

Catalogue des Formations 2023-2024

TEXTURES
NOUVEAUTÉ
MODIFIÉES

Formation, conseil et expertise
Efficience et gestion des process de production,
Conception Culinaire

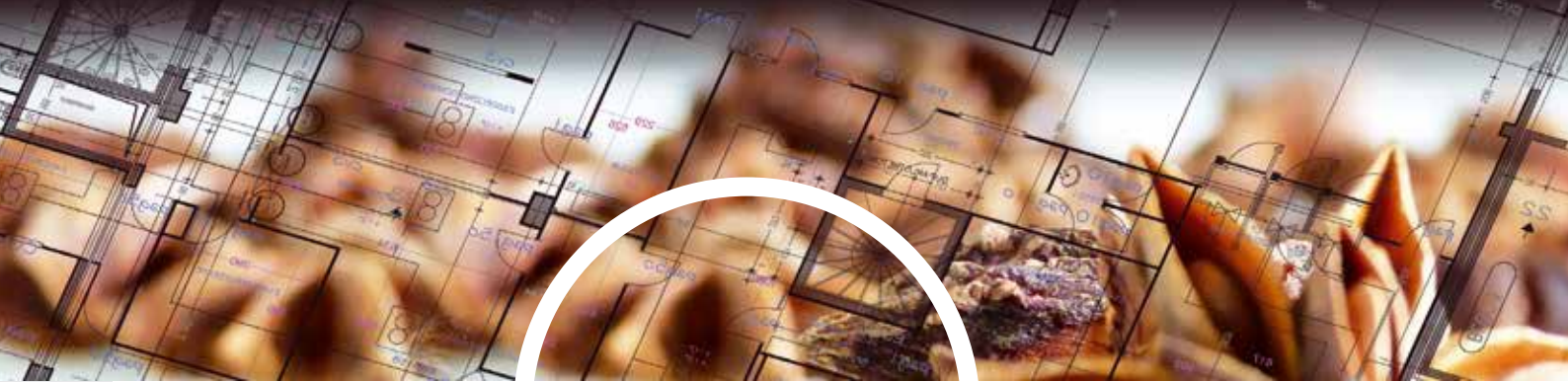
Nos Domaines de compétences :

- ✓ Gestion de production, plannings de production
- ✓ Optimiser les organisations et le management
- ✓ Cuissons à juste température et de nuit
- ✓ Cuissons sous vide en poches et bocaux en verre
- ✓ Cuisiner sans fonds ni jus industriels déshydratés Nouveauté!
- ✓ Textures modifiées / Manger mains V2.0 Innovation 2022
- ✓ HACCP - BPH - PMS - Dossier d'agrément sanitaire
- ✓ Comprendre et appliquer la loi EGALIM ET AGECE
- ✓ Comprendre et valoriser les protéines végétales (loi EGALIM)
- ✓ Démarche qualité - Management opérationnel
- ✓ Audit production - Audit gaspillage alimentaire
- ✓ AMO DCE Marchés alimentaires avec objectifs EGALIM





Créons la cuisine de demain qui vous ressemble !



Ingénieur en restauration, Franck Bergé crée Cuisson Expertise en 2011.

Spécialisé depuis plus de 10 années dans le conseil, l'expertise et la formation en restauration collective et en restauration commerciale, Cuisson Expertise vous accompagne dans vos projets d'amélioration de la qualité de la prestation alimentaire, des conditions de travail et de maîtrise des coûts liés à la production culinaire.

Nous intervenons en restauration de santé, restauration scolaire, pour les restaurants d'entreprises, administratifs, les traiteurs ou les restaurateurs.

Note cabinet de formation dispose aujourd'hui d'une expertise reconnue dans l'optimisation des process de production des cuisines de tailles moyennes ou très importantes.

La qualité des formations proposées est aujourd'hui officialisée par l'obtention de la certification Qualiopi.

Nos domaines de compétences nous offrent l'opportunité de vous guider dans de multiples domaines : création d'un nouvel outil de production, assistance pour l'ouverture d'une cuisine centrale; diagnostic des process pour identifier les actions correctives qui vous permettront d'accroître l'efficacité de la production; conception culinaire; cuissons de nuit et à juste température; textures modifiées; manger-main, PMS-HACCP; valorisation des protéines végétales par la mise en œuvre de process de production adaptés aux volumes importants. La lutte contre le gaspillage alimentaire; accompagnement et coaching des responsables de la restauration.


Nous sommes à votre service, n'hésitez pas à nous solliciter pour échanger sur vos projets.

Créons la restauration qui vous ressemble !

 www.cuisson-expertise.fr

 3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère

 fberge@cuisson-expertise.fr

 (+33) 06 69 52 78 06

NDPA : 83150312815





La certification a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:
Actions de formations

EDITO

Permettre à chaque collaborateur d'atteindre un niveau de technicité approprié aux enjeux de la restauration contemporaine, est incontestablement l'objectif revendiqué de Cuisson Expertise. La cuisine de notre temps s'est résolument orientée vers des achats responsables et si possible locaux, elle doit être saine et rassurer les consommateurs tout en leur procurant une satisfaction constante. Les décideurs et les gestionnaires veilleront également au management et à l'émancipation de leurs collaborateurs tout en maîtrisant avec rigueur et imagination les ressources allouées.

Cuisson Expertise propose des actions de formations certifiées QUALIOPi qui associent un juste équilibre entre les apports théoriques et les ateliers de pratique afin que les stagiaires soient en mesure d'appliquer les connaissances acquises dans leur environnement professionnel.

Cuisson Expertise dispose de nombreuses références dans les audits et le conseil. Grâce à des grilles d'audits internes qui répertorient les incontournables de l'efficience des productions culinaires. Nos experts, des professionnels confirmés, évaluent les forces et les points à améliorer de votre service restauration. Les actions correctives proposées, sont priorisées en fonction de la criticité potentielle qu'elles représenteraient dans votre organisation, si elles n'étaient pas menées (qualité, gestion, management, maîtrise sanitaire).

Notre expertise dans les marchés publics associée à notre technicité et la connaissance des contextes spécifiques à la restauration de santé ou scolaire, nous permet de vous accompagner dans des AMO pour la rédaction de cahier des charges spécifiques à la sous-traitance d'un service de la restauration, ou l'achat de denrées alimentaires.

Je vous souhaite une année pleine de projets motivants et ambitieux pour lesquels nous vous proposons notre expérience, notre capacité d'innovation et notre écoute.

