

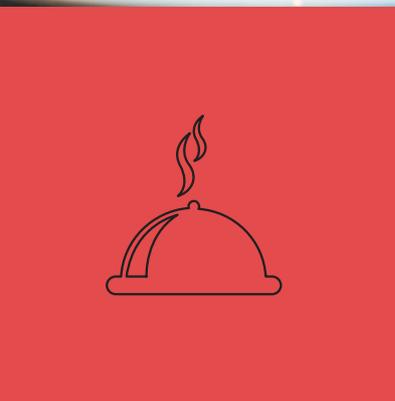
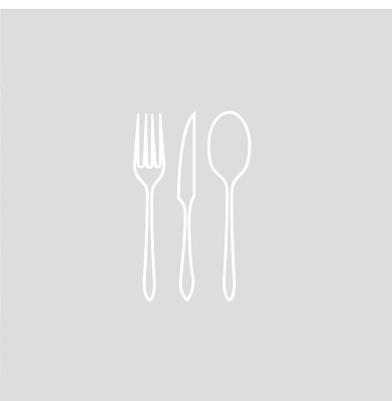
# SMART - LEARN

## 2023-2024

# CATALOGUE

# FORMATIONS

# RESTAURATION





# SOMMAIRE

- 01 Découvrez nos formations
- 02 Accueil en hôtellerie et restauration
- 03 Accueil en hôtellerie de luxe
- 04 Vente de vin en restauration
- 05 Œnologie
- 06 Relation client en hôtellerie et restauration
- 07 Gestion d'un bar
- 08 Management en hôtellerie et restauration
- 09 Service en salle
- 10 Coaching du personnel en salle
- 11 Barman
- 12 Cuisiner les épices du monde
- 13 Maitriser le dressage des plats en cuisine
- 14 Gestion de la matière 1ère en restauration
- 15 Créativité culinaire : maitriser concept et principes
- 16 Cuisine créative : maitriser les entrées
- 17 Cuisine créative : maitriser les hors d'oeuvre
- 18 Cuisine créative : maitriser la préparation de la volaille



# SOMMAIRE

- 19 Maitriser le cuissons des viandes, sauces et jus
- 20 Cuisiner les produits de la mer
- 21 Cuisson des poissons et sauces
- 22 Cuisine traditionnelle et créativité
- 23 Préparer les légumes d'accompagnement
- 24 Cuisine du monde
- 25 Cuisine du marché
- 26 Cuisine moléculaire
- 26 Cuisine diététique
- 28 Nutrition diététique
- 29 Repas des personnes âgées
- 30 Cuisine sous vide
- 31 Cuisine végétarienne
- 32 Allergies et intolérances alimentaires
- 33 HACCP
- 34 HACCP pour mieux vendre
- 35 Hygiène et sécurité en hôtellerie
- 36 Liaison froide en cuisine



01

**DÉCOUVREZ  
NOS FORMATIONS**

# DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS

Toute entreprise - quelle qu'elle soit - subit les régulières évolutions technologiques, réglementaires, des métiers... Pour y faire face elle doit impérativement s'organiser, prendre en compte le facteur humain comme élément cumulatif d'expérience, de compétence, constitutif de son capital et lui donner les moyens de s'adapter, de progresser.

C'est en partant de ce constat et afin d'aider les entreprises à se développer, résister à la concurrence, répondre aux diverses obligations, que notre organisme propose des formations métiers et transversales.

Notre mission :

- Valoriser le capital humain existant

Faire gagner en performance

Adapter aux évolutions du métier

## Pourquoi se former avec Val de Formations ?



### ADAPTABILITÉ

Des dispositifs adaptés  
aux apprenants

### RÉACTIVITÉ

Une équipe réactive à  
votre service

### FLEXIBILITÉ

Des formations en  
fonction de vos  
disponibilités

### QUALITÉ

Des formateurs  
compétents, un  
accompagnement à  
tous les stades



02

# ACCUEIL EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

# ACCUEIL EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles de l'accueil et du service
- Assurer un accueil téléphonique efficace
- Gérer l'accueil physique et téléphonique simultanément
- Résoudre les conflits

## Contenu de la formation

- L'importance de l'accueil
  - Les spécificités de l'accueil dans l'hôtellerie et restauration
  - Les spécificités du service dans l'hôtellerie et restauration
- Principes d'accueil des clients
  - Les besoins et attentes des clients
  - Les craintes et freins de la clientèle
  - L'accueil de qualité
    - Savoir identifier et répondre aux attentes de la clientèle
- Les techniques de l'accueil
  - L'attitude du personnel d'accueil
    - Les postures à adopter
  - La présentation générale
  - Le langage commercial et professionnel
- Les spécificités de la communication par téléphone
  - Les principes de communication
    - Le ton et le rythme verbal
    - Le vocabulaire
    - L'écoute

### Profil des apprenants

- Toute personne ayant en charge
- d'accueillir un client en hôtellerie ou restauration

### Prérequis

- Aucun pré-requis nécessaire

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Exposés

Échanges d'expériences

Mises en situation

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# ACCUEIL EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

- L'accueil téléphone
  - La réception téléphonique
  - Transférer un appel
  - Prendre un message
  - Mettre en attente
  - Gérer les doubles appels
    - Savoir terminer une conversation téléphonique
- Traiter les demandes et les plaintes
  - Le conflit oral
  - L'écoute
  - Le questionnement

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



03

# ACCUEIL EN HÔTELLERIE DE LUXE

# ACCUEIL EN HÔTELLERIE DE LUXE

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les attentes des clients
- S'adapter face aux différentes personnalités et nationalités
- Maîtriser l'accueil haut de gamme
- Assurer un service hautement qualitatif

