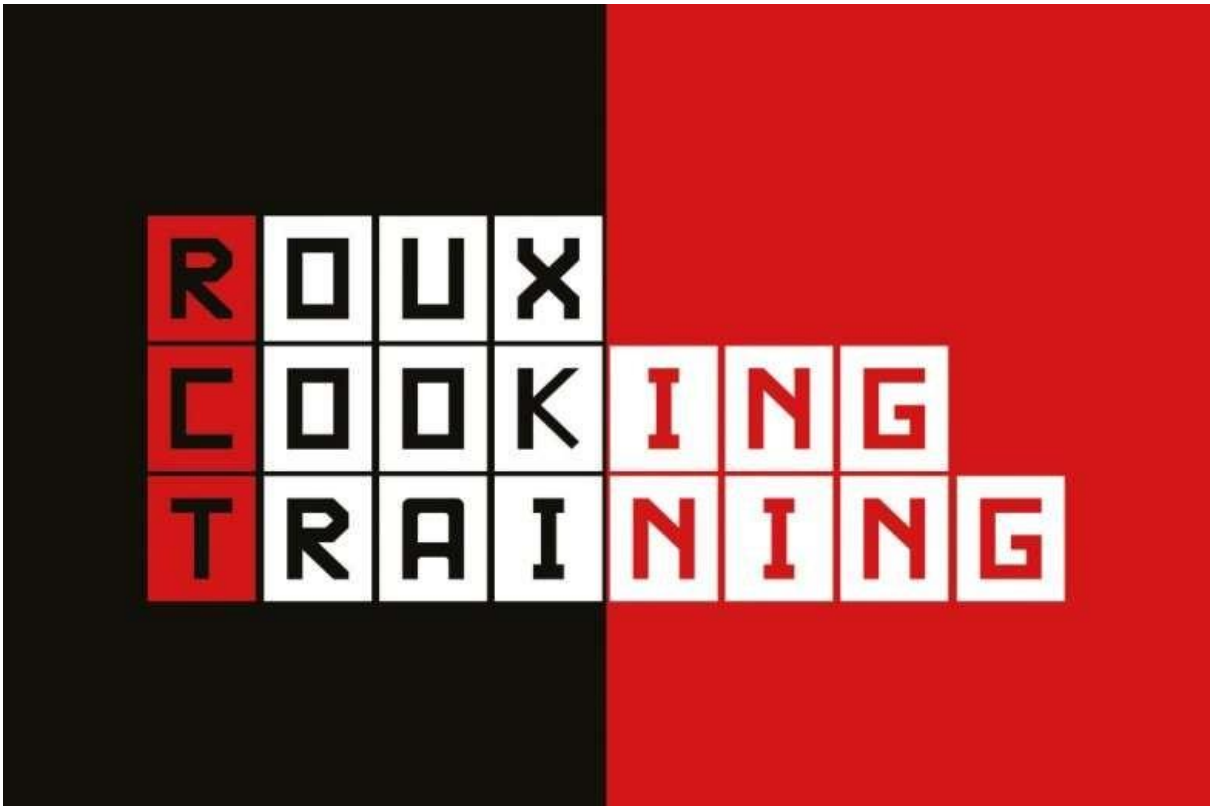

CATALOGUE DES FORMATIONS 2022

METIERS DE BOUCHE

CAFES - HOTELS - RESTAURANTS

RESTAURATION RAPIDE

VENTE AMBULANTE BOULANGERIES – PATISSERIES

TRAITEURS - POISSONNERIES

COMMERCES ALIMENTAIRES & G M S

EXPLOITATIONS AGRICOLES

ACCUEIL RURAL TOURISME SOCIAL & FAMILIAL

« TRANSMETTRE ET ACCOMPAGNER »

Depuis 2010, le centre de formation d'Yvan ROUX a permis à des milliers de stagiaires de pouvoir réaliser les formations nécessaires à leur activité spécifique de métiers de bouche.

Pour chacun des apprenants, nous mettons tout en œuvre pour que la formation à laquelle il participe soit un véritable moment basé autour de l'écoute, l'échange, la transmission et l'accompagnement pour la mise en application dans leur activité.
Plus qu'une approche purement pédagogique, nous proposons un réel accompagnement dans le temps.