Franck Bergé
Gérant fondateur



Les formations :

Formations dans vos locaux

TECHNICITÉ CULINAIRE

Réf.: **INTR1** → Pages 6

CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE / CUISSONS SOUS VIDE / CUISSONS DE NUIT EN RESTAURATION COMMERCIALE

Réf.: **INTR2** → Pages 7

CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE et CUISSONS DE NUIT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Réf.: **INTR3** → Pages 8

LA CUISINE VÉGÉTALE EN BOCAUX EN VERRE SOUS VIDE

Réf.: **INTR4** → Pages 9

CUISINER VÉGÉTARIEN ET VALORISER LES PROTÉINES D'ORIGINE VÉGÉTALE (loi EGALIM)

Réf.: **INTR5** → Pages 10

PLATS CUISINÉS SOUS VIDE EN BOCAUX EN VERRE - **Exclusivité**

Réf.: **INTR6** → Pages 11

TECHNIQUES DE PRODUCTION EN CUISINE COLLECTIVE- **Innovation**

Réf.: **INTR7** → Pages 12

TEXTURES MODIFIÉES & MANGER MAINS 2.0 (PRÉSENTATION ET DENSITÉ NUTRITIONNELLE) - **Innovation**

Réf.: **INTR8** → Pages 13

CUISINER SANS FONDUS NI JUS DÉSHYDRATÉS INDUSTRIELS - SUPPRIMER LES ADDITIFS ALIMENTAIRES-**Innovation**

Réf.: **INTR9** → Pages 14

RÉDIGER UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

Réf.: **INTR10** → Pages 15

CRÉER OU METTRE À JOUR UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Réf.: **INTR11** → Pages 16

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE, AUTONOMIE DES ÉQUIPES

Réf.: **INTR12** → Pages 17

HACCP, BPH, MAÎTRISE SANITAIRE

Réf.: **INTR13** → Pages 18

RESPECTER ET APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Réf.: **INTR14** → Pages 19

PLONGE VAISSELLE ET BATTERIE

Réf.: **INTR15** → Pages 20

MANAGEMENT DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION

Réf.: **INTR16** → Pages 21

DEFINIR DES ORGANISATIONS ET ÉLABORER DES PLANNINGS AVEC CYCLES DE ROULEMENT

Réf.: **INTR17** → Pages 22

AUDITER SON SERVICE RESTAURATION

Réf.: **INTR18** → Pages 23

MANAGEMENT DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION

Réf.: **INTR119** → Pages 24

DÉVELOPPER UN PLAN DE LUTTE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Réf.: **INTR20** → Pages 25

GESTION ET PLANIFICATION DE LA PRODUCTION EN RESTAURATION

Réf.: **INTR21** → Pages 26

ORGANISER UNE PRODUCTION DE QUALITÉ EN LIAISON FROIDE

Nos offres en conseil, expertise et AMO → Pages 27

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 euros par jours hors frais.
Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 à 5 Jours de 7h00, à déterminer
selon vos besoins.

Qui est concerné?

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable
de production / Traiteur.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR1
Intra-entreprise

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2/ LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.

La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson. / La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.

→ 3/ LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE.

La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. / Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire. / Les types de matériels et de poches. / Comment s'équiper à moindre coûts?

→ 4/ LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE.

Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons sous vide.

→ 5/ SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit sous vide ou non. / Cuisson à juste température de jour. / La cuisson des légumes et fruits sous vide. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégories. / Cuisson de nuit des légumineuses et céréales, cuisson en bocaux verre sous vide / Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes. / Application du système de traçabilité.

→ 6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

Cuisson Expertise met à votre disposition pour la formation la cloche sous vide, les poches et le matériel de cuisson (thermoplongeurs).

Axes principaux :

✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.

✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.

✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit et sous vide.

✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.

✓ Identifier les risques à maîtriser.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 à 5 Jours de 7h00, à déterminer selon vos besoins.

Qui est concerné?

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR2
Intra-entreprise

- **1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2/ LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.**
Composition du muscle et conséquences sur la cuisson. / Structure des légumes, des céréales et légumineuses et conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.
Optimiser les apports nutritionnels par des process de cuissons efficaces.
- **3/ LA TECHNIQUE DES CUISSONS DE NUIT.**
Réaliser un sauté départ à cru et obtenir un produit finalisé avec une sauce parfaitement liée. / La cuisson des légumes. / La cuisson du riz, des céréales blanches ou complètes en barquette ou bacs gastronomes / Cuisson de nuit en barquettes ou bacs gastronomes / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie (sautés et rôtis) / Optimiser les achats en ciblant des catégories de muscles adaptées aux impératifs de la restauration collective.
- **4/ MAÎTRISE SANITAIRE - MISE A JOUR DU PMS - ACTION BACTÉRICIDE DES CUISSONS.**
Contamination des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons de nuit et à juste température.
- **5/ MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).**
Les cuissons de nuit barquettes ou bacs gastronomes ou sauteuses / Cuisson à juste température de jour / La cuisson des légumes, des légumineuses, des céréales blanches ou complètes / Techniques des liaisons des sauces. / Optimiser la qualité par la simplification des recettes/ Application du système de traçabilité.
- **6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.**
Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée de four vapeur et ou de marmites compatibles, nous contacter pour plus de précisions.

Axes principaux :

- ✓ Définir des couples temps température.
- ✓ Mise en pratique du sous vide et des cuissons à juste température.
- ✓ Paramétrer des cuissons de nuit en bacs gastronomes.
- ✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit.
- ✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 jours à 3 journées de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, porteur de projets.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR3
Intra-entreprise



→ 1/ CONTEXTE ET TECHNIQUES DE BASE.

Vocabulaire et définition : végétarien, végétalien, vegan, flexitarien.
Repas végétarien et équilibre nutritionnel.
Protéines végétales : Association nécessaire des légumineuses et céréales.
Présentation de plusieurs céréales intéressantes à valoriser.
Intérêt des céréales complètes et Bio
Quelles cuissons (cuisson traditionnelle ou de nuit)?
Comprendre le process des cuissons de nuit des légumineuses.

→ 2/ PRATIQUE.

Préparations à partir des fiches techniques des cuissons de nuit des légumineuses et céréales.
Calcul des taux de mouillement et d'assaisonnement (sel, matière grasse, épices).
Mise en œuvre et programmation des cuissons de nuit.
Cuissons en bacs gastronomes ou en sauteuses.
Rappel des règles inhérentes aux cuissons de nuit.
Idées et associations pour réaliser des plats aux teneurs suffisantes en protéines végétales.
Dégustations des produits cuits de nuit, analyse et commentaires.
Idées de présentation et de communication autour des plats axés sur les protéines végétales.
Déjeuner pédagogique (analyses et commentaires).