## Contenu de la formation

- L'attente des clients dans un établissement de luxe
  - La première impression
  - La prise en charge des clients
  - Le traitement spécifique
- Les différents degrés d'implication dans l'accueil
  - Rôle et missions de l'accueil en général
    - Rôle et missions de l'accueil dans l'hôtellerie de luxe
- Typologie des clients
  - Les clients étrangers
    - Les CSP+++
    - Les clients d'affaire
- Les fondamentaux de l'accueil
  - L'attitude et le comportement adaptés
    - La posture et le langage non verbal
    - La communication verbale
- L'accueil de la clientèle étrangère
  - Les différentes cultures
  - Les stéréotypes et leurs conséquences
    - Les comportements et relations à privilégier

### Profil des apprenants

- Personnel hôtelier
- Personnel d'accueil

### Prérequis

- Aucun pré-requis nécessaire

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Exposé

Mises en situations

Échanges d'expériences

Exercices pédagogiques

Support de cours formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# ACCUEIL EN HÔTELLERIE DE LUXE

- Les gestes et attitudes qui font la différence

La relation client

- Le sens du service, de la disponibilité et de la réactivité

La présentation

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



04

**VENTE DE VIN EN  
RESTAURATION**

# VENTE DE VIN EN RESTAURATION

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les connaissances de base sur les vins
- Maîtriser les règles de dégustation, les critères de goûts
- Utiliser le bon vocabulaire
- Choisir et proposer les vins les plus adaptés
- Connaître les techniques de vente
- Etre à l'aise dans la relation commerciale

## Contenu de la formation

- Vendre le vin
  - Les motifs
  - Les méthodes
- Les qualités d'un bon vendeur
  - Les qualités du vin
  - Les échanges avec le client
  - Les freins à la consommation
    - Les occasions de vente dans le déroulement du repas
- La prise de commande
  - Les besoins du client
  - L'affaire de goûts
  - Emettre des propositions
- Service et dégustation
  - La dégustation du vin
  - Le service du vin
  - La suggestion d'une seconde bouteille
- Les clients insatisfaits
  - La reconquête
  - La fidélisation

### Profil des apprenants

- Serveurs
- Sommeliers
- Formateurs
- Management

### Prérequis

- Connaissance de base de la carte et des fondamentaux de l'accueil et du service

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Mises en situation

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# VENTE DE VIN EN RESTAURATION

- La connaissance des produits
  - L'élaboration
  - L'origine
  - Les saveurs
  - Le service du vin

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



05

**OENOLOGIE**

# OENOLOGIE

## Objectifs pédagogiques

- Connaître le vin
- Reconnaître les clients et leurs attentes
- Savoir marier les saveurs et les vins
- Savoir proposer le vin
- Savoir servir le vin

## Contenu de la formation

- La couleur des vins
  - Vins blancs
  - Vins gris ou clarets
  - Vins rosés
  - Vins rouges
  - Vins doux naturels
  - Vins de liqueurs
  - Vins jaunes
  - Vins de vendanges tardives
  - Vins paille
- Les cépages français
  - Les principaux cépages de France
  - A propos du cépage
  - Les catégories des vins de France
    - Les AOC/ Les AOVDQS/ Les VDP/ Les VDT
  - Le Terroir : Les trois types
    - Les cépages et leurs régions : Raisins Blancs/ Raisins Noirs
  - Les arômes des différents cépages
- L'approche commerciale et technique
  - Vocabulaire et termes du vin
  - Lire une étiquette
  - La vinification et ses principes

### Profil des apprenants

- Professionnel de la restauration
- Tout public

### Prérequis

- Aucun pré-requis nécessaire

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Tests

Dégustations

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# OENOLOGIE

- Le service du vin
  - La température
  - L'aération
  - Carafer
  - Préparation de la bouteille
  - La décantation
  - La dégustation
- L'organisation de l'oenologue
  - La verrerie
    - Le rangement des bouteilles
    - Exposition et situation de la cave
- Le Champagne
  - Histoire
  - Les AOC
  - Les appellations
  - La fabrication

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



06

**RELATION CLIENT  
EN HÔTELLERIE  
ET RESTAURATION**

# RELATION CLIENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

## Objectifs pédagogiques

- Rappeler les enjeux du sens commercial et de la relation client dans l'univers CHR
- Développer une motivation à offrir une qualité de service à chaque client, même les clients difficiles
- Appréhender les techniques de vente, à chacune des étapes de la relation client

## Contenu de la formation

- Retour sur la notion d'accueil et de prise en charge d'un client  
Attitude, comportement et présentation générale  
Savoir identifier les attentes des clients et adopter une attitude commerciale  
Maîtriser sa communication verbale  
Comprendre les enjeux de la relation client
- De l'accueil à la satisfaction du client  
Prendre en charge un client  
Découvrir les postures, attitudes adaptées  
Être efficace en toute circonstance
- Le comportement  
Reconnaître les typologies de client  
Faire face à la demande  
Savoir être force de proposition  
S'assurer de la satisfaction du client
- Les nouveaux comportements  
La concurrence  
Les réseaux sociaux  
Les sites d'évaluations  
La recommandation

### Profil des apprenants

- Toute personne en contact avec les clients

### Prérequis

- Avoir des connaissances en accueil

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apport théorique et pratique

Échanges de bonnes pratiques

Mises en situation

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



07

**GESTION  
D'UN  
BAR**

# GESTION D'UN BAR

## Objectifs pédagogiques

- Optimiser la gestion de son établissement
- S'organiser efficacement
- Savoir sélectionner ses fournisseurs, produits et son matériel
- Garantir la pérennité de son activité

## Contenu de la formation

- La gestion des achats et des stocks
  - Les méthodes de gestion
  - La saisonnalité
  - La clientèle
- La gestion des commandes
  - Les fournisseurs
    - Les délais de commande et de livraison
  - La négociation
  - Les litiges
  - Le calcul du coût de revient
- La gestion de son activité
  - La tarification
  - Le positionnement des produits
  - Le lieu
  - La relation client
  - Les risques
- La gestion financière
  - La facturation
  - Le bilan et son interprétation