Travaillant de façon quasi-quotidienne avec tous les OPCO des métiers de bouche ou en relation avec l'alimentaire aussi bien côté salarié qu'employeur, la plupart des formations peuvent faire l'objet d'une prise en charge directe, totale ou partielle.
Nos services administratifs sont à votre disposition pour tout besoin d'accompagnement dans ces démarches.

ROUX COOKING TRAINING est partenaire référencé auprès de

- AKTO-FAFIH
- CPF
- VIVEA
- AGEFICE
- FAFCEA

Notre collaboration avec Pôle Emploi nous permet de nous positionner en tant que véritable accompagnateur et développeur de nouvelles compétences pertinentes pour un retour à l'emploi rapide.

QUALITE – SATISFACTION CLIENT

Depuis janvier 2020, notre organisme a obtenu la certification qualité QUALIOPI N°2020/85703.1 au titre des actions de formation délivré par l'AFNOR.
Nous sommes également référencés au DATA DOCK

Taux de satisfaction client : 99.1 % (2021) (28 critères)

PLANNING

Nous mettons un point d'honneur à adapter nos plannings aux activités des métiers de bouche en tenant compte des saisonnalités, des disponibilités et besoins des stagiaires.
Aussi notre planning peut être soumis à modifications.

Pour toute question n'hésitez pas à contacter nos services

ROUX COOKING TRAINING

Téléphone : 04 94 57 23 85 Email : yvan.roux@hotmail.fr

BOOSTEZ VOS COMPETENCES ET CELLES DE VOS EQUIPES

Vous – Votre Entreprise

Cotisations obligatoires

Votre OPCO*

Opérateurs de compétences

ROUX COOKING TRAINING

- Identification des besoins de formation
- Etablissement du plan de formation
- Gestion administrative du dossier
- Planning de formation
- Formations techniques et réglementaires
- Suivi des stagiaires

ROUX COOKING TRAINING

- ☑ Dossier de prise en charge
- ☑ Validation du budget disponible
- ☑ Financement de la formation*

- **Développement des compétences**
  (Techniques culinaires, service, salle/vente, etc…)
- **Formations obligatoires**
  (Hygiène alimentaire, SST, Sécurité incendie, Permis d'exploitation débit de boissons et chambres d'hôtes, Licence d'entrepreneur du spectacle …)

**(Règlement direct par l'OPCO ou Remboursement à l'établissement des coûts de formation)*

Demandeurs d'emploi : Dispositif POLE EMPLOI

pôle emploi

Compte Personnel de Formation (ex-DIF)

mon CompteFormation

INSCRIPTION A UNE FORMATION

Toute inscription vaut acceptation sans réserve des conditions générales de vente détaillées au verso

FORMATION CONCERNEE

Theme :	
Date :	Lieu :

PARTICIPANT

Nom		Mobile	
Prénom		Email (Obligatoire pour l'envoi de la correspondance)	
Fonction		Date de naissance	
Numéro de sécurité sociale			
Etes vous en situation de handicap	☐ Oui	☐ Non	
	Si oui, merci de nous préciser les modalités à prévoir pour l'organisation de la formation :		

RESPONSABLE INSCRIPTION

N° SIRET de l'établissement du participant :

RAISON SOCIALE		CP	
Adresse		VILLE	
Etablissement saisonnier	☐ Oui	☐ Non	
Dates ouverture		Dates fermeture	
N° de TVA Intracommautaire			
Nom du chef d'établissement		Mobile	
Prénom			
Email *(Obligatoire pour l'envoi de la correspondance)*			

ETABLISSEMENT :
OPCO :

Si la facturation est à établir à l'OPCO, le dossier de demande de prise en charge doit être réalisé par le client et l'acceptation doit être adressée à ROUX COOKING TRAINING au plus tard le premier jour de la formation

Date :
Signature du participant

Précédé de « bon pour accord »

Date :
Signature du chef d'établissement + cachet

Précédé de « bon pour accord »

Les informations recueillies dans le cadre du présent bulletin d'inscription font l'objet d'un traitement informatique par ROUX COOKING TRAINING à des fi ns de gestion des relations avec ses clients et prospects. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant par courrier à : ROUX COOKING TRAINING, 274 Chemin de la Venelle, 83320 CARQUEIRANNE ou par e-mail à yvan.roux@hotmail.fr ou par téléphone au 04 94 57 23 85

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ROUX COOKING TRAINING se réserve la possibilité de modifier ou mettre à jour ses conditions générales à tout moment. Les conditions générales applicables au jour de la commande sont consultables sur le site www.rouxcookingtraining.fr

1. PRÉSENTATION

ROUX COOKING TRAINING est un organisme de formation professionnelle dont le siège social est établi 274 Chemin de la Venelle, 83320 CARQUEIRANNE.