Valoriser les protéines végétales
Diversifier son offre en valorisant les légumineuses et céréales
Cuisson optimisée des légumes

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Idéalement votre cuisine doit être équipée d'un four mixte ou de marmites ou thermoplongeur. Nous pouvons nous déplacer avec une cloche sous vide et des thermoplongeurs.

Axes principaux :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit, sous vide en bocaux
- ✓ Préparer des recettes en cuisson à juste T°, sous vide en bocaux
- ✓ Préparer des recettes de légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.
- ✓ Identifier les règles à respecter pour prolonger les DLC.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit.
- ✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, responsable de production.

Les stagiaires :

1 à 8^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR4
Intra-entreprise



→ 1/ CONTEXTE ET TECHNIQUES DE BASE.

Les objectifs de la loi EGALIM.

Vocabulaire et définition : végétarien, végétalien, vegan, flexitarien.

Repas végétarien et équilibre nutritionnel.

Protéines végétales : Association nécessaire des légumineuses et céréales.

Présentation de plusieurs céréales intéressantes à valoriser.

Intérêt des céréales complètes et Bio?

Quelles cuissons (cuisson traditionnelle ou de nuit)?

Comprendre le process des cuissons de nuit des légumineuses et des céréales.

→ 2/ PRATIQUE.

Préparations à partir des fiches techniques des cuissons de nuit des légumineuses et céréales. Process adaptés à des volumes importants.

Calcul des taux de mouillage et d'assaisonnement (sel, matières grasses, épices).

Mise en œuvre et programmation des cuissons de nuit.

Cuissons en bacs gastronormes ou en sauteuses.

Rappel des règles inhérentes aux cuissons de nuit.

Idées et associations pour réaliser des plats aux teneurs suffisantes en protéines végétales.

Dégustations des produits cuits de nuit, analyse et commentaires.

Idées de présentation et de communication autour des plats axés sur les protéines végétales.

Déjeuner pédagogique (analyse et commentaires).

→ 3/ OPTION 3ÈME JOURNÉE :

Rédiger des recettes spécifiques à vos attentes et vos équipements.

Valoriser les protéines végétales

Process restauration collective
Appliquer et comprendre la loi EGALIM

Objectifs Pédagogiques :

✓ Utiliser des process de cuissons alternatifs (cuissons de nuit, cuissons en bacs gastro pour les légumineuses et les céréales blanches ou complètes.

✓ Préparer les légumes de saison en les associant à des céréales ou des légumineuses.

✓ Identifier les besoins nutritionnels des menus végétariens.

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée d'un four mixte ou de marmites spécifiques aux cuissons de nuit ou thermoplongeur. Nous pouvons nous déplacer avec une cloche sous vide et des thermoplongeurs si cette pratique vous intéresse.

Intervenant : Expert en restauration collective et sous vide.

Sanction : Certificat de réalisation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, porteur de projet.

Les stagiaires :

1 à 8^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR5
Intra-entreprise

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2/ LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.

La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson. / La structure des légumes, des légumineuses, des céréales, des fruits et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. Du couple temps température à la juste cuisson.

→ 3/ LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE EN BOCAUX.

Les différents types de cuissons en bocaux sous vide. Cuisson de nuit en bocaux sous vide. Conditionner les aliments crus et obtenir un plat finalisé prêt à refroidir (y compris viandes ou produits végétaux avec sauce) Conditionnements à chaud ou à froid avant cuisson ? Simplifier les modes opératoires pour gagner en efficacité et qualité (organoleptique et nutritionnelle). Les différents matériels de cuisson ; Définir l'investissement le plus judicieux / à votre projet et budget)

→ 4/ LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE.

Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. Calculer les valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum ? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons sous vide en bocaux.

→ 5/ SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN OEUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit sous vide. / Cuisson à juste température de jour. / Recette à base de viandes, légumes, légumineuses, céréales, fruits. Purées salées et sucrées. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie. Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes. / Application du système de traçabilité.

→ 6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Objectifs Pédagogiques :

✓ Mettre en œuvre des recettes sous vide en bocaux en verre.

✓ Identifier les pratiques à risque.

✓ Identifier les règles pour prolonger les DLC.

Effcience
Qualité nutritionnelle
Innovation

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.

Questions au fil de l'eau

QCM

Point particulier :

Possibilité d'organiser des sessions 100% végétales.

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Certificat de réalisation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

Les stagiaires :

1 à 8^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR6
Intra-entreprise

- 1/ LES TECHNIQUES DE CUISSONS ASSOCIÉES AUX VOLUMES IMPORTANTS.
- 2/ OPTIMISER LE POTENTIEL DE PRODUCTION PAR LA MISE EN ŒUVRE DE CUISSONS ADAPTÉES.
- 3/ INITIATION AUX CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE ET CUISSONS DE NUIT (VIANDE ET LÉGUMES).
- 4/ SÉCURISER LES CUISSONS PAR LA COMPRÉHENSION DES COUPLES TEMPS TEMPÉRATURE ET DES VALEURS PASTEURISATRICES.
- 5/ DÉCOUVRIR TOUTES LES POSSIBILITÉS DE VOS ÉQUIPEMENTS ACTUELS FOURS (Sauteuses - cellules de refroidissement) AFIN D'OPTIMISER LA PRODUCTION.
- 6/ ANTICIPER LA PLANIFICATION DE PRODUCTION POUR DÉVELOPPER SON OFFRE (Légumes frais, pâtisseries maison...).
- 7/ LES PRINCIPES DE LA REMISE EN TEMPÉRATURE DES PRODUITS.
- 8/ CUISSON DES SURGELÉS (viande, poisson et légumes).
- 9/ GESTION DES FLUIDES, CUISSONS TRADITIONNELLES OU CUISSONS LONGUES À JUSTE TEMPÉRATURE ?
- 10/ CONCEPTION D'UNE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION.

Acquérir des techniques innovantes pour fluidifier les organisations et améliorer la qualité perçue

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Démonstrations des pratiques professionnelles
Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des préparations
Apports technologiques appliqués.
Analyse critique des productions.

Matériels :

Idéalement votre cuisine doit être équipée d'un four mixte, d'une cellule de refroidissement et de marmites adaptés à la restauration collective.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Découvrir et utiliser les techniques de production efficaces.
- ✓ Pratiquer différentes techniques de cuisson en fonction des matériels.
- ✓ Concevoir une fiche technique de fabrication précise.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours à 3 Jours selon vos besoins.

Qui est concerné?

Cuisiniers en restauration de santé, diététiciennes, personnels des services de soins, chef, responsable de production

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES SUR LES BESOINS NUTRITIONNELS DES SENIORS.