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Professionnel du Bar

### Prérequis

- Avoir des connaissances en accueil

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Exposé

Mises en situation

Exercices pédagogiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaire d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



08

**MANAGEMENT EN  
HÔTELLERIE ET  
RESTAURATION**

# MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

## Objectifs pédagogiques

- Endosser le rôle de manager
- Assumer les responsabilités auprès des collaborateurs, clients et hiérarchie
- Gérer les crises
- Connaître et maîtriser les outils opérationnels du management et de la motivation d'équipes
- Améliorer les performances de son établissement
- Etre « force de proposition » et « force de changement »

## Contenu de la formation

- Les enjeux du management
  - Les enjeux du management pour les managers et leurs équipes
- La posture du manager
  - Le rôle et les missions du manager
  - Concevoir un plan d'action
- Le rôle de manager
  - Dans son service
  - Auprès de ses collaborateurs
  - Vis à vis ses clients
  - Au niveau de la hiérarchie
- Le management de son service
  - L'organisation
  - Les échanges
- La force de proposition
  - L'adaptabilité
  - La veille
  - L'adhésion

### Profil des apprenants

- Managers
- Nouveau manager
- Chef de rang

### Prérequis

- Occuper des fonctions d'encadrement

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Exercices pratiques

Vidéos et jeux

Analyse des situations vécues

Elaboration de plans personnels d'action

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

- Les outils du management
  - Le leadership
  - L'écoute
  - La communication
  - La motiver
    - L'implication individuelle et collective

## **Support**

- Présentiel : Intra-entreprise



09

**SERVICE  
EN SALLE**

# SERVICE EN SALLE

## Objectifs pédagogiques

- Mettre en place différents types de services dans le respect des règles d'hygiène et de qualité
- Adopter une attitude professionnelle et garantir le bon déroulement des services
- Introduire le service des boissons en toutes circonstances

## Contenu de la formation

- Place de l'accueil dans un restaurant
  - La notion d'accueil
  - Les spécificités de l'accueil
  - L'impact de l'accueil
  - Les bonnes pratiques
- La fiche de poste
  - Rôle et missions
- Techniques de mise en place
  - Le service à la carte
  - Les tables VIP
  - Le service collectif
- Le déroulement du service
  - Le nappage et la vérification du linge
  - Les matériels et mobiliers
  - Les techniques de service
  - Le service du fromage
  - Le service des boissons
    - Le débarrassage et le rangement

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Employés de restauration
- traditionnelle ou collective
- Commis de salle
- Serveurs tout type de restauration

### Prérequis

- Avoir une expérience préalable comme serveur ou employé dans la restauration

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Mise en situation

Jeux de rôles

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaire d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



10

**COACHING  
DU PERSONNEL  
DE LA SALLE**

# COACHING DU PERSONNEL DE LA SALLE

## Objectifs pédagogiques

- Reconnaître les clients
- Anticiper les besoins et attentes de son client
- Établir une relation de confiance avec la clientèle
- Savoir suggérer et susciter l'adhésion
- Savoir fidéliser la clientèle
- Savoir faire face aux plaintes et commentaires du client

## Contenu de la formation

- L'accueil du client
  - Les attentes des clients
  - L'argumentation
  - Seconde vente et fidélisation
- Le service
  - Service particulier
  - Les pourboires
  - Les plaintes
- Gestion des réclamations
  - Les motifs d'insatisfaction
    - Le traitement des plaintes et des commentaires
  - Le traiter des clients injurieux

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Personnel de salle
- Restaurateurs
- Serveurs

### Prérequis

- Avoir une première expérience en management

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

- Jeux de rôle et échanges entre les participants et l'animateur

Mises en situation

Accompagnement sur le terrain

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



11

**BARMAN**

# BARMAN

## Objectifs pédagogiques

- Actualiser les connaissances sur le métier du bar : réglementation...
- Élaborer des cocktails créatifs dans le respect de la démarche Qualité
- Mettre en valeur les boissons
- Connaître les techniques de vente et d'animation propres au bar
- Introduire la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

## Contenu de la formation

- Environnement professionnel du bar
  - Le métier de barman
  - La posture du barman
  - Le matériel et ses coûts
  - Les fournisseurs de boissons, de matériel
  - La présentation du bar
  - Les méthodes de travail
  - La relation client
- Réalisation de cocktails
  - Les produits
  - Les fiches techniques
  - Le principes de réalisation
  - Les appareils
    - Les cocktails alcoolisés et non alcoolisés
  - La carte des boissons
  - Les décors
  - Les produits d'accompagnement associés
- Communication commerciale
  - Techniques de vente et approche du client
- Animation du bar

### Profil des apprenants

- Débutant
- Professionnel du Bar

### Prérequis

- Aucun pré-requis

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques

Échanges

Mise en application pratique

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# BARMAN

- Les bases de la réglementation relative au bar
  - La législation relative au transport et à la vente de boissons alcoolisées
- La réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire
- Les principes de précaution
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



12

**CUISINER LES ÉPICES  
DU MONDE**

# CUISINER LES ÉPICES DU MONDE

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les épices
- Savoir cuisiner avec des 'épices
- Elaborer une recette comprenant des épices
- Maîtriser les dosages

## Contenu de la formation

- Les épices
  - Présentation des épices
  - Rôle des épices
  - L'histoire et la provenance des épices
- Apiacées, lamiacées et zingiberacées
  - Les grandes familles d'épices
  - Les caractéristiques des épices
- Présentation de l'ensemble des épices
  - Cannelle, girofle, vanille, poivres, safran, cumin, noix de muscade et macis, anis étoilé, genièvre, coriandre, les sels, cinq-parfums, quatreépices, anis vert, les piments, les curries, le curcuma, le ras-el-hanout, les moutardes, le Piment d'Espelette, les cardamomes, le colombo, le carvi, le garam massal, le gingembre, fenugrec, l'origan, le paprika, le pavot, la réglisse, les graines d'ajowan, la casse
- Les associations possibles
  - Les mariages d'épices et de mets
  - Exemples de recettes
- Remise de fiches techniques de recettes
  - Réalisation et dégustation des recettes
  - Entrées, Plats et Desserts
  - Remise de fiches techniques
  - Mise au point des recettes par les apprenants sur une base d'épices choisies