ROUX COOKING TRAINING développe, propose et dispense des formations en présentiel inter et intra entreprise. ROUX COOKING TRAINING propose également la vente de produits annexes aux formation (produits d'hygiène, sécurité, guides, etc...)

2. OBJET

Les présentes conditions générales de vente (ci-après les "CGV") s'appliquent à toutes les offres de services et produits relatives à des commandes passées auprès de ROUX COOKING TRAINING (ci-après « RCT »par tout client professionnel (ci-après "le Client"). Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes CGV. Toute condition contraire et notamment toute condition générale ou particulière opposée par le Client ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de RCT, prévaloir sur les présentes CGV et ce, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance. Le fait que RCT ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir ultérieurement. Le Client se porte fort du respect des présentes CGV par l'ensemble de ses salariés, préposés et agents.

Le Client reconnaît également que, préalablement à toute commande, il a bénéficié des informations et conseils suffisants de la part de RCT, lui permettant de s'assurer de l'adéquation de l'offre de services à ses besoins.

3. VENTE DE PRODUITS

Toute vente de produit est liée à un bon de commande pré-établi, signé par le Client. La délivrance des produits ne sera faite que contre paiement comptant de la commande, suivi d'une facturation par RCT.

4. FORMATIONS EN PRÉSENTIEL

4.1 Formations interentreprises

4.1.1 Descriptif

Les dispositions du présent article concernent les formations interentreprises, longues ou courtes, disponibles au catalogue de RCT et réalisées dans les locaux de RCT ou des locaux mis à disposition par RCT.

4.1.2 Conditions financières

Le règlement du prix de la formation est à effectuer, à l'inscription, comptant, sans escompte à l'ordre de RCT.

Tous les prix sont indiqués hors taxes et sont à majorer du taux de TVA en vigueur.

Les repas sont compris dans le prix de la formation.

4.1.3 Remplacement d'un participant

RCT offre la possibilité de remplacer un participant empêché par un autre participant ayant le même profil et les mêmes besoins en formation.

Le remplacement d'un participant est possible sans indemnité jusqu'à 10 jours ouvrés. Si le remplacement intervient moins de 10 jours ouvrés avant le démarrage de la formation, il ouvre droit à une indemnité forfaitaire de 50 € au profit de RCT.

4.1.4 Insuffisance du nombre de participants à une session

Dans le cas où le nombre de participants serait insuffisant pour assurer le bon déroulement de la session de formation, RCT se réserve la possibilité d'ajourner la formation au plus tard une semaine avant la date prévue et ce, sans indemnités.

4.2 Formations intra-entreprise

4.2.1 Descriptif

Les dispositions du présent article concernent des formations intra-entreprise développées sur mesure et exécutées dans les locaux de RCT ou dans des locaux mis à disposition par le Client.

4.2.2 Conditions financières

Le règlement du prix de la formation est à effectuer, à l'inscription, comptant, sans escompte à l'ordre de RCT.

Tous les prix sont indiqués hors taxes et sont à majorer du taux de TVA en vigueur.

Les repas sont compris dans le prix de la formation pour les formations réalisées dans les locaux de RCT uniquement.

5. DISPOSITIONS COMMUNES AUX FORMATIONS

5.1 Documents contractuels

Pour chaque action de formation une convention établie selon les articles L 6353-1et L 6353-2 du Code du travail est adressée en deux exemplaires dont un est à retourner par le Client revêtu du cachet de l'entreprise. L'attestation de participation est adressée après la formation.

Une attestation de présence pour chaque partie peut être fournie sur demande.