→ 2/ LA NUTRITION DES SENIORS.

Les besoins nutritionnels. / Les problèmes de déglutition, la dysphagie. / Les attentes culinaires des seniors. IDDSI

→ 3/ TECHNIQUES CULINAIRES.

Apprendre à réaliser des repas en textures modifiées en **réduisant fortement les apports de texturants industriels.**

Optimiser les apports énergétiques et protidiques de l'entrée au dessert. Améliorer considérablement les présentations par des techniques simples afin de susciter l'envie des patients et résidents concernés. Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter lors des différentes opérations culinaires.

→ 5/ MAÎTRISE SANITAIRE ET PASTEURISATION.

Les bonnes pratiques d'hygiène. / Définir les points critiques à maîtriser. / Les principes de la pasteurisation, quels couples temps température appliquer en fonction de la nature des aliments et de la DLC attendue.

→ 6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Réf.: INTR7

Intra-entreprise



Créer des recettes adaptées aux besoins nutritionnels des seniors

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée d'un four vapeur et ou de marmites compatibles. Cuisson Expertise peut se déplacer avec un mixer spécifique. Salle de formation.

Axes principaux :

✓ Comprendre les besoins nutritionnels des seniors et les troubles de la déglutition.

✓ Comment retarder le passage aux textures modifiées par la maîtrise des cuissons?

✓ Réaliser des recettes adaptées à votre structure.

✓ Comprendre les réactions des amidons et des gélifiants.

✓ Stimuler l'appétit grâce aux texturations et présentations (de l'assiette au manger main).

Objectifs pédagogiques :

✓ Identifier les niveaux de texturation existants (IDDSI).

✓ Réaliser des recettes texturées à partir de fiches techniques.

✓ Respecter les points de maîtrise sanitaire inhérents à ces préparations.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, service diététique

Les stagiaires :

1 à 8^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR8
Intra-entreprise

→ 1/ PRÉSENTATION DE LA FORMATION.

- Évoquer les pratiques actuelles des stagiaires.
- Pourquoi est-il important de supprimer les additifs alimentaires et les fonds et jus déshydratés ?
- Se questionner sur certains ingrédients présents en restauration scolaire, de santé ou d'entreprise.

→ 2/ COMPOSITION DES FONDS ET DES AIDES CULINAIRES :

- Analyser les compositions des aides culinaires (fonds, jus, roux industriel, poudres à rôtir...).
- Quelles techniques culinaires et quels produits de substitution pour proposer des recettes "Clean Label".

→ 3/ TECHNIQUES ALTERNATIVES.

- Les 4 saveurs et l'UMAMI et les fondamentaux sur les exhausteurs de goût en cuisine végétale.
- Les principes de l'aromatisation des sauces.
- Sauces maison alternatives : sucrées, salées, chaudes, froides, bouillon végétal, huiles parfumées, enrobages épicés...

→ 4/ ATELIERS CULINAIRES (+ de 70% du temps de la formation).

- Réalisation de nombreuses recettes en four et/ou sauteuses (compatible avec les cuissons de nuit si vous utilisez ce process)
- Recettes, carnées, moins carnées et 100% végétales.
- Valoriser et égayer les légumes (souvent les parents pauvres de nos assiettes).
- Dégustations avec les stagiaires et possibilité de réaliser un buffet dégustation.

→ 6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Identifier les additifs alimentaires dans les produits de votre cuisine.
- ✓ Utiliser des produits naturels ou natifs pour remplacer les additifs.
- ✓ Cuisiner des bases aromatiques pour supprimer les fonds industriels.
- ✓ Pratiquer des techniques culinaires alternatives pour optimiser les densités nutritionnelles et gustatives.

Économies
Plaisir gourmands
Efficacité

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.
Questions au fil de l'eau
QCM

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

10 à 15 Jours de 7h00 selon
projet

Qui est concerné?

Responsable de service restauration,
responsable qualité ou hygiène, agent
d'encadrement.

Les stagiaires : 1 à 6
participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR9
Intra-entreprise

- LE CONTEXTE ET LES ATTENTES RÉGLEMENTAIRES.
- COMPRENDRE L'ARCHITECTURE D'UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE.
- PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE.
- DESCRIPTION DES ACTIVITÉS.
- RÉDIGER LES DIAGRAMMES DE FABRICATION PAR FAMILLES HOMOGÈNES.
- DÉTERMINER LES CCP ET PRPO EN FONCTION DES CRITICITÉS POTENTIELLES.
- RESPECTER ET APPLIQUER LES BPH.
- RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISE ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- REDIRIGER DES PROCÉDURES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.
- ÉTUDE DE CAS : Création de documents pour votre Dossiers d'agrément sanitaire.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Axes principaux :

- ✓ Identifier les principales attentes réglementaires.
- ✓ Devenir autonome pour la mise à jours d'un dossier d'agrément sanitaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'architecture d'un Dossier d'agrément sanitaire.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.
- ✓ Maîtriser la globalité du process de production.

Comprendre et respecter les
attentes réglementaires en
restauration collective.

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur
alterne des méthodes expositives,
interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de
formation pour le débriefing.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

5 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Responsable de service restauration, responsable qualité ou hygiène, agent d'encadrement.

Les stagiaires : 1 à 6 participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR10
Intra-entreprise

- 1/ IDENTIFIER LES BPH ET PRP DANS UNE CUISINE CENTRALE.
- 2/ RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- 3/ LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- 4/ IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- 5/ DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- 6/ PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- 7/ ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- 8/ LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- 9/ PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- 10/ ÉTUDE DE CAS : Création de document pour votre PMS.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Axes principaux :

- ✓ Identifier les principales exigences réglementaires.
- ✓ Devenir autonome pour la mise à jours d'un PMS ou dossier d'agrément sanitaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'organisation d'un PMS.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.

Comprendre et respecter les attentes réglementaires en restauration collective.

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

3 jours soit 21h00. Une journée d'analyse et d'évaluation des pratiques + 2 jours de théorie.

Qui est concerné?