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Seconds de cuisine
- Cuisiniers

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Apports théoriques et pratiques

Exercices pratiques

Ateliers culinaires

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaire d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



13

**MAÎTRISER LE  
DRESSAGE DES PLATS  
EN CUISINE**

# MAÎTRISER LE DRESSAGE DES PLATS EN CUISINE

## Objectifs pédagogiques

- Répondre aux attentes du consommateur dans le dressage des plats (entrée, plat, dessert)
- Connaître les techniques de dressage
- Assurer une présentation harmonieuse

## Contenu de la formation

- Les attentes du consommateur
  - ↳ L'importance du visuel
  - ↳ Savoir susciter l'envie
- Techniques de dressage des entrées ou des desserts
  - ↳ L'assiette
  - ↳ Les produits
  - ↳ Les décors
- Atelier dressage
  - ↳ Réalisation de dressage (base fiche technique)
  - ↳ Briefing et débriefing
  - ↳ Exercices de créativité
  - ↳ Réaliser un dressage à partir de rien !

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Chef cuisiner
- Second
- Commis cuisine

### Prérequis

- Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Mise en pratique sur site de production

Supports de formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



14

**GESTION DE LA  
MATIÈRE PREMIÈRE EN  
RESTAURATION**

# GESTION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE EN RESTAURATION

## Objectifs pédagogiques

- Savoir optimiser ses achats
- Déterminer les quantités nécessaires
- Gérer les prévisions, les commandes et le stockage
- Mettre en place un suivi des matières premières

## Contenu de la formation

- Les principes de la gestion des achats dans un restaurant
  - L'achat de matières premières
  - La prévision et la rotation des stocks
  - La gestion des stocks
- Le cheminement des matières premières
  - Le choix des fournisseurs
    - Le cahier des charges entreprise/fournisseurs
  - La gestion des stocks
- La gestion des commandes en restauration
  - Étude du plan alimentaire
    - Les commandes et l'incidence sur le budget prévisionnel
  - Le choix des produits
  - Les éléments de suivi des prévisions
- Les commandes et les sorties
  - Prévoir les quantités
  - Programmer ses commandes et maîtriser les délais fournisseurs
  - Conversions quantité / commande
  - Popularité des mets

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Personnel amené à gérer des produits alimentaires
- Gérants d'établissement

### Prérequis

- Maîtriser le français

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Ateliers pratiques

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# GESTION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE EN RESTAURATION

- La réception de marchandises
  - Le contrôle des commandes
- Le stockage efficace
- La rotation des stocks
- L'inventaire
  - La durée de vie d'un produit

## **Support**

- Présentiel : Intra-entreprise



15

**CRÉATIVITÉ CULINAIRE :**  
**MAÎTRISER CONCEPT**  
**ET PRINCIPES**

# CRÉATIVITÉ CULINAIRE : MAÎTRISER CONCEPT ET PRINCIPES

## Objectifs pédagogiques

- Déterminer l'alliance d'une recette et d'un plat
- Elaborer des recettes nouvelles
- Réaliser des plats sous contraintes

## Contenu de la formation

- Découvrir la créativité culinaire
  - Définition de la créativité culinaire
  - Les cinq sens dans la créativité
    - La définition du goût et le schéma du goût
  - Réalisation de schémas de recettes
- Le choix des couleurs
  - Les produits par couleurs
  - Les accords de couleurs
  - La présentation des plats et/ou produits
- La saisonnalité dans la créativité culinaire
  - Les produits selon les saisons
  - Recettes théoriques
- Pratique
  - Production de recettes selon le thème de votre restaurant

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Sous chefs de cuisine
- Restaurant collectif
- Restaurant traditionnel

### Prérequis

- Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Ateliers pratiques

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



16

**CUISINE CRÉATIVE :  
MAÎTRISER LES ENTRÉES**

# CUISINE CRÉATIVE : MAÎTRISER LES ENTRÉES

## Objectifs pédagogiques

- Déterminer l'alliance d'une recette et d'un plat
- Elaborer des recettes nouvelles
- Réaliser des plats sous contraintes

## Contenu de la formation

- Cuisine créative autour de différentes entrées
- Règles de présentation des entrées
  - La présentation de l'assiette
  - La présentation des produits
  - Les accompagnements
- Réglementation relative à l'hygiène (Méthode HACCP)
  - Les fondamentaux en hygiène
  - Les bonnes pratiques d'hygiène

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs
- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Réalisation de plats spécifiques

Travaux pratiques en atelier individuel

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



17

**CUISINE CRÉATIVE :**  
**MAÎTRISER LES HORS**  
**D'OEUVRE**

# CUISINE CRÉATIVE : MAÎTRISER LES HORS D'OEUVRE

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents produits
- Savoir mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaborés
- Élaborer des recettes créatives
- Adopter une démarche qualité

## Contenu de la formation

- Connaissance des produits
- Règles essentielles de la démarche Hygiène et Qualité
  - Réception
  - Stockage
  - Préparation
  - Refroidissement
  - Nettoyage
  - Désinfection
- Organisation de la production
  - Mise en situation en cuisine
- Cas pratiques
  - Elaboration de sauces
  - Elaboration de salades
- Ateliers de créativité autour des hors d'oeuvre
  - Hors d'oeuvre à base d'oeufs
  - Hors d'oeuvre à base de poissons
- Rédaction des recettes

