

# PROGRAMME DE FORMATION

## 2024-2025



CENTRE DE FORMATION EN RESTAURATION



**Qualiopi**  
processus certifié



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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

- Actions de formation



# SOMMAIRE

## TECHNIQUES CULINAIRES ET ORGANISATION

LES TECHNIQUES DE BASE DE LA CUISINE (HORS DESSERTS)	5
LES DESSERTS DE RESTAURANT	6
LA VALORISATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES	7
LE SOUS-VIDE	8
DESSERTS DE RESTAURANT : « FAIT MAISON »	9
LES SAUCES « FAITES MAISON » : FONDS, SAUCES ET ÉMULSIONS	10
LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS	11
LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES VIANDES ET DES VOLAILLES	12
RÈGLES DE DRESSAGE À L'ASSIETTE DES PRÉPARATIONS SALÉES	13

## LES TENDANCES EN RESTAURATION

LE SNACKING OU PRÊT À MANGER	14
FINGER FOOD : PETITES PIÈCES SALÉES	15
CUISINE BISTRONOMIQUE : RECETTES REVISITÉES	17
CUISINE DU MARCHÉ : PRODUITS FRAIS, LOCAUX, DE SAISON	18
BOWL FOOD : POKÉ BOWL, SMOOTHIE BOWL, BUDDHA BOWL	19
VÉGÉTAL FOOD : LE VÉGÉTAL AU CŒUR DE VOS RÉALISATIONS CULINAIRES	20
LES MOCKTAILS : VALORISATION DES COCKTAILS SANS ALCOOL	21

## LA RESTAURATION COLLECTIVE

LES PRÉPARATIONS FROIDES SALÉES : VALORISATION	22
LES PRÉPARATIONS FROIDES SUCRÉES : VALORISATION	23
LES PRÉPARATIONS CHAUDES : CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE ET VALORISATION	24
CUISINE SATELLITE : ORGANISATION ET DISTRIBUTION	25
LA VALORISATION DE LA RESTAURATION EN EHPAD :	26
AMÉLIORATION DU TRAVAIL DE L'ASH	26

## HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE	27
APPLIQUER & COMPRENDRE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	28
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION,	29
TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET D'HYGIÈNE	29
LES ALLERGÈNES : ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE ET MISE EN APPLICATION EN RESTAURATION	30

## TECHNIQUES DE SERVICES ET DE COMMERCIALISATION

VALORISATION DU FROMAGE EN SALLE	31
L'ŒNOLOGIE : LES BASES	32
TECHNIQUES DES ARTS DE LA TABLE	33

# SOMMAIRE

## L'INGENIERIE DE LA RESTAURATION

LES BASES DE L'INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	34
LES BASES DU MANAGEMENT DE LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE PRODUCTION EN RESTAURATION	35
LES BASES ESSENTIELLES DE LA CONCEPTION 2D-3D EN RESTAURATION SOUS SKETCHUP®	36

## LE FROID INDUSTRIEL

LES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES INDUSTRIELLES APPLIQUÉES AUX ENTREPÔTS LOGISTIQUES	37
LES PHÉNOMÈNES DE CONDENSATION SUR LA STRUCTURE DU BÂTIMENT LIÉS À LA CONSTRUCTION	38



## 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 (ÉMULSION NÉES, 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

### CONTENU THÉORIQUE

#### LES DESSERTS : NOTIONS ESSENTIELLES ET TENDANCES ACTUELLES

- LES BASES
- LES PRINCIPALES ÉVOLUTIONS
- LES TENDANCES ACTUELLES

### 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**



#### 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, 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 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, RÉGLEMENTATION, 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 BISTROTS 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, NETTETÉ, 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

### 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

### 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



**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 SINER
- 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

## LES BASES DU MANAGEMENT DE LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE PRODUCTION EN RESTAURATION

### PROGRAMME

#### PRÉAMBULE

#### PRÉSENTATION ET CARACTÉRISTIQUE DE L'OUTIL DE PRODUCTION

- PANORAMA, ÉVOLUTION ET TECHNOLOGIES PRÉSENTES DANS LES CUISINES
- COMPÉTENCES NÉCESSAIRES À L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