5.2 Règlement par un OPCO

En cas de règlement par l'OPCO dont dépend le Client, il appartient au Client d'effectuer la demande de prise en charge avant le début de la formation auprès de l'OPCO. L'accord de financement doit être communiqué au moment de l'inscription et sur l'exemplaire de la convention que le Client retourne signé à RCT. En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la différence sera directement facturée par RCT au Client. Si l'accord de prise en charge de l'OPCO ne parvient pas à RCT au premier jour de la formation, RCT se réserve la possibilité de facturer la totalité des frais de formation au Client.

5.3 Annulation des formations en présentiel à l'initiative du Client

Les dates de formation en présentiel sont fixées d'un commun accord entre RCT et le Client et sont bloquées de façon ferme.

En cas d'annulation tardive par le Client d'une session de formation planifiée en commun, des indemnités compensatrices sont dues dans les conditions suivantes :

- report ou annulation communiqué au moins 30 jours ouvrés avant la session : aucune indemnité ;
- report ou annulation communiqué moins de 30 jours et au moins 15 jours ouvrés avant la session : 30 % des honoraires relatifs à la session seront facturés au Client;
- report ou annulation communiqué moins de 15 jours ouvrés avant la session : 70 % des honoraires relatifs à la session seront facturés au Client.

6. DISPOSITIONS APPLICABLES À L'ENSEMBLE DE L'OFFRE DE SERVICES CEGOS

6.1 Modalités de passation des Commandes

La proposition et les prix indiqués par RCT sont valables un (1) mois à compter de l'envoi du bon de commande.

L'offre de services est réputée acceptée dès la réception par RCT d'un bon de commande signé par tout représentant dûment habilité du Client, dans le délai d'un (1) mois à compter de l'émission dudit bon de commande.

La signature du bon de commande et/ou l'accord sur proposition implique la connaissance et l'acceptation irrévocable et sans réserve des présentes conditions, lesquelles pourront être modifiées par RCT à tout moment, sans préavis, et sans que cette modification ouvre droit à indemnité au profit du Client.

6.2. Facturation - Règlement

6.2.1 Prix

Tous les prix sont exprimés en euros et hors taxes. Ils seront majorés de la TVA au taux en vigueur. Les éventuels taxes, droits de douane ou d'importation ainsi que les frais bancaires occasionnés par le mode de paiement utilisé seront à la charge du Client.

Les frais de déplacement du (ou des) consultant(s) ou du (ou des) formateur(s) ainsi que les frais de location de salle, de documentation et de location de matériel courant (vidéo projecteur, …) sont facturés en sus.

6.2.2 Paiement

Sauf convention contraire, les règlements seront effectués aux conditions suivantes :

- le paiement comptant doit être effectué par le Client, au plus tard dans un délai de 30 (trente) jours à compter de la date de la facture ;
- le règlement est accepté par règlement domicilié automatique (prélèvement), chèque, virement bancaire ou postal ;
- aucun escompte ne sera appliqué en cas de règlement avant l'échéance, sauf mention différente indiquée sur la facture.

En cas de retard de paiement, RCT pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Toute somme non payée à échéance entraîne de plein droit et sans mise en demeure préalable, l'application de pénalités d'un montant égal à trois fois le taux d'intérêt légal. RCT aura la faculté de suspendre le service jusqu'à complet paiement et obtenir le règlement par voie contentieuse aux frais du Client sans préjudice des autres dommages et intérêts qui pourraient être dus à RCT.

Conformément à l'article L 441-6 du Code de commerce, tout paiement postérieur à la date d'exigibilité donnera lieu au paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatif, si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire.

6.3. Limitations de responsabilité de RCT

La responsabilité de RCT ne peut en aucun cas être engagée pour toute défaillance technique du matériel ou toute cause étrangère à RCT.

Quel que soit le type de prestations, la responsabilité de RCT est expressément limitée à l'indemnisation des dommages directs prouvés par le Client.

La responsabilité de RCT est plafonnée au montant du prix payé par le Client au titre de la prestation concernée.

En aucun cas, la responsabilité de RCT ne saurait être engagée au titre des dommages indirects tels que perte de données, de fichier(s), perte d'exploitation, préjudice commercial, manque à gagner, atteinte à l'image et à la réputation.