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Pédagogie participative

Apports théoriques et pratiques

Mises en oeuvre en atelier d'application

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



18

**CUISINE CRÉATIVE :**  
**MAÎTRISER LA PRÉPARATION**  
**DE LA VOLAILLE**

# CUISINE CRÉATIVE : MAÎTRISER LA PRÉPARATION DE LA VOLAILLE

## Objectifs pédagogiques

- Formation professionnelle continue pour adulte
- Réactualiser les connaissances sur les produits et leur mise en oeuvre
- Élaborer des recettes créatives (sur mesure) au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche Qualité
- Mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaborés

## Contenu de la formation

- Connaissance des volailles et des classifications commerciales
- Règles essentielles de la démarche Hygiène et Qualité dans la mise en oeuvre des produits  
Réception, Stockage, Préparation,  
Refroidissement, Nettoyage et Désinfection
- Mise en oeuvre
  - Mise en oeuvre par atelier des différents modes de cuisson des viandes
  - Réalisation de sauces d'accompagnement
  - Réalisation de beurrés composés
- Ateliers de créativité autour des volailles
  - Élaboration de recettes créatives à partir de différentes volailles
  - Les différents modes de cuisson
- Réalisation des documents de synthèse des séquences pratiques

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Pédagogie participative

Apports théoriques et pratiques

Mises en oeuvre en atelier d'application

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



19

**MAÎTRISER  
LA CUISSON DES VIANDES,  
SAUCES ET JUS**

# MAÎTRISER LA CUISSON DES VIANDES, SAUCES ET JUS

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les différentes cuissons des viandes
- Maîtriser la cuisson des viandes
- Réaliser des sauces de base et plus complexes

## Contenu de la formation

- Principes de base des cuissons des viandes
  - La cuisson : fonctionnement, principes fondamentaux
  - Les modifications chimiques
  - Les différentes sortes de cuisson
- Réalisation de sauces et de jus
  - Généralités sur les sauces et les jus
  - Les tendances actuelles
  - Les différents types de sauces et jus
  - L'assaisonnement
- Réalisation de recettes
  - Permettant de travailler sur les cuissons
  - Permettant de travailler les sauces
- Débriefing de la journée et plan de progrès personnel

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Cuisinier
- Restaurateur
- Commis

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Pédagogie participative

Apports théoriques et pratiques

Mises en oeuvre en atelier d'application

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



20

**CUISINER LES  
PRODUITS DE LA MER**

# CUISINER LES PRODUITS DE LA MER

## Objectifs pédagogiques

- Reconnaître les poissons de qualité
- Connaître les particularité de chaque poisson et ses alliances possibles
- Maîtriser la préparation des poissons ou crustacés
- Maîtriser les modes de cuisson
- Réaliser des recettes

## Contenu de la formation

- Les produits de la mer
  - Définition
    - Descriptions des différents types
  - Provenance
  - La qualité
  - La fraîcheur
  - La saisonnalité
- La réglementation
  - L'étiquetage
  - La traçabilité
    - Les principaux textes réglementaires
- La reconnaissance de la qualité
  - Critères de sélection par catégorie
  - Critères qualitatifs
- La conservation des produits de la mer
  - Les différents types de conservation
  - Le stockage
- Les différentes préparations techniques
- Les produits de la mer et la diététique
  - Les apports diététiques
- Les différents modes de cuisson
- Cas pratique : Réalisation de recettes

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Sous-chefs
- Cuisiniers

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Exercices pratiques

Ateliers pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



21

# **CUISSON DES POISSONS ET SAUCES**

# CUISSON DES POISSONS ET SAUCES

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types de cuissons des poissons
- Maîtriser les différents types de cuissons
- Réaliser des sauces de base ou plus complexes associées

## Contenu de la formation

- Les cuissons
  - Qu'est ce que la cuisson?
  - Quel est le procédé chimique ?
  - Les différentes sortes de cuisson
- Les sauces et jus
  - Généralités
  - Les tendances actuelles
  - Les sauces émulsionnées
- Les marinades
  - Les sauces et leurs différentes liaisons
  - L'assaisonnement
- Cas pratique
  - Réalisation de recettes
- Débriefing

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Chef cuisinier
- Cuisinier
- Traiteur
- Restaurateur

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Exercices pratiques

Ateliers pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



22

**CUISINE  
TRADITIONNELLE  
ET CRÉATIVITÉ**

# CUISINE TRADITIONNELLE ET CRÉATIVITÉ

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser des prestations culinaires créatives et innovantes
- Valoriser les menus
- Revisiter les plats traditionnels

## Contenu de la formation

- Cuisine créative  
Présentation de la cuisine traditionnelle  
Mise en oeuvre par des ateliers de cuisine  
Réalisation de sauces  
Réalisation des légumes  
Réalisation de mets
- Cuisine créative autour des plats de tradition
  - Atelier de cuisine : réalisation de plats au choixDébriefing sur la réalisation
- Développer sa créativité  
Réalisation de fiches techniques  
Assimiler les mécanismes de la créativité culinaire  
Capitaliser sur son savoir-faire

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Pédagogie participative

Apports théoriques et pratiques

Mises en oeuvre en atelier d'application

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



23

**PRÉPARER**  
**LES LÉGUMES**  
**D'ACCOMPAGNEMENT**

# PRÉPARER LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les produits
- Savoir mettre en valeur les produits
- Réaliser des recettes créatives
- Adopter une démarche qualité

## Contenu de la formation

- Les légumes
  - Les différents légumes
  - La saisonnalité
  - Les différentes textures
- La démarche Hygiène et Qualité dans la mise en oeuvre des produits
  - Réception
  - Stockage
  - Préparation
  - Refroidissement
  - Nettoyage
  - Désinfection
- Association des garnitures et des plats
  - Réalisation de menus
- Cas pratiques
  - Mise en oeuvre par ateliers des différents

