



— FORMATION : ÉLABORER LA CARTE IDÉALE

Support action de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 3 Jours soit 21 heures

Modalité de la formation : présentiel

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Créer une carte conforme au concept de votre restaurant et aux attentes de la clientèle

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

- Savoir mettre en avant la qualité des produits sélectionnés sur sa carte
- Travailler la cohérence de la carte pour optimiser le temps de mise en place
- Organiser la carte pour offrir une lecture facile au client (cohérence des plats présentés),
- Concevoir une carte permettant un roulement optimum des produits,
- Respecter la saisonnalité des produits,
- Adapter la carte en fonction de votre équipe et de votre outils de travail,
- Savoir dresser une assiette de façon harmonieuse et gérer efficacement les portions,
- Mettre en place les pilotes et les fiches techniques.

Prérequis :

CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine
- Études de cas pratique : les points forts d'une carte de saison
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Modalités d'évaluation des connaissances :

- QCM
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant



— FORMATION : PRÉPARATION À L'EXAMEN DU CAP DE CUISINE

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 21 Jours soit 147 heures

Modalité de la formation : présentiel

Public ciblé : créateur ou repreneur de lieu de restauration / reconversion professionnelle

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Acquérir les techniques culinaires et les gestes pour se préparer aux épreuves professionnelles du CAP de cuisine classique, en candidat libre

Pédagogie :

Active et démonstrative.

Programme :

Formation théorique et pratique répartie en 3 modules avec une alternance de cours théoriques et de séances pratiques en cuisine

Approvisionnement et organisation de la production culinaire :

- Reconnaître les produits, gérer l'approvisionnement, réceptionner et stocker les marchandises, calculer les coûts
- Préparation des produits (légumes, viandes et poissons) avant élaboration d'une recette
- Respecter des normes d'hygiène,
- Identifier les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.

Productions culinaires :

- Les techniques de cuissons (concentration, expansion, mixte)
- Les remises en température
- Les sauces
- Les viandes
- Les poissons
- Les techniques de pâtisserie
- Dressage de l'assiette
- Calculs de ratios.

Communication et commercialisation :

- Créer une carte cohérente et réalisable
- Gérer les relations entre la cuisine et la salle
- Accueillir la clientèle



FORMATION : PRÉPARATION À L'EXAMEN DU CAP DE CUISINE CLASSIQUE

Prérequis :

Être titulaire d'un CAP, BEP, BAC ou équivalent.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine
- Cas pratiques
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances. Cette formation s'appuie sur des démonstrations et des mises en situation.

Supports fournis :

- Livre Travaux pratiques de cuisine (Editions BPI - Michel Maincent)
- Support d'auto-formation : Module de technologie culinaire (Editions BPI - M. Faraguna - M. Muschert)

Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Mise en situation
- Une évaluation des acquis pratiques et technologiques est faite au milieu et à la fin de chaque module.

Préparation à l'examen

- Une semaine de mise en situation pour se préparer à l'examen.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 9030€

Durée en heures et en jour : 21 Jours soit 147 heures

Nombre de personnes min et max : 1 à 3



— **FORMATION : LES TECHNIQUES DE CUISSON AVANCÉES BASSE TEMPÉRATURE / SOUS VIDE**

Support action de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 2 Jours soit 14 heures

Modalité de la formation : présentiel - chez le client ou à l'atelier

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

- Maîtriser les techniques de cuisson à basse température et la mise sous vide pour les viandes et les poissons.
- Découvrir un mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Optimiser le temps de production culinaire.

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

La technique de la cuisson à basse température

L'analyse des avantages de ce mode de cuisson

- Préserver la qualité gustative des produits
- Optimiser l'organisation du temps de travail en cuisine
- Optimiser ses ratios

En pratique

- Les températures de cuisson à cœur des produits
- La comparaison entre les méthodes traditionnelles et la cuisson basse température
- L'utilisation des différents outils et matériels de cuisson basse température
- La réalisation de cuissons basse température adaptées à la famille des viandes et des poissons
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Prérequis : CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires



FORMATION : LES TECHNIQUES DE CUISSON AVANCÉES BASSE TEMPÉRATURE / SOUS VIDE

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 840€



— FORMATION : CUISINE DU MARCHÉ

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 2 Jours soit 14 heures

Modalité de la formation : présentiel - chez le client ou à l'atelier

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

- Savoir reconnaître la fraîcheur et sélectionner des produits de saison
- Créer une carte de saison
- Optimiser ses coûts d'achat.

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

- Approvisionnement en produits de saison sur un marché
- Connaissance des produits, leur provenance, leurs labels
- Identifier la qualité du produit suivant son étiquetage
- Réalisation de menus de saison avec les produits achetés sur les marchés

Prérequis : CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaire
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 840€



— FORMATION : CUISINER LES PRODUITS DE LA MER

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 3 Jours soit 21 heures

Modalité de la formation : présentiel - chez le client

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Maîtriser les techniques de cuisson du poisson et des produits de la mer
Créer des recettes et des sauces originales
Identifier les labels de la pêche raisonnée

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

- Identifier les variétés de poissons, de coquillages, de mollusques et de crustacés issues de la pêche durable
- Découvrir les classifications, les origines, les modes de pêche et de conservation
- Modes de cuisson : poché, vapeur, grillé, plancha, sous vide, basse température
- Techniques de préparation : habillage, filetage, portion...
- Préparation de sauces de saison pour accompagner les produits de la mer
- Dresser une assiette de poisson

Prérequis : CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.
Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

• Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Evaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 1380€



— FORMATION : CUISINER LES VIANDES ET VOLAILLES

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 3 Jours soit 21 heures

Modalité de la formation : présentiel - chez le client ou à l'atelier

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Maîtriser les techniques de cuisson de la viande et des volailles
Créer des recettes et des sauces originales
Identifier les races et les labels

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

- Identifier les races, les origines et les labels de viandes et de volailles
- Applications culinaires des différents morceaux
- Modes de cuisson : par concentration, par expansion, mixte, sous vide, basse température
- Technique de découpe des produits
- Préparation de sauces de saison pour accompagner les viandes
- Dresser une assiette de viande ou de volaille

Prérequis : CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.
Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

• Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 1380€