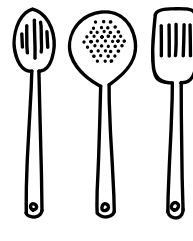


CQP COMMIS DE CUISINE



DURÉE

216 h en centre de formation
+ 147 h en stage
au total 363 h



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

CARACTÉRISTIQUES DU CQP

- Préparé en alternance.
- Construit autour d'un référentiel emploi.
- Certification délivrée par une commission nationale propre au CQP/IH composée de professionnels du métier visé.
- Évaluations en continu, conduites par l'établissement de pratique professionnelle et le centre de formation.

PUBLIC CONCERNÉ

Demandeur(euse) d'emploi, tout public.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

INTERVENANT

Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

ou Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et du poste de travail en cuisine pédagogique.
- Organisation dans le temps face au travail demandé.
- Les recettes de la cuisine traditionnelle à l'aide du livre « La cuisine de Référence » éditions BPI.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.
- Techniques de production culinaire froides et chaudes : préparation préliminaires, taillage, fonds et sauces, cuissons, dressage, service, suivi satisfaction convives.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

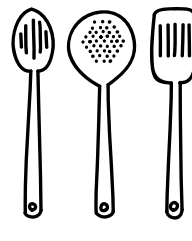
- Acquérir les connaissances et expériences pratiques nécessaires à la validation du diplôme de CQP/IH Commis de Cuisine.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.
- Réaliser les préparations culinaires de base.

CQP CHEF GÉRANT



 DURÉE 231 h en centre de formation + 140 h en stage au total 371 h	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Cuisine d'application en centre de formation	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Demandeur(euse) d'emploi, Chef de cuisine,
Cuisiniers(ères).

PRÉ-REQUIS

Bases en cuisine et règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

INTERVENANT

Yannick **LELAURE** - Formateur Métier
ou Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Organisation dans le temps face au travail demandé.
- Création de fiches techniques à l'aide des recettes de la cuisine traditionnelle à l'aide du livre « La cuisine de Référence » éditions BPI.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.
- Techniques de production culinaire froides et chaudes : préparation préliminaires, taillage, fonds et sauces, cuissons, dressage, service, suivi satisfaction convives.

CARACTÉRISTIQUES DU CQP

- Préparé en alternance.
- Construit autour d'un référentiel emploi.
- Certification délivrée par une commission nationale propre au CQP/IH composée de professionnels du métier visé.
- Évaluations en continu, conduites par l'établissement de pratique professionnelle et le centre de formation.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

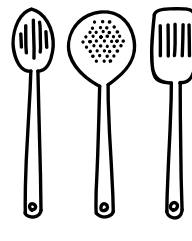
- Acquérir les connaissances et expériences pratiques nécessaires à la validation du diplôme de CQP/IH Chef Gérant.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients.
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits.
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux.
- Organiser le travail et superviser l'équipe.
- Encadrer une équipe.
- Contrôler la production ou prestation culinaire.
- Gérer l'exploitation d'un établissement.

IDÉES INNOVANTES EN RESTAURATION COLLECTIVE



DURÉE

7 à 14 heures
(1 à 2 jours)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Yannick **LELAURE** - Formateur Métier
ou Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Les recettes de la cuisine traditionnelle revisitées.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer sa créativité culinaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

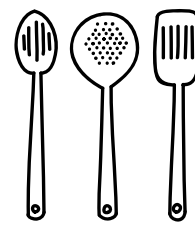
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Rechercher et appliquer des recettes originales.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

DESSERTS SIMPLES, RAPIDES ET SAVOUREUX EN RESTAURATION SCOLAIRE



DURÉE

7 heures
(1 jour)

DATE

Selon le calendrier
de formation

LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation

PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Tout professionnel cuisinant en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la pâtisserie traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Eric **VIEMONT** - Formateur Métier
ou Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes de la pâtisserie traditionnelle revisitées et simplifiées (cookies, nougatine, cupcakes, smoothies...).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer ou appliquer des recettes de pâtisseries nouvelles, innovantes et peu coûteuses.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

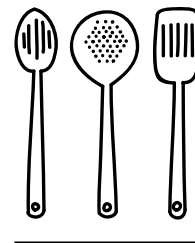
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Connaître des techniques et astuces pour réaliser des pâtisseries en restauration collective.
- Appliquer des idées de présentation pour la pâtisserie.
- Pâtisser des recettes simples et innovantes pour les enfants.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

TECHNIQUES ÉLABORÉES DE PÂTISSERIES



DURÉE

7 heures
(1 jour)

DATE

Selon le calendrier
de formation

LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation

PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Tout professionnel cuisinant en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la pâtisserie traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Eric **VIEMONT** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes complexes de la pâtisserie traditionnelle (travail du sucre, nougatine, décors en chocolat, ganache, biscuit Joconde, glaçage...).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques de pâtisseries complexes pouvant s'appliquer à des recettes variées.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUES

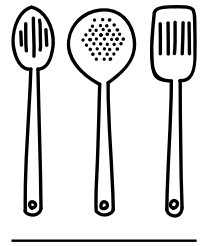
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Connaître des techniques et astuces pour réaliser des pâtisseries complexes.
- Elaborer des desserts festifs.
- Préparer des desserts complexes afin de répondre à une demande client particulièrement importante (animation, anniversaire...).
- Appliquer des idées de présentation pour la pâtisserie.
- Travailler l'éveil aux techniques de pâtisseries créatives (à partir de fiches techniques recettes).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES PÂTISSERIES EN GRANDS VOLUMES



 **DURÉE**
7 heures
(1 jour)

 **DATE**
Selon le calendrier
de formation

 **LIEU**
Cuisine d'application
en centre de formation

 **PRIX**
Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Tout professionnel cuisinant en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la pâtisserie traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Eric **VIEMONT** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes de la pâtisserie traditionnelle (simples ou complexes).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Confectionner les éléments de base d'une pâtisserie en grande quantité (de 200 à 500 convives/jour).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

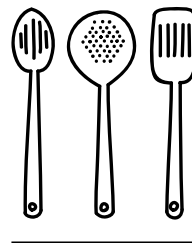
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Connaître des techniques et astuces pour réaliser des pâtisseries en grands volumes.
- Posséder des points de repère sur les quantités à prévoir pour réaliser des recettes en grands volumes.
- Préparer des desserts en grands volumes afin de répondre à une demande lors d'un événement tel qu'un anniversaire ou d'une fête de famille dans un établissement.
- Appliquer des idées de présentation pour la pâtisserie.
- Adapter le matériel à la conception de pâtisseries en grands volumes.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES MÉCANISMES DE LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE



DURÉE

7 heures
(1 jour)

DATE

Selon le calendrier
de formation

LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation

PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre, acquérir et utiliser des techniques et une méthodologie pour développer sa créativité culinaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

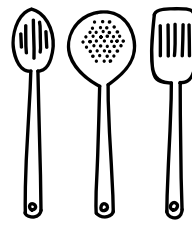
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Comprendre et être capable de représenter la structure gustative d'une recette avec sa sensibilité.
- Comprendre et travailler sa sensibilisation à la complexité des mécanismes gustatifs :
 - Atelier dégustation autour des 5 sens.
 - Travail autour des couleurs.
 - Travail autour de la saisonnalité.
- Créer à partir d'un panier de produits bruts, deux recettes sur fiches techniques en respectant tous les points vus précédemment.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

CUISINE CRÉATIVE AUTOUR DES ENTRÉES



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Réalisation de hors-d'œuvre créatifs élaborés à partir de recettes traditionnelles.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer des prestations culinaires créatives autour du hors-d'œuvre.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

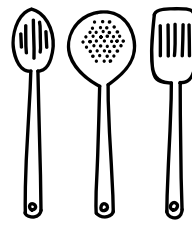
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Rechercher et appliquer des recettes originales et créatives à mettre en place dans des restaurants collectifs selon le secteur d'activité.
- Ordonner ses connaissances culinaires afin de mettre en avant l'aspect qualitatif et l'aspect diététique des recettes.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

CUISINE CRÉATIVE AUTOUR DU MONDE



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Recettes thématiques autour du monde (la cuisine des 5 continents).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer des prestations culinaires créatives aux saveurs sans frontières.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

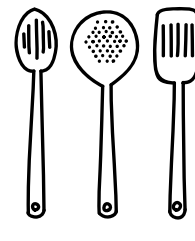
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Cuisiner des recettes internationales originales et créatives à mettre en place dans des restaurants collectifs pour des animations.
- Ordonner ses connaissances culinaires afin de mettre en avant l'aspect qualitatif et l'aspect diététique des recettes.
- Analyser la cuisine du monde afin de connaître les origines, l'histoire des plats et l'utilisation du goût.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES ÉPICES DU MONDE



DURÉE

7 heures
(1 jour)

DATE

Selon le calendrier
de formation

LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation

PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Recettes de cuisine simples avec l'utilisation des épices au choix du stagiaire.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' / de :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour utiliser, modifier ou créer une recette avec des épices.
- Doser les épices avec justesse.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

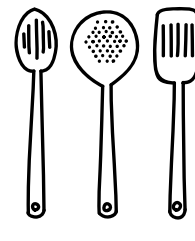
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Cuisiner des recettes originales et créatives à mettre en place dans des restaurants collectifs.
- Ordonner ses connaissances culinaires afin de retracer les origines des épices dans le monde.
- Découvrir les grandes familles d'épices, leurs caractéristiques et leurs plantes « cousines ».
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Recettes de garnitures de la cuisine traditionnelle.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en œuvre des techniques et une méthodologie pour travailler les légumes par familles de façon créative et innovante.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