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Réalisation de plats spécifiques au choix

Travaux pratiques en atelier individuel

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



24

**CUISINE  
DU MONDE**

# CUISINE DU MONDE

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser des prestations culinaires créatives
- Valoriser ses menus
- Enrichir sa carte avec des recettes créatives

## Contenu de la formation

- Mise en oeuvre
  - Mise en oeuvre par atelier
  - Réalisation de sauces
    - Réalisation des légumes d'accompagnement
- Cuisine créative autour du monde
  - Réalisation de recettes
- Développer sa créativité
  - Elaboration de fiches techniques
    - Assimiler les mécanismes de la créativité culinaire

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Réalisation de plats spécifiques au choix

Travaux pratiques en atelier individuel

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



25

**CUISINE  
DU MARCHÉ**

# CUISINE DU MARCHÉ

## Objectifs pédagogiques

- Savoir réaliser des recettes
- Tenir compte des contraintes liées à la cuisine du marché
- Maîtriser les principes de la cuisine créative
- Rédiger une fiche technique

## Contenu de la formation

- Réalisation d'une recette « cuisine du marché
- Développer une créativité culinaire
- Se baser sur les 5 sens
- Les autres sens et de leur influence sur le goût
- Les accords de couleurs
- L'aspect visuel et son incidence sur le goût
- Les couleurs primaires
- Les couleurs complémentaires
- La construction d'une recette
- Le schéma type des goûts
- L'équipe de dégustation
- L'analyse des schémas
- Les saisons et leurs produits
- La prise en compte de la saisonnalité
- Construction de recettes
- Les fiches techniques
  - Les grandes règles pour la réalisation d'une fiche technique
- Réalisation théorique d'une recette
- Cas pratique
- Visite d'un marché
  - Création et réalisation d'une recette avec un budget fixe et les contraintes liées au marché
- Débriefing et débat sur les recettes réalisées

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et démonstrative

Exercices pratiques

Ateliers pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



26

**CUISINE  
MOLÉCULAIRE**

# CUISINE MOLÉCULAIRE

## Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes de la cuisine moléculaire
- Appréhender les réactions physiques et chimiques
- Réaliser de nouvelles recettes en lien avec la cuisine moléculaire

## Contenu de la formation

- Présentation de la cuisine moléculaire
  - Histoire
  - Principes
- Les bases de la cuisine moléculaire
  - Les principes physiques et chimiques
    - Définition et applications de la tensio-activité en cuisine
  - La cuisson en gastronomie moléculaire
  - Valoriser les parfums et arômes
  - Les sauces en cuisine moléculaire
  - Utiliser les épices et arômes dans la cuisine
  - Les couleurs
- Quelques exemples de recettes et approches « scientifiques »
- Cas pratique
- Réalisation de recettes en atelier
- Debriefing

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Cuisiniers
- Maîtres d'hôtels
- Responsables de la restauration

### Prérequis

- Maîtriser les bases de la cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active, démonstrative, expositive

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



27

**CUISINE  
DIÉTÉTIQUE**

# CUISINE DIÉTÉTIQUE

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser un plan alimentaire équilibré
- Connaître les techniques culinaires spécifiques à la production de recettes équilibrées, esthétiques et gustatives
- Connaître l'apport des aliments
- Réaliser des recettes « allégées » et innovantes
- Valoriser les produits

## Contenu de la formation

- Le plan alimentaire des menus et la diététique
  - Équilibre alimentaire des menus
  - La diététique au sens large
  - Cuisine allégée
  - Cuisine minceur
  - Cuisine diététique
  - Le plan alimentaire (le PNNS) : programme national nutrition santé
    - Déterminer les apports quantitatifs et qualitatifs d'un plat, d'un menu
- Choisir des produits selon leur valeur énergétique et selon les attentes des clients
- Les techniques culinaires
  - Le recours à un matériel approprié
  - Le choix des aliments
    - Le transfert de recettes classiques en recettes « allégées »
    - Réalisation de fiches techniques correspondantes
- Cas pratique
- Réalisation de recette

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Support vidéo

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



28

**NUTRITION  
DIÉTÉTIQUE**

# NUTRITION DIÉTÉTIQUE

## Objectifs pédagogiques

- Améliorer sa prestation culinaire
- Elaborer un plan alimentaire
- Concevoir des repas diététiques sur le thème de la santé
- Connaître les règles de la diététique

## Contenu de la formation

- Introduction à la nutrition
  - Activité de l'eau dans les aliments
  - Les éléments minéraux
  - Les glucide
  - Les lipides
  - Les protides
  - Les vitamines
- Les rations alimentaires
  - L'équilibre des repas
  - Les groupes alimentaires
  - Le plan alimentaire
- Techniques culinaires appliquées
  - Les techniques de base en cuisine diététique
  - Le matériel
  - L'utilisation de certains aliments
- Cas pratique
- Travaux dirigés : préparation de menus
- Règlementation Européenne relative à la restauration : les grandes lignes

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants, traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs
- Maison de retraite, hopitaux, cliniques

### Prérequis

- Connaissances des fondamentaux en cuisine française

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Cours théorique

Travaux pratiques

- Mise en pratique des techniques culinaires modernes

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

• Questions orales ou écrites (QCM)

• Mises en situation

• Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



29

**REPAS**  
**DES PERSONNES**  
**ÂGÉES**

# REPAS DES PERSONNES ÂGÉES

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les régimes spécifiques des personnes âgées
- Réaliser des recettes adaptées aux personnes âgées

## Contenu de la formation

- Introduction
  - Les attentes des personnes âgées
  - Les recettes et les aliments adaptés
- Le goût chez la personne âgée
  - Mécanisme du goût
  - L'âge et le goût
- Équilibre alimentaire des personnes âgées
  - Les différents besoins
  - Les aliments à privilégier
  - Les aliments à proscrire
- Les différentes textures des aliments
  - Les hachés
  - Les moulinés
  - Les mixés
  - Les mixés semi-liquides
- Les principes fondamentaux
  - Nutrition
  - Hydratation
  - Plaisir
- Cas pratique
- Réalisation de recettes adaptées aux personnes âgées