Agents de restauration – personnel en charge de la distribution des repas – cuisiniers – chefs de cuisine – Responsable de production.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR11
Intra-entreprise

- 1/ **BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE CONTAMINATIONS. PISTES DE PROGRÈS.**
- 2/ **PROCÉDURES D'ENREGISTREMENTS : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE DÉVELOPPEMENT MICROBIOLOGIQUES. PISTES DE PROGRÈS.**
- 3/ **ACCOMPAGNER ET CONTRÔLER : LE RÔLE DU RESPONSABLE DE CUISINE.**
- 4/ **LES DOCUMENTS INCONTOURNABLES DE LA MAÎTRISE SANITAIRE.**
- 5/ **INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE.**
- 6/ **RECTIFIER/CORRIGER LES PRATIQUES SUITE À UNE ANOMALIE.**
- 7/ **DÉFINITION DES POINTS ET FRÉQUENCES DES AUTO-CONTRÔLES.**
- 8/ **LES POINTS FONDAMENTAUX D'UN CONTRÔLE OFFICIEL OU AUTO-CONTRÔLE DE L'EXPLOITANT.**
- 9/ **CONTRÔLER LA PERTINENCE DE L'ARCHIVAGE DOCUMENTAIRE DU PMS.**
- 10/ **ÉVALUATION DES ACQUIS DE SÉQUENCE : « RÉDIGER UN DOCUMENT D'AUDIT INTERNE ».**

Comprendre, respecter les règles et les pratiques du PMS
Corriger les mauvaises pratiques

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Salle de formation – Vidéo projecteur – Paper bord

Axes principaux :

- ✓ Accroître et développer votre politique de sécurité alimentaire.
- ✓ Assurer un haut niveau de sécurité alimentaire.
- ✓ Classer les documents relatifs aux procédures d'hygiène conformément aux attentes réglementaires.
- ✓ Faire évoluer, au besoin, le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser en restauration collective.
- ✓ Utiliser les documents de gestion des températures.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Agents restauration, agent de distribution, encadrants, service diététique, responsable qualité, chef de cuisine.

Les stagiaires:

1 à 10_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR12
Intra-entreprise

- **1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2/ DÉCOUVERTE DE LA MICROBIOLOGIE.**
Les TIAC et leurs conséquences. / Développement des germes. / Contaminations. / Lutter contre les développements et les contaminations.
- **3/ LA RÉGLEMENTATION.**
Les règles d'hygiène en restauration. / Maîtriser les risques par la méthode des 5 M. Comprendre un Plan de maîtrise sanitaire.
- **4/ DÉCOUVRIR LA MÉTHODE HACCP (exercices pratiques).**
Définir un process de production. / Déceler les pratiques à risques. / Identifier les points critiques, les Prp et Prpo. / Créer un plan de contrôle HACCP à destination des ateliers de production.
- **5/ LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES.**
Comprendre une analyse microbiologique. / Identifier les causes et les conséquences des différentes contaminations. / Définir des critères microbiologiques.
- **6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.**
Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Comprendre
Analyser
Progresser

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Formation théorique le premier jour. Le deuxième jour exercice pratique, permettant de vérifier la bonne compréhension des acquis (création de supports d'information et d'enregistrement spécifiques à votre structure)

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation.

Axes principaux :

- ✓ Initiation à la microbiologie. Le développement des microbes, leur prolifération.
- ✓ Lutter efficacement contre les contaminations et les risques de TIAC.
- ✓ Découvrir et comprendre les principaux textes qui réglementent la maîtrise sanitaire en restauration collective.
- ✓ Appliquer les principes de l'HACCP.
- ✓ Analyser et comprendre les analyses microbiologiques des plats cuisinés.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Utiliser les informations d'un PMS.
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Identifier les pratiques à risque.

Intervenant : Expert en restauration

Sanction : Certificat de réalisation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Agents restauration, agent de distribution, encadrants, service diététique, responsable qualité, chef de cuisine.

Les stagiaires :

1 à 10 participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR13
Intra-entreprise

- **1/ CONTAMINATIONS : Les sources et transporteurs.**
- **2/ PROLIFÉRATIONS : Les facteurs de développement.**
- **3/ MESURES PRÉVENTIVES :**
 - Hygiène personnelle, Tenue de travail, Hygiène des mains.
 - Nettoyage et désinfection des produits, locaux et matériels (poste de travail).
 - Marche en avant en production et organisation du poste de travail.
 - Respect des températures à toutes les étapes de la production.
- **4/ ENREGISTREMENTS et TRAÇABILITÉ.**
 - Contrôle du respect des procédures.
 - Comprendre la Traçabilité.
 - Traçabilité des procédures.
 - Traçabilité des produits.
- **5/ PRÉSENTATION DE VOS BPH SELON VOTRE PMS.**
 - Présentation ou rappel aux équipes des règles et contrôles définies dans votre PMS.
- **6/ VISITER LE CIRCUIT DE PRODUCTION ET LE RESPECT DE LA MARCHÉ EN AVANT**
 - Les stagiaires effectuent le circuit production avec le formateur et analysent les situations rencontrées à partir des acquis de la formation.
 - Analyse et commentaires sur la visite. Définition d'un plan d'action avec les stagiaires. Le plan d'action est transmis à l'encadrement en fin de formation.

Maîtriser, comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Volontairement active et ludique, elle est essentiellement basée sur des expérimentations pratiques, quizz, des jeux de rôles et des mises en situations professionnelles.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.

Axes principaux :

- ✓ Comprendre, analyser et faire progresser la sécurité alimentaire.
- ✓ Assurer au quotidien la Sécurité Alimentaire des clients consommateurs par une démarche préventive et participative au sein d'une équipe de restauration.
- ✓ A l'issue de la formation les participants seront en mesure de mettre en œuvre les gestes et comportements professionnels incontournables, en lien avec les consignes internes d'entreprise, permettant de maintenir un haut niveau de Sécurité Alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les sources de contamination.
- ✓ Identifier les facteurs favorables à la prolifération.
- ✓ Utiliser les documents d'enregistrement.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

1 Journée de 7h00.

Qui est concerné?

Agents restauration, agent de distribution, encadrants, service diététique, responsable qualité, chef de cuisine.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR14
Intra-entreprise

- 1/ LE POSTE PLONGE AU CENTRE DE LA DÉMARCHE QUALITÉ.
- 2/ LE RÔLE DU PLONGEUR.
- 3/ LE CERCLE DE SINNER, DOSAGE ET UTILISATION DES PRODUITS D'ENTRETIEN.
- 4/ QUELS PRODUITS POUR QUELLES UTILISATIONS.
- 5/ LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELS.
- 6/ LE PLAN DE NETTOYAGE, LES DIFFÉRENTES ZONES.
- 7/ ORGANISATION RATIONNELLE DU POSTE.
- 8/ ACCOMPAGNEMENT SUR POSTE EN PRODUCTION.