#### LES TERMES DE LA MAINTENANCE

- DÉFINITION NORMATIVE
- TYPOLOGIE ET ÉVOLUTION DES DIFFÉRENTS TYPES DE MAINTENANCE
- DÉFINIR LE BON DOSAGE ENTRE CORRECTIF ET PRÉVENTIF

#### LA LÉGISLATION DE LA MAINTENANCE EN RESTAURATION

- ORIGINES, SOURCES
- OBLIGATIONS VERSUS PRÉCONISATIONS
- DIFFÉRENTS ACTES DE MAINTENANCE PRÉVENTIVE

#### ORGANISATION POSSIBLE ET STRATÉGIE MAINTENANCE

- LES NIVEAUX DE MAINTENANCE
- LES GRANDES ORGANISATIONS POSSIBLES
- ÉTUDE DES CHIFFRES CLÉS DE LA MAINTENANCE EN RESTAURATION

#### L'ENGRENAGE DYNAMIQUE

- LES 7 FONCTIONS DU MACRO-PROCESSUS MAINTENANCE
- LES 33 BONNES PRATIQUES DU MANAGEMENT DE LA MAINTENANCE
- LA MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC INITIAL ET AUDIT PÉRIODIQUE

#### ORIGINE DE CONTRE-PERFORMANCE

- ORIGINES DE CONTRE-PERFORMANCE
- LA CONTRACTUALISATION AU CENTRE DES ENJEUX
- COMMENT DESCENDER LES SURCÔÛTS DIRECTS ET INDIRECTS ?

### MISE EN PRATIQUE

#### EXERCICES D'APPLICATION

- CALCULER L'INDICATEUR DE PERFORMANCE DE LA FONCTION MAINTENANCE
- AUDITER L'EFFICACITÉ D'UN CONTRAT/MARCHÉ DE MAINTENANCE

#### PRESENTIEL OU DISTANCIEL

### OBJECTIFS

COMPRENDRE LES ENJEUX LIÉS À  
L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS EN  
RESTAURATION

CONNAÎTRE LES STRATÉGIES À  
METTRE EN ŒUVRE POUR OPTIMISER  
LE COÛT DE CYCLE DE VIE DES  
MATÉRIELS

CONNAÎTRE L'ORGANISATION  
INDUITE PAR LA STRATÉGIE ADOPTÉE  
EN TERMES DE SUIVI ET DE CONTRÔLE

CONNAÎTRE LES BONNES PRATIQUES  
PERMETTANT L'EFFICACITÉ DE LA  
FONCTION MAINTENANCE

SAVOIR IDENTIFIER LES SOURCES DE  
CONTRE-PERFORMANCE



**Sessions**

Voir  
Planning



**Public**

Tout public



**Pré requis**

Aucun



**Durée**

2 jours  
14 heures

## LES BASES ESSENTIELLES DE LA CONCEPTION 2D-3D EN RESTAURATION SOUS SKETCHUP®

### PROGRAMME

#### PRÉAMBULE : À QUOI SERT SKETCHUP® ?

#### MODULE 1 : PRÉSENTATION DE SKETCHUP®

- L'INTERFACE
- LES OBJETS ET OUTILS LES PLUS COURANTS

#### MODULE 2 : LES PREMIERS DESSINS

- PARAMÉTRER SKETCHUP®
- SE DÉPLACER DANS SKETCHUP® - ZOOM - ORBITE
- LA SÉLECTION DES OBJETS
- LES FONCTIONS ET OUTILS DE TRANSFORMATION
- APPLIQUER DES TEXTURES SUR LES OBJETS