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs
- Maison de retraite, hopitaux, cliniques

### Prérequis

- Connaissances des fondamentaux en cuisine française

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Exercices pratiques de cuisine

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



30

**CUISINE  
SOUS VIDE**

# CUISINE

# SOUS VIDE

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bases de la technique sous vide
- Adopter une démarche qualité et hygiène
- Assurer un rendement optimal par l'organisation
- Réaliser des recettes de cuisine sous vide

## Contenu de la formation

- Introduction
  - Les avantages de la cuisine sous vide
  - Les intérêts organoleptique, nutritionnel'
- La réglementation spécifique à la cuisine sous vide
  - Réglementation relative aux plats élaborés à l'avance (les PEA)
  - Les délais de conservation
  - Les opérations de traçabilité
  - Les consignes de sécurité
- Les matériels appropriés à la cuisine sous vide
- L'organisation de la production et le plan de progression
  - Tableau de travail
  - Plan de progression de la production
- Démonstrations et expérimentation des principes du sous vide
  - L'aromatisation
  - La concentration
    - Le mode opératoire des cuissons avant mise sous vide
    - Les préparations préalables des produits par grandes familles
- Les différentes tailles et autres préparations spécifiques à la cuisine sous vide
- Cas pratique : Mise en pratique de la théorie

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Sous chefs de cuisine
- Gérants d'entreprise

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Exercices pratiques de cuisine

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

# CUISINE

# SOUS VIDE

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bases de la technique sous vide
- Adopter une démarche qualité et hygiène
- Assurer un rendement optimal par l'organisation
- Réaliser des recettes de cuisine sous vide

## Contenu de la formation

- Introduction
  - Les avantages de la cuisine sous vide
  - Les intérêts organoleptique, nutritionnel'
- La réglementation spécifique à la cuisine sous vide
  - Réglementation relative aux plats élaborés à l'avance (les PEA)
  - Les délais de conservation
  - Les opérations de traçabilité
  - Les consignes de sécurité
- Les matériels appropriés à la cuisine sous vide
- L'organisation de la production et le plan de progression
  - Tableau de travail
  - Plan de progression de la production
- Démonstrations et expérimentation des principes du sous vide
  - L'aromatisation
  - La concentration
    - Le mode opératoire des cuissons avant mise sous vide
    - Les préparations préalables des produits par grandes familles
  - Les différentes tailles et autres préparations spécifiques à la cuisine sous vide
- Cas pratique : Mise en pratique de la théorie

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Sous chefs de cuisine
- Gérants d'entreprise

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Exercices pratiques de cuisine

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



31

**CUISINE**  
**VÉGÉTARIENNE**

# CUISINE VÉGÉTARIENNE

## Objectifs pédagogiques

- Elaborer des repas végétariens de qualité
- Réaliser des recettes créatives
- Adopter une démarche qualité
- Valoriser les produits élaborés

## Contenu de la formation

- La cuisine créative
  - Définition du goût
  - Les sens
  - Schéma du goût
  - Saisonnalité
- Le végétarisme
  - Principes et histoires
  - Le végétarisme dans le monde
    - Les différentes formes de végétarisme
  - L'équilibre nutritionnel
  - La culture végétariste
- Cas pratique
- Réalisation de recettes
- Débriefing

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Collaborateurs de restaurants, traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

### Prérequis

- Participer à la production et à la distribution de préparations culinaires

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Pédagogie participative

Apports théoriques et pratiques

Mises en oeuvre en atelier d'application

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



32

**ALLERGIES  
ET INTOLÉRANCES  
ALIMENTAIRES**

# ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

## Objectifs pédagogiques

- Connaître et reconnaître les allergies alimentaires
- Savoir faire face aux situations compliquées
- Connaître la réglementation et l'appliquer
- Savoir prendre en compte les allergies alimentaires dans la cuisine

## Contenu de la formation

- Les allergies vraies et les allergies croisées
  - Définitions
    - Différences entre allergies vraies et allergies croisées
  - La manifestation des réactions allergiques
  - Les allergies les plus fréquentes
  - Les risques
- Les intolérances alimentaires
  - Définition
  - La différence avec les allergies alimentaires
    - Les intolérances alimentaires les plus fréquentes
  - Les règles à respecter
- Classement des principaux allergènes
  - Allergènes d'origine animale
  - Allergènes d'origine végétale
  - Les additifs alimentaires
- La réglementation en vigueur
  - La sécurité alimentaire.
  - Le risque allergique
  - Étiquetage
  - Traçabilité des denrées alimentaires

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Sous-chefs de cuisine

### Prérequis

- Maîtriser les bases de la cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et démonstrative

Exercices pratiques

Ateliers pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaire d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



33

**HACCP**

# HACCP

## Objectifs pédagogiques

- Appréhender les nouvelles réglementations française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.
- Maîtriser les règles d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des auto contrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

## Contenu de la formation

- Présentation du « paquet hygiène »
  - Le contenu du paquet hygiène
  - Les éléments clés de cette réglementation
  - Les objectifs du paquet hygiène
- Les obligations pour les professionnels de la restauration
  - La mise en place de procédures et de modes opératoires
  - Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
  - La mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte
- La conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.)
- Installation des procédures

### Profil des apprenants

- Restaurants traditionnelles ou collectifs
- Chefs cuisiniers, cuisiniers
- Traiteurs
- Commis

### Prérequis

- Participer à la production et à la distribution de repas

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Support vidéo

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaire d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# HACCP

- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
  - Les conditions de préparation
  - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
    - L'hygiène relative à la manipulation des produits et du matériel
  - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
    - Les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Méthode HACCP : suivi et traçabilité
  - Les grands principes de l'analyse des risques
  - Élaboration du système documentaire de surveillance
    - Élaboration des différentes fiches de contrôle : température.