Définir des bonnes pratiques
Améliorer les organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Votre matériel de laverie – Paperboard – Salle de formation pour le débriefing.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Définir ou améliorer les règles, les méthodes et l'organisation du secteur Laverie :
- ✓ Pratiquer la plonge avec efficacité et sécurité.
- ✓ Identifier les produits d'entretien en fonction des tâches à réaliser.
- ✓ Organiser le poste plonge.
- ✓ Réaliser un nettoyage efficace.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : Deux à 5 jours selon le projet.

Qui est concerné?

Chef de cuisine ou responsable de production en prise de poste ou devant progresser dans leurs fonctions.

Les stagiaires :

1 à 6 Maxi

Programme de formation :

Réf.: INTR15
Intra-entreprise

Le temps de formation dépend du profil du ou des stagiaires concernés. Une évaluation préalable est nécessaire pour définir les modules appropriés à l'atteinte des objectifs.

- **MODULE 1 / PLANIFICATION ET GESTION DE PRODUCTION.**
- **MODULE 2 / DÉFINIR UNE ORGANISATION ET DE PLANNINGS POUR LE PERSONNEL.**
- **MODULE 3 / IDENTIFIER LES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS ADAPTÉES À LA RESTAURATION COLLECTIVE.**
- **MODULE 4 / DÉFINIR UN PROJET DURABLE POUR SON SERVICE RESTAURATION.**
- **MODULE 5 / TECHNIQUES CULINAIRES POUR L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES ET DYSPHAGIQUES.**
- **MODULE 6 / INITIER UNE DÉMARCHE QUALITÉ POUR LE SERVICE RESTAURATION (PRODUCTION ET DISTRIBUTION).**
- **MODULE 7 / MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX DE L'ACHAT (LOTS, CRITÈRES TECHNIQUES, SOURCING...) ET DU RESPECT DE LA CODE DES MARCHÉS PUBLICS.**
- **MODULE 8 / S'APPROPRIER SON PMS OU DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE AFIN DE LE FAIRE ÉVOLUER COMME UN OUTIL DE MANAGEMENT.**

Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser.
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé.

La mission de l'auditeur
Initier une démarche qualité
Rédiger et suivre un plan d'action

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Après des apports théoriques les stagiaires seront placés en situation d'auditeur. Ils étudieront comment formaliser les données dans un plan d'action priorisé.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : Deux à 5 jours
selon le projet.

Qui est concerné?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, responsable de secteur.

Les stagiaires :

1 à 6 Maxi

Programme de formation :

Réf.: INTR16
Intra-entreprise

- ACCUEIL DES PARTICIPANTS - PRÉSENTATION DE LA FORMATION ET DES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES.
- RECUEIL DES ATTENTES DES STAGIAIRES.
- DÉFINIR UNE ORGANISATION PAR POSTES CORRESPONDANT AUX BESOINS D'UN SERVICE RESTAURATION.
- VALIDER LES AMPLITUDES HORAIRES EN FONCTION DES BESOINS DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION.
- L'ORGANIGRAMME.
- BESOINS EN POSTES JOURS SEMAINE, SOIR ET WEEK-END.
- CALCULER LE TEMPS TRAVAILLÉ ANNUEL PAR LES AGENTS.
- DÉFINIR LES BESOINS EN ETP PAR POSTES.
- DÉFINIR LE BESOIN ANNUEL EN ETP.
- APPRENDRE À DÉFINIR DES ROULEMENTS PAR CYCLES.
- PRINCIPE DE LA FICHE DE POSTE ET FICHE DE TÂCHE JOURNALIÈRE.
- LE PLANNING MENSUEL ET JOURNALIER.

Cette formation alterne la théorie et la pratique. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé

La mission de l'auditeur
Initier une démarche qualité
Rédiger et suivre un plan
d'action

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Après des apports théoriques les stagiaires seront placés en situation d'auditeur. Ils étudieront comment formaliser les données dans un plan d'action priorisé.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : Deux à 5 jours
selon le projet.

Qui est concerné?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, responsable de secteur.

Les stagiaires :
1 à 6 Maxi

Programme de formation :

Réf.: INTR17
Intra-entreprise

- **ACCUEIL DES PARTICIPANTS - PRÉSENTATION DE LA FORMATION ET DES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES.**
- **DÉFINIR LES ATTENTES DES STAGIAIRES.**
- **LES FONDAMENTAUX DE L'AUDIT.**
- **IDENTIFIER LES PRÉCURSEURS.**
- **COMMENT UTILISER UNE MATRICE DE CRITICITÉ.**
- **EXERCICES DE MISE EN SITUATION DES STAGIAIRES POUR AUDITER LE PROCESS DE PRODUCTION (APPRENDRE À POSER DES QUESTIONS ET RECUEILLIR DES INFORMATIONS).**
- **ÉCHANGE ENTRE STAGIAIRE SUR LE VÉCU COMME AUDITEUR.**
- **FORMALISER LES SITUATIONS IDENTIFIÉES DANS UN PLAN D'ACTION.**
- **PRIORISÉ LES SITUATIONS AVEC UNE MATRICE DE CRITICITÉ (EXERCICE DE VÉRIFICATION DES ACQUIS).**
- **DÉFINIR DES ACTIONS CORRECTIVES (EXERCICE DE VÉRIFICATION DES ACQUIS).**
- **ÉDITER ET COMMENTER DES INDICATEURS.**

Cette formation alterne la théorie et la pratique. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

✓ Apprendre les fondamentaux de l'analyse des risques et à se positionner comme un auditeur.
Les stagiaires étudieront également comment créer et suivre un plan d'action.
Utiliser une matrice de criticité pour hiérarchiser les actions.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser.
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé.

La mission de l'auditeur
Initier une démarche qualité
Rédiger et suivre un plan
d'action

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Après des apports théoriques les stagiaires seront placés en situation d'auditeur. Ils étudieront comment formaliser les données dans un plan d'action priorisé.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : (2 + 1)

3 journées au total, réparties en 2 premières journées, suivie à + 2 mois de la 3ème et dernière

Qui est concerné?

Responsable restauration, chef de cuisine, responsable d'un secteur cuisine ou distribution.

Les stagiaires : 4 à 10

participants (nombre pair de préférence et permettant de faire des sous-groupes de 2).