#### MODULE 3 : LES COMPOSANTS

- L'INTÉRÊT DES COMPOSANTS
- CRÉER/MODIFIER UN COMPOSANT

#### MODULE 4 : LA VISUALISATION DES PLANS

- LE FONCTIONNEMENT DES SCÈNES
- EXPORTER UN DESSIN EN DIFFÉRENTS FORMATS : PDF, PNG, JPEG

#### MODULE 5 : LE FONCTIONNEMENT DE LAYOUT®

### OBJECTIFS

UTILISER SKETCHUP® POUR RÉALISER DES PLANS 2D ET 3D APPLIQUÉS À LA RESTAURATION

APPRENDRE À UTILISER LES OUTILS POUR DESSINER ET MODIFIER DES OBJETS, GÉRER DES MODÈLES TYPE

APPRENDRE À NAVIGUER DANS L'ESPACE 3D AVEC SKETCHUP®

PRÉSENTER DES PLANS ET VISUELS 3D AUPRÈS DE SON CLIENT FINAL

### MISE EN PRATIQUE

#### EXERCICES D'APPLICATION

- CRÉATION D'OBJETS 3D



#### Sessions

Voir  
Planning



#### Public

Tout public



#### Pré requis

Notion DAO  
Lecture de plans



#### Durée

2 jours  
14 heures

LES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES INDUSTRIELLES APPLIQUÉES AUX ENTREPÔTS LOGISTIQUES

**PROGRAMME**

**PRÉAMBULE**

**RAPPEL DES PRINCIPES FONDAMENTAUX DU CIRCUIT FRIGORIFIQUE**

**PRÉSENTATION DES PRINCIPAUX APPAREILS DU CIRCUIT, LEURS PARTICULARITÉS VIS-À-VIS DE LEUR INTÉGRATION DANS LE BÂTIMENT**

**PRÉSENTATION DES TECHNIQUES FRIGORIFIQUES COURANTES S'AGISSANT DES ENTREPÔTS LOGISTIQUES, AVANTAGES / INCONVÉNIENTS**

**RAPPEL DES NORMES SÉCURITAIRES CONCERNANT LE LOCAL TECHNIQUE**

**RAPPEL DES NORMES SÉCURITAIRES CONCERNANT LA PROTECTION DES BIENS ET DES PERSONNES ET L'ASPECT RÉGLEMENTAIRE VIS-À-VIS DE LA NORME ICPE**

**OBJECTIFS**

COMPRENDRE LE CIRCUIT FRIGORIFIQUE EN GÉNÉRAL

CONNAÎTRE LES PRINCIPAUX APPAREILS DU CIRCUIT

IDENTIFIER LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS DU CIRCUIT

CONNAÎTRE L'ASPECT SÉCURITAIRE VIS-À-VIS DES BIENS ET PERSONNES

CONNAÎTRE L'ASPECT RÉGLEMENTAIRE VIS-À-VIS DE LA NORME ICPE

**MISE EN PRATIQUE**

- ÉCHANGES DE QUESTIONS/RÉPONSES AU COURS DE LA SESSION
- ÉTUDES DE CAS

**PRESENTIEL**



**Sessions**

Voir  
Planning



**Public**

Salarié niveau  
ingénieur



**Pré requis**

Aucun



**Durée**

1/2 journée  
4 heures



LES PHÉNOMÈNES DE CONDENSATION SUR LA STRUCTURE DU BÂTIMENT  
LIÉS À LA CONSTRUCTION

**PROGRAMME**

PRÉAMBULE

LES COMPOSANTS DE L'AIR

LE DIAGRAMME DE L'AIR HUMIDE

LES PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT AVEC OU SANS PERTE DE MASSE D'EAU

LES PROCESSUS DE RÉCHAUFFAGE

LE RÔLE ESSENTIEL DU PARE VAPEUR

LES EXEMPLES SUR DES CAS RÉELS

**OBJECTIFS**

SAVOIR IDENTIFIER LES RAISONS DE  
L'APPARITION DU PROCESSUS DE  
CONDENSATION

CONNAÎTRE LES MOYENS D'ÉVITER LE  
PROCESSUS DE CONDENSATION :

DANS LES ENTREPÔTS FRAIS

DANS LES ENTREPÔTS GEL

DANS LES COMBLES ET AUTRES

**MISE EN PRATIQUE**

- ÉCHANGES DE QUESTIONS/RÉPONSES AU COURS DE LA SESSION
- ÉTUDES DE CAS

**PRESENTIEL**



**Sessions**

Voir  
Planning



**Public**

Salarié niveau  
ingénieur



**Pré requis**

Aucun



**Durée**

1/2 journée  
4 heures





**CENTRE DE FORMATION EN RESTAURATION**