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise



34

**HACCP**  
**POUR MIEUX**  
**VENDRE**

# HACCP POUR MIEUX VENDRE

## Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel à la sécurité
- Connaître les risques et dangers
- Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de l'hygiène
- Assurer un service irréprochable

## Contenu de la formation

- Introduction à l'hygiène et la sécurité hôtelière
- L'hygiène et la sécurité alimentaire lors du « Service du petit déjeuner »
  - Rappel des dangers et principales causes
  - Les étapes à respecter
  - Les moyens à mettre en oeuvre
  - L'autocontrôle
- L'hygiène et la sécurité dans le service des étages
  - L'hygiène du personnel et envers le client
  - Rappel des dangers et principales causes
  - Les moyens à mettre en oeuvre
  - L'entretien et le nettoyage
  - L'autocontrôle
- Sécurité de l'établissement
  - Diagnostic et recommandations

## Support

- En e-learning

### Profil des apprenants

- Service commercial
- Commerciaux
- Direction commerciale

### Prérequis

- Aucun pré-requis nécessaire

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et pratiques

Support vidéo

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



35

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN HOTELLERIE

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN HOTELLERIE

## Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel à la sécurité
- Connaître les risques et dangers
- Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de l'hygiène
- Assurer un service irréprochable

## Contenu de la formation

- Présentation de la réglementation sur l'hygiène en restauration
  - Les directives européennes et les obligations pour les professionnels du secteur de la restauration
- La réglementation du 1er juillet 2012
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Les risques microbiens
- Définition et présentation du « paquet hygiène »
- Identification des besoins
  - Les observations à entreprendre
  - Les questions à poser auprès du client
  - Les vérifications à opérer
- Proposition commerciale et argumentation
  - Les besoins identifiés et la réponse « produits » repérée
  - Construction d'un argumentaire commerciale

## Support

- Présentiel : Intra-entreprise

### Profil des apprenants

- Gouvernantes
- Employé(e)s d'étage
- Employé(e)s du service du petit déjeuner

### Prérequis

- Aucun pré-requis nécessaire

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Exposé magistral

Analyse des tâches

Étude de cas pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter



36

**LIAISON FROIDE  
EN CUISINE**

# LIAISON FROIDE EN CUISINE

## Objectifs pédagogiques

- Connaître et maîtriser le principe de la liaison froide
- Comprendre le choix effectué quant à la liaison froide
- Maîtriser les moyens et méthodes liés à cette technologie
- Connaître la législation

## Contenu de la formation

- Principes de base de la liaison réfrigérée
  - Présentation du process de base
  - L'intérêt de la liaison réfrigérée
  - Les qualités nécessaires
- La législation sur la liaison réfrigérée
  - Les températures
  - Les DLC
  - L'étiquetage
- L'organisation, disposition des locaux et zones dans une cuisine en liaison réfrigérée
  - Les locaux ou zones spécifiques ou adaptées
  - Les températures des locaux
- Organisation et planification des opérations en liaison réfrigérée
  - Les plannings de fabrication
  - La maîtrise du couple temps/température
    - Les auto-contrôles et la sécurité alimentaire
- Mode opératoire en liaison réfrigérée
  - Les opérations préalables : déconditionnement, portionnement, plaquage
  - La cuisson
  - Le conditionnement à chaud

### Profil des apprenants

- Chefs de cuisine
- Sous chefs de cuisine

### Prérequis

- Avoir des notions en cuisine pour suivre la formation liaison froide en cuisine

## Organisation de la formation

Équipe pédagogique qualifiée et experte

Moyens pédagogiques et techniques

Méthode active et expositive

Apports théoriques et pratiques

Exercices pratiques

Support de cours

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrites (QCM)

Mises en situation

Formulaires d'évaluation de la formation

## Durée et financement

- Selon le niveau et l'objectif de chaque stagiaire
- Prix : nous consulter

# LIAISON FROIDE CUISINE

# EN

- Le refroidissement
- Le tranchage
- Le conditionnement à froid et l'assemblage
- L'étiquetage
- Le stockage
- L'allotissement et la répartition
- L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
- Le transport et l'acheminement
- La remise en température

## **Support**

- Présentiel : Intra-entreprise



Directrice et formatrice : Adeline Bonneron

Téléphone : 06.71.15.36.77

Bureau Veritas Certification



**SMART LEARN**  
56 AVENUE EMILE ZOLA  
75015 PARIS - FRANCE

N° SIRET : 90058217200012  
N° DECLARATION D'ACTIVITE : 11756276075

*Bureau Veritas Certification certifie que les prestations de l'entreprise susmentionnée ont été évaluées et jugées conformes aux caractéristiques énoncées dans le référentiel de certification et au programme de certification en vigueur à la date d'édition du présent certificat :*

---

**Référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences**

en application de l'article L. 6316-1 du code du travail et de la Loi n° 2018-771 du 05/09/2018

---



**CATEGORIE D'ACTION CONCERNEE :**

**L. 6313-1 – 1°** Les actions de formation.

Date de début du cycle de certification : **20 décembre 2022**

Sous réserve du respect des caractéristiques certifiées, ce certificat est valable jusqu'au : **19 décembre 2025**

Date originale de certification : **20 décembre 2022**

Certificat n°: **FR079508-1**  
Affaire n°: **17396826**

---

**Laurent CROGUENNEC - Président**

Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France  
Le Triangle de l'Arche - 9 Cours du Triangle - 92937 Paris La Défense

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du référentiel peuvent être obtenues en consultant l'organisme.  
Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : + 33 (0)1 41 97 00 60.

Date : **20 décembre 2022**