Programme de formation :

Réf.: INTR18
Intra-entreprise

- 1/ VERBAL ET NON VERBAL, SUPPORTS DE LA COMMUNICATION.
- 2/ LE CADRE DE RÉFÉRENCE ET L'ÉCOUTE ACTIVE.
- 3/ L'IMPACT DES ÉMOTIONS DANS LA COMMUNICATION.
- 4/ RESENTIR ET ASSUMER SA POSITION HIÉRARCHIQUE.
- 5/ GÉRER SON PROPRE STRESS DANS LES SITUATIONS DÉLICATES.
- 6/ IDENTIFIER LES COMPORTEMENTS INEFFICACES.
- 7/ DÉLÉGUER, RECTIFIER UNE TÂCHE, UN GESTE, UN COMPORTEMENT.
- 8/ AVANT DE MOTIVER, ÉVITER DE DÉMOTIVER.
- 9/ LES SIGNES DE RECONNAISSANCE.
- 10/ APPRENDRE À DIRE « NON », SANS ENTRAINER D'OPPOSITION, L'ASSERTIVITÉ.
- 11/ FAIRE FACE À L'AGRESSIVITÉ, LA MÉDIATION DANS LE CONFLIT.

Axes principaux :

- ✓ Progresser et s'épanouir dans son management. Les relations interpersonnelles dans les équipes sont fondamentales au sein d'un établissement, tant du point de vue de l'atteinte des objectifs, que celui du bien être de chacun. Il convient donc, de proposer aux personnes en charge d'un encadrement de proximité les repères d'une communication efficace et « non violente ».

A l'issue des deux premières journées, chacun définira un plan d'action à mettre en œuvre durant l'inter session. Durant la dernière journée de formation, les retours d'expérience seront mis en commun, les difficultés de mise en œuvre commentées, et des pistes d'amélioration seront proposées et expérimentées par des jeux de rôles. Cette formation sera volontairement dynamique et pratique (ni Power Point, ni supports écrits, ni questionnaire de personnalité !).

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Pratiquer une communication adaptée aux situations.
- ✓ Identifier les comportements inefficaces.
- ✓ Produire des consignes compréhensibles par l'équipe.

Communiquer avec son équipe
Formuler des consignes précises
Améliorer la communication

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

A partir de situations de communication issues du quotidien de la restauration collective, les participants échangeront leurs expériences et expérimentent à travers des jeux de rôles, de nouvelles approches dans la relation à l'autre.

Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur – Salle de formation pour le débriefing.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250€ net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : 2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, responsable production, agent restauration, agent de distribution des repas.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Ref.: INTR19

Intra-entreprise

→ JOUR 1 MATIN DÉFINIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Déchets non alimentaires, bio déchets, déchets incontournables. Identifier les enjeux liés à la réduction du gaspillage alimentaire ; environnementaux, sociétaux, financiers et réglementaires. Méthodologie du plan de lutte pour la réduction du gaspillage alimentaire.
- Constituer un groupe de travail, fédérer une équipe, associer la hiérarchie.
- Identifier et quantifier les sources et les situations générant du gaspillage alimentaire.
- Définir des objectifs, des actions, des critères de réduction du gaspillage alimentaire.
- Communiquer auprès des convives, donner du sens, informer sur les résultats.

→ JOUR 1 APRÈS MIDI LA CONDUITE DE PROJET :

- Constituer une équipe, avoir un (des) référent(s).
- Insérer la démarche de réduction du gaspillage alimentaire au projet d'établissement, y associer des acteurs externes au service restauration (élèves, enseignants, parents, associations...)
- Créer ou s'approprier les outils de suivi (protocoles existants).
- Définir les étapes du projet (Q, Q, O, Q, C, C, P).
- Piloter, accompagner un projet, animer les points d'étapes.
- Comprendre les freins, et les erreurs liés à la conduite du changement. La réalisation d'un Audit d'inter session.
- Présenter le projet à l'équipe.
- Réaliser un diagnostic de départ.
- Utiliser les supports de mesure.
- Proposer des actions réalistes et des critères mesurables.
- Identifier les difficultés.

→ JOUR 2 MATIN RESTITUTIONS : (support et trame commune), 30 minutes de présentation par établissements (ou sous groupes de travail). Mise en commun des expérimentations, des pistes de progrès.

→ JOUR 2 APRÈS MIDI SYNTHÈSE DE FORMATION :

- Définir le projet réaliste, cohérent et évolutif de son établissement.
- Rédiger les étapes de mise en œuvre du plan de réduction du gaspillage alimentaire.
- Rédiger puis suivre un tableau de bord.
- Accompagner les acteurs, surmonter les difficultés.
- Animer une réunion de présentation du projet.
- Animer une réunion de suivi de projet.
- Communiquer sur le projet.

Évaluation de la formation.

**Définir des bonnes pratiques
Réduire les déchets pour
optimiser l'offre**

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

: Salle de formation avec vidéo projecteur et paperboard.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le gaspillage alimentaire.
- ✓ Identifier les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- ✓ Construire un plan d'action.

Intervenant : Expert gestion de production (cuisines centrales avec des volumes importants, restauration sur place)

Sanction : Certificat de réalisation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

3 à 5 journée de 7h00, selon vos besoins.

Qui est concerné?

Responsable de la restauration, chef de production, chef de cuisine, Agent d'encadrement en production

Les stagiaires :

1 à 6 ^{maxi.}

Programme de formation :

Réf.: INTR20
Intra-entreprise

- 1/ PRÉSENTATION ET RECUEIL DES ATTENTES DES STAGIAIRES.
- 2/ COURS THÉORIQUES SUR LA PLANIFICATION DE LA PRODUCTION JOURNALIÈRE.
- 3/ RAPPELS SUR LES CALCULS DES POURCENTAGES DE PERTES ET DES RENDEMENTS.
- 4/ CONSTRUIRE UNE TRAME DE PLANNING DE PRODUCTION JOURNALIÈRE POUR LA PRODUCTION CHAUDE.
- 5/ CONSTRUIRE UNE TRAME DE PLANNING DE PRODUCTION JOURNALIÈRE POUR LA PRODUCTION FROIDE.
- 6/ CALCUL DE DÉLAIS DE PRÉPARATIONS SUR LES GOULOTS D'ÉTRANGLEMENT DE LA PRODUCTION.
- 7/ TRAME DE PLANIFICATION HEBDOMADAIRE.
- 8/ RÉALISER UNE PLANIFICATION HEBDOMADAIRE.
- 9/ DÉFINIR LES INFORMATIONS À REGROUPER POUR PLANIFIER UNE PRODUCTION JOURNALIÈRE
- 10/ IDENTIFIER ET PLANIFIER LES INTERACTIONS ENTRE LES ATELIERS (EX : CUISSON HARICOTS VERTS EN PRODUCTION CHAUDE POUR UNE SALADE RÉALISÉE AUX PRÉPARATIONS FROIDES).
- 11/ RÉALISATION D'UN PLANNING DE PRODUCTION EN GROUPE AVEC ANIMATION PAR LE FORMATEUR
- 12/ EXERCICE : RÉALISATION DE PLANNINGS DE PRODUCTION PAR LES STAGIAIRES.
- 13/ CORRECTION ET COMMENTAIRE SUR LE PLANNING DE PRODUCTION (VÉRIFICATION DES ACQUIS)
- 14/ ÉVALUATION DE LA FORMATION PAR LES STAGIAIRES ET DÉBRIEFING.
- OPTION JOURS 4 ET 5 : MISE EN ŒUVRE DES PLANNINGS DE PRODUCTION EN CONDITIONS RÉELLES DE FONCTIONNEMENT.