6.4. Force majeure

RCT ne pourra être tenue responsable à l'égard du Client en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un évènement de force majeure. Sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuit, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence des Cours et Tribunaux français et sans que cette liste soit restrictive :

- la maladie ou l'accident d'un consultant ou d'un animateur
- de formation, les grèves ou conflits sociaux internes ou externes à RCT,
- les désastres naturels, les incendies, la non obtention de visas, des autorisations
- de travail ou d'autres permis, les lois ou règlements mis en place ultérieurement,
- l'interruption des télécommunications, l'interruption de l'approvisionnement
- en énergie, interruption des communications ou des transports de tout type,
- ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de RCT.

6.5. Propriété intellectuelle

RCT est seule titulaire des droits de propriété intellectuelle de l'ensemble des formations qu'elle propose à ses Clients. À cet effet, l'ensemble des contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale, …) utilisés par RCT pour assurer les formations, demeurent la propriété exclusive de RCT. À ce titre ils ne peuvent faire l'objet d'aucune utilisation, transformation, reproduction, exploitation non expressément autorisée au sein ou à l'extérieur du Client sans accord exprès de RCT. En particulier, le Client s'interdit d'utiliser le contenu des formations pour former d'autres personnes que son propre personnel et engage sa responsabilité sur le fondement des articles L. 122-4 et L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle en cas de cession ou de communication des contenus non autorisée.

Toute reproduction, représentation, modification, publication, transmission, dénaturation, totale ou partielle des contenus de formations, sont strictement interdites, et ce quels que soient le procédé et le support utilisés.

En tout état de cause, CEGOS demeure propriétaire de ses outils, méthodes et savoir-faire développés antérieurement ou à l'occasion de l'exécution des prestations chez le Client.

6.6. Confidentialité

Les parties s'engagent à garder confidentiels les informations et documents concernant l'autre partie de quelle que nature qu'ils soient, économiques, techniques ou commerciaux, auxquels elles pourraient avoir accès au cours de l'exécution du contrat ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à la conclusion du contrat, notamment l'ensemble des informations figurant dans la proposition commerciale et financière transmise par RCT au Client.

RCT s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que ses sociétés affiliées, partenaires ou fournisseurs, les informations transmises par le Client, y compris les informations concernant les participants aux formations.

6.7. Communication

Le Client accepte d'être cité par RCT comme client de ses offres de services, aux frais de RCT. Sous réserve du respect des dispositions de l'article 6.5, RCT peut mentionner le nom du Client, son logo ainsi qu'une description objective de la nature des prestations, objet du contrat, dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle notamment sur son site internet, entretiens avec des tiers, communications à son personnel, documents internes de gestion prévisionnelle, rapport annuel aux actionnaires, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

6.8. Protection des données à caractère personnel

En tant que responsable du traitement du fichier de son personnel, le Client s'engage à informer chaque participants que :

- des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées par RCT aux fins de réalisation et de suivi de la formation ;
- conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant et qu'à cette fin, une demande en ligne précisant l'identité et l'adresse électronique du requérant peut être adressée à RCT.

Le Client est responsable de la conservation et de la confidentialité de toutes les données qui concernent le participant et auxquelles il aura eu accès.

RCT conservera, pour sa part, les données liées à l'évaluation des acquis par le participants, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation.

7.9. Droit applicable - Attribution de compétence

Les présentes conditions générales sont régies par le droit français. EN CAS DE LITIGE SURVENANT ENTRE LE CLIENT ET RCT À L'OCCASION DE L'EXÉCUTION DU CONTRAT, IL SERA RECHERCHÉ UNE SOLUTION À L'AMIABLE ET, À DÉFAUT, LE RÈGLEMENT SERA DU RESSORT DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE TOULON.

SOMMAIRE

EXPLOITATION D'UN DEBIT DE BOISSON

Intitulé de la formation *Légende :* ➔ *Formations obligatoires* ➔ *Développement des compétences*	**Durée**	**Tarif* (HT par personne)**
➔ Permis d'exploitation Arrêté du 08 Septembre 2017 portant agrément d'un organisme de formation au titre de l'article L.3332-1-1 du code de la santé publique **NOR : *INTD1725565A***	3 jours - 20h00	500 €

CONTRAINTES LEGALES, HYGIENE, SECURITE

➔ Hygiène alimentaire – Méthode HACCP en restauration commerciale *Déclaration DRAAF Paca n° 93027806216*	2 jours - 14h00	**Tarif* (HT par personne)**
➔ Construire son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)	2 jours -14h00	350 €
➔ Construire son document unique d'évaluation des risques professionnels	2 jours -14h00	350 €
➔ Formation réduite à la sécurité des spectacles vivants pour les ERP de 5ème catégorie de type L, N et O pour la Licence d'Entrepreneur du Spectacle de 1ere catégorie *Agrément Ministère de la Culture par arrêté du 10 juin 2016*	2 jours -14h00	350 €
➔ SST - Sauveteur secouriste du travail *Habilitation INRS n° 876008/2016/SST-01/O/07*	2 jours -14h00	350 €
➔ MACC – SST – Maintien des Acquis et des Compétences du SST (Recyclage) *Habilitation INRS n° 876008/2016/SST-01/O/07*	1 jour -7h00	175 €
➔ Gestes et postures - TMS	2 jours – 14h00	350 €

**Les tarifs peuvent être modifiable selons les situations, ils sont basés sur des formations en Inter entreprises*

MANAGEMENT

➔ Management – Les fondamentaux (Gestion des conflits, cohesion d'équipe	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €

DEVELOPPEMENT COMMERCIAL

➔ Créer une carte de restaurant attractive	2 jours – 14h00	350 €
➔ La relation client et la vente additionnelle	3 jours -21h00	525 €

TECHNIQUES METIERS CHR - SOMMELLERIE

➔ Initiation à la dégustation en œnologie	2 jours -14h00	350 €

TECHNIQUES METIERS CHR - SNACKING

➔ Les tapas salés	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Revisiter le snacking en dessert	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €

GESTION DE L'ENTREPRISE

➔ Gestion des stocks, calcul des ratios et prévisions des ventes	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ S'inscrire dans une démarche Éco-Responsible	3 jours – 21h00	525 €
➔ Organiser efficacement son temps de travail en restauration	3 jours – 21h00	525 €
➔ Améliorer son bien être au travail	2 jours – 14h00	350 €

**Les tarifs peuvent être modifiable selons les situations, ils sont basés sur des formations en Inter entrepris*

TECHNIQUES METIERS CHR – CUISINE

Côté sucré

➔ Desserts du monde	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ La pâtisserie moléculaire	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les bases des différentes pâtes	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les cocktails dans vos assiettes	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les desserts sans gluten	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les desserts sur assiette niveau 1 – Bases et cafés gourmands	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les desserts sur assiette niveau 2 – Classiques et entremets	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les desserts sur assiette niveau 3 – Les desserts étoilés	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les sushis sucrés	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Pâtisserie : choux et petits fours niveau 1	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Pâtisserie : choux et petits fours niveau 2	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Préparations pâtissières pour vos cocktails	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les mousses et les crèmes	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Chocolaterie niveau 1 – Les décors	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Chocolaterie niveau 2 – Les trempages, bonbons et supports	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Chocolaterie niveau 3 – Spécial fêtes (Noël, Pâques..)	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Confiserie niveau 1 - Confiture et Chutney	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Confiserie niveau 2 – Les classiques de la confiserie	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Confiserie niveau 3 – Les fruits confits et le travail du sucre	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €

Côté salé

➔ Cuisine autour des crustacés de méditerranée	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les coquillages	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les poissons de méditerranée niveau 1 – Les découpes et poisson cru	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les poissons de méditerranée niveau 2 – Les cuissons et zéro perte du poisson	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine autour du barbecue	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine autour du monde : Amérique Latine	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine autour du monde : Asie	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine autour du monde : Inde	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine autour du monde : Nordique	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine autour du monde : Orientale	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Cuisine japonaise autour du sushi	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ La cuisine provençale	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €

➔ La rôtisserie	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Le brunch	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les sauces	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Thématique autour du canard	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les abats	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les recettes oubliées	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les légumes du potager dans tous leurs états	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les pâtés en croute et les tourtes	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Les petits pains pour les restaurants	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Menu Dog and Cat	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Dressage et mise en valeur de vos assiettes	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Conservation des produits et fumage	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €

TECHNIQUES METIERS CHR – CUISSONS SOUS VIDE, BASSE TEMPERATURE

➔ Les nouvelles techniques de cuisson	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ La cuisine zero perte	2 jours – 14h00	350 €

Titre : Permis d'exploitation

Durée en heures et en jour : *20h00 - 3 jours horaires : 08h30-12h30 – 13h30-17h30*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne créateur ou repreneur d'un débit de boisson ou d'un restaurant possédant une licence de vente d'alcool : gérant(e) et co-gérant(e)s*

Nombre de personnes min et max : Mini : 4 - Maxi : 12

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

D'exploiter une licence de vente d'alcool dans le cadre d'un débit de boisson ou d'un restaurant, Identifier les obligations réglementaires liées à la vente d'alcool, Appréhender les risques et les sanctions spécifiques liées aux débits de boissons, Mettre en œuvre une démarche de prévention et d'information

Arrêté du 08 Septembre 2017 portant agrément d'un organisme de formation au titre de l'article L.3332-1-1 du code de la santé publique **NOR : *INTD1725565A***

Programme :

➔ Présentation du formateur et des participants

➔ **1. Présentation liminaire de la formation et du Permis d'exploitation**

a) La raison d'être de l'obligation de formation
b) Présentation du Permis d'Exploitation

I. 2. Le cadre législatif et réglementaire

a) Les sources du droit et les applications :
   - Organisation administrative et judiciaire,
   - Juridictions : civil et pénal, les pouvoirs du maire,
   - Responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales,
   - Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui

b) La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
c) La police administrative générale (Code général des collectivités territoriales) Police judiciaire, police administrative générale,
d) La police administrative spéciale (Code de la santé publique)
Contrôles administratifs simples, CODAF, police des débits de boissons, les cas de fermetures (administratives, judiciaires)

I. 3. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)

a) Les conditions liées à la personne
   - Nationalité, conventions bilatérales
   - Capacité juridique
   - Incompatibilités
   - Permis d'exploitation et son renouvellement

b) Les conditions liées à la licence
   - Classification des boissons, boissons interdites en France,
   - Les différentes licences et leurs champs d'application,
   - Les conditions de délivrance et de validité d'une licence
   - Les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées..)

c) La vie d'une licence
   - Ouverture, mutation, translation
   - Transfert (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
   - Interdictions de transfert

d) Les déclarations préalables à l'ouverture
   - La déclaration administrative
   - Les obligations fiscales
   - La rédaction du bail par acte authentique
   - Les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires)
   - Accessibilité

I. 4. Les obligations d'exploitation

a) Les obligations liées à l'établissement
   - horaires d'ouverture et de fermeture,

- obligation de terrasse
- étalage obligatoire boissons non alcooliques
- affichage obligatoire
- information sur les prix
- vidéo protection
- Obligation de Formation HACCP

b) Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques

- Prévention et lutte contre le risque alcool : répression de l'ivresse publique, interdiction des opens bars, réglementation des happy hours,
- Prévention des mineurs contre le risque alcool : interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues, l'accueil des mineurs de plus de 16 ans dans le cadre de l'apprentissage
- la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- Protection des femmes enceinte contre le risque alcool
- Présentation des conséquences physiques et psychologique de la consommation d'alcool sur le corps humain
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- Réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect
- Réglementation relative aux stupéfiants
- La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants

c) Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques

- Lutte contre le bruit
- La conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement
- La lutte contre l'alcool au volant
- Réglementation sur les jeux et loteries : rappels du principe général d'interdiction, sanctions encourues

5. Réglementation locale

- Règlement sanitaire départemental
- Réglementation contre le bruit
- Spécificités locales
- Heures de fermeture et d'ouvertures des établissements
- Affichages spécifiques

6. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

a) Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation

➔ Questionnaire de connaissance avec réponses restituées en fin de session avec les stagiaires

Prérequis : *Aucun prérequis - Evaluation des attentes par tour de table*

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, jeux de rôle, mise en situation et corrigé, travail en groupe, questionnaires, vidéos, photos
   Apports théoriques : 14 heures
   Exercices et