DE SURFACES

LA LAVERIE VAISSELLE

- NETTOYAGE ET DÉSINFECTION : DÉFINITION ET PRINCIPES
- LE CERCLE DE SINNER
- LE LAVAGE DE LA VAISSELLE EN MACHINE À LAVER
- L'EAU
- NORME D'HYGIÈNE DIN 10510 EN LAVERIE VAISSELLE

MISE EN PRATIQUE

EXERCICES D'APPLICATION

- DIMENSIONNER UNE LIGNE DE SELF ET DE SALLE À MANGER
- CONCEVOIR UNE LAVERIE-VAISSELLE

DÉCOUVERTE DES ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS DANS NOTRE ATELIER DE DÉMONSTRATION ET DE PRODUCTION

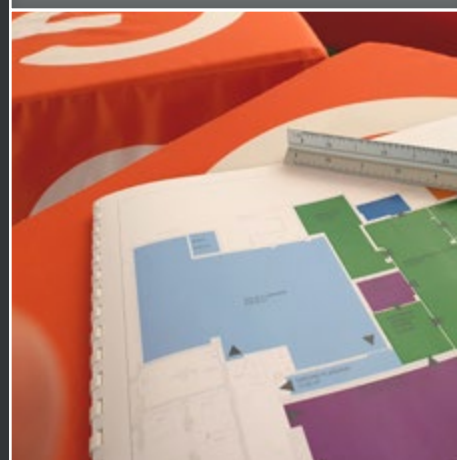
OBJECTIFS

ACQUÉRIR LES BASES DE L'INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION POUR PARTICIPER A UN PROJET DE RESTAURATION

APPROFONDIR SES CONNAISSANCES DES ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

SAVOIR DIMENSIONNER LES PRINCIPAUX OUTILS DE PRODUCTION

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR



Sessions

Voir
Planning



Public

Tout public



Pré requis

Aucun



Durée

2 jours
14 heures

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות

רשומות



CENTRE DE FORMATION EN RESTAURATION