Fluidifier la production
Organiser la continuité de l'information

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Votre matériel de laverie – Paperboard – Salle de formation pour le débriefing.

Axes principaux :

- ✓ Évaluer votre gestion de production journalière et hebdomadaire.
- ✓ Identifier les goulots d'étranglement pour fluidifier les organisations.
- ✓ Organiser une continuité de l'information entre les différents secteurs de la production.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Élaborer un planning de production adapté à votre cuisine.
- ✓ Organiser des productions journalières et hebdomadaire avec des plannings ou une GPAO selon vos menus.
- ✓ Rédiger des plannings de production de façon autonome.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 à 3 journée de 7h00, selon vos besoins.

Qui est concerné?

Responsable de la restauration, chef de production, chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, traiteurs.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR21
Intra-entreprise

- **1/ LES DIFFÉRENTES ÉTAPES D'UN PROCESS DE PRODUCTION EN LIAISON FROIDE.**
- **2/ LA GESTION DE PRODUCTION.**
 - Optimiser les organisations par les plannings de production.
 - Les fiches recettes chiffrées.
- **3/ CUISINER EN LIAISON FROIDE.**
 - Les actions de la chaleur et du froid sur les aliments.
 - Définir des couples temps / température adaptés.
 - Ateliers de pratique culinaire, initiation aux cuissons à basse température.
- **4/ LES LIAISONS DE SAUCES.**
 - Comprendre la réaction des amidons aux couples temps température (chauds et froids).
 - Utiliser des liants adaptés à vos méthodes de production.
- **5/ DÉCOUVERTES DES MATÉRIELS DE PRODUCTION.**
- **6/ MAÎTRISE SANITAIRE.**
 - Découvrir les grands principes de la méthode HACCP. Ce module n'est pas une formation complète sur l'HACCP, il permet de découvrir ou de rappeler les incontournables à appliquer dans un process de production en liaison froide.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Votre matériel de laverie – Paperboard – Salle de formation pour le débriefing.

Axes principaux :

✓ Découvrir les techniques culinaires adaptées . Évolution de l'offre alimentaire – Maîtriser les coûts de production.

- ✓ Optimiser :
 - Découvrir les grands principes d'une production culinaire en liaison froide.
 - Fluidifier l'organisation avec le planning de production.
 - Anticiper les coûts avec des fiches techniques chiffrées (matière et main d'œuvre).
 - Connaître les principaux matériels de production.
 - Cuisiner en liaison froide : les techniques de cuissons, les amidons pour lier les sauces.
 - Maîtriser la sécurité alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Utiliser un planning de production.
- ✓ Utiliser des fiches techniques spécifiques à la liaison froide.
- ✓ Pratiquer des techniques culinaires adaptées.

| Conseil et expertise

Cuisson Expertise travaille avec des Ingénieurs ou des experts reconnus en restauration. Leur parcours, riche d'expériences, leur confère des aptitudes certaines au management, à la conduite de projet, à la gestion tout en utilisant leur talent de pédagogues.

Ces valeurs, nous vous proposons de les partager en vous accompagnant au travers de différents projets :

- Optimiser les organisations et la gestion de production en cuisine centrale.
- Auditer les organisations et les process en cuisine centrale pour disposer d'un plan d'action priorisé.
- Auditer les organisations et définir les besoins RH (ETP, compétences, plannings)
- Accompagner les équipes et l'encadrement, avant et pendant l'ouverture d'une nouvelle cuisine centrale.
- Assistance à la définition d'un nouvel outil de production culinaire (Équipements et process).
- Fédérer les équipes de restauration autour d'un projet institutionnel.
- Développer une démarche qualité avec l'équipe d'encadrement et les équipes
- Gérer et résoudre une situation de crise (équipe démotivée, organisations conduisant à l'épuisement, tensions dans l'équipe...).
- Management et coaching d'une équipe de restauration.
- Achats alimentaires, choisir des produits spécifiques à vos process. Créer des lots pertinents pour intégrer des critères d'attribution adaptés.
- Renforcer sa capacité d'achat local en respectant le code des marchés publics.
- Définir une nouvelle offre alimentaire en restauration de santé.
- Création de recettes et de tutos culinaires spécifiques à vos demandes.
- Créer une nouvelle offre alimentaire (restaurant, vente à emporter...).
- AMO pour la rédaction de DCE d'achats alimentaires vertueux ou pour la sous-traitance de la restauration

Comment S'inscrire?

Contactez-nous en précisant la référence de la formations qui suscite votre Intérêt, nous vous adresserons alors un programme de formation détaillé ainsi qu'une convention de formation continue. Dès que vous aurez accepté notre proposition, vous recevrez toutes les informations relatives à l'organisation des journées de formation.

Pour nous joindre:

Votre interlocuteur : Franck Bergé, Gérant Fondateur de Cuisson Expertise.

Adresse : Cuisson Expertise, 3 Cité Georges CHARPAK 15130 Arpajon sur Cère.

Téléphone : 06 69 52 78 06

Email : fberge@cuisson-expertise.fr

Suivez toute l'actualité de Cuisson Expertise sur notre site internet www.cuisson-expertise.fr ou bien sur notre page **Facebook Cuisson Expertise.**

Accueil des stagiaires en situation de handicap :

Vous êtes ou vous souhaitez inscrire un salarié en situation de handicap, contactez-nous pour que nous étudions conjointement les aménagements à prévoir pour que la formation se déroule dans les meilleures conditions possibles.

Adaptation du dispositif de formation :

Chaque formation est conçue sur mesure avec le commanditaire afin d'analyser les besoins en formation de la structure employeuse et de chaque stagiaire. Cette phase nous permet d'adapter le dispositif de formation en fonction des besoins et des particularités des apprenants.

Qualification des formateurs

Le CV du formateur qui réalisera la formation vous sera communiqué avec le programme de formation et le devis.

Conditions générales des ventes

Vous pouvez consulter nos conditions générales des ventes sur notre site internet : www.cuisson-expertise.fr à la rubrique formations.

Créons la restauration qui vous ressemble !