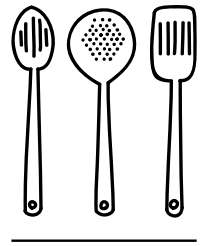
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Rechercher et appliquer des recettes originales et créatives à mettre en place dans des restaurants collectifs selon le secteur d'activité.
- Réactualiser ses connaissances culinaires afin de mettre en avant l'aspect qualitatif et diététique des recettes de légumes.
- Adapter la cuisson par rapport au produit.
- Maîtriser les meilleures associations des garnitures et des plats.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES MIXÉS SAVOUREUX ET LES PLATS ENRICHIS



 **DURÉE**
7 heures
(1 jour)

 **DATE**
Selon le calendrier
de formation

 **LIEU**
Cuisine d'application
en centre de formation

 **PRIX**
Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes), Responsable de restaurant.

PRÉ-REQUIS

Expérience professionnelle en cuisine traditionnelle ou collective.

Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.

INTERVENANTS

Yannick **LELAURE** - Formateur Métier
et Noémie **BOUCHEREAU** - Diététicienne

CONTENU

- Liste des aliments à mixer.
- Protocole HACCP autour des textures modifiées.
- Dénutrition et conséquences.
- Protocole et tableaux d'enrichissement.
- Outils de surveillance alimentaire et suivi de l'enrichissement.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d'/ de :

- Connaître les raisons d'une alimentation mixée et les convives concernés.
- Identifier les besoins de pratiquer des repas à textures modifiées.
- Identifier les risques alimentaires autour des repas à textures modifiées.
- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer des recettes.
- Enrichir l'alimentation d'une personne âgée dénutrie à l'aide d'un protocole et de tableaux d'enrichissement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

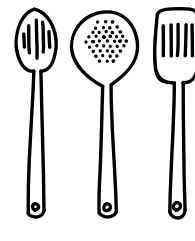
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Connaître les différentes textures et appliquer les techniques des Mixés Savoureux RESTORIA.
- Comprendre une fiche technique.
- Définir la dénutrition et l'enrichissement.
- Comprendre et appliquer le protocole d'enrichissement et les tableaux venant en complément.
- Connaître et remplir les documents de surveillance alimentaire et le suivi de l'enrichissement.
- Adapter une prestation alimentaire à une clientèle ayant une pathologie qui nécessite des repas à textures modifiées.
- Mettre en valeur la prestation.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES BOUCHÉES SAVOUREUSES



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes), Responsable de restaurant.

PRÉ-REQUIS

Expérience professionnelle en cuisine traditionnelle ou collective.

Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.

INTERVENANT

Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Protocole HACCP autour des textures modifiées.
- Fiches techniques des « Bouchées Savoureuses ».

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en application les savoirs, les expériences pratiques et théoriques nécessaires à la réalisation des « Bouchées Savoureuses ».

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

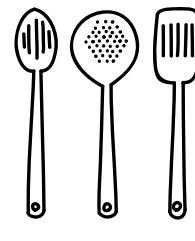
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Prendre connaissances des attentes des convives et des différentes pathologies.
- Utiliser et doser les principaux gélifiants.
- Élaborer des recettes au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité.
- Mettre en valeur la prestation.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES CUISSONS MAÎTRISÉES



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes des cuissons maîtrisées.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Prendre connaissances des différents appoints de cuisson à cœur des matières premières.
- Maîtriser la température à cœur des matières premières.
- Adapter les techniques de cuissons maîtrisées à votre établissement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

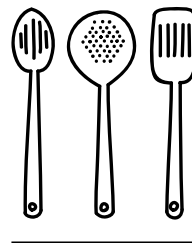
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Rechercher et appliquer des recettes originales.
- Analyser les pratiques de cuissons exercées sur votre restaurant.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la cuisson du poisson en collectivité.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la cuisson des viandes (en sauce ou à la pièce).
- Prendre conscience et appliquer les appoints de cuisson.
- Optimiser l'utilisation des cuissons au four pour différentes matières premières (viandes en sauté, fruits, œufs...).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LES POISSONS ET LES CUISSONS



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Cuisine d'application
en centre de formation



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes sur le thème des produits de la mer.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits de la mer.
- Utilisation de la liste du label MSC.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Réactualiser ses connaissances sur les poissons et leur mise en œuvre.
- Elaborer des recettes créatives dans le respect de la démarche qualité.
- Mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaborés.
- Identifier et choisir des poissons issus d'une pêche durable.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Analyser les pratiques de cuissons exercées sur leurs restaurants.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la cuisson du poisson en collectivité.
- Réviser ses connaissances générales sur les produits de la mer :
 - Les poissons et les critères de sélection.
 - Les critères de fraîcheurs.
 - Conservation et stockage du poisson.
 - Les modes de cuissons appropriés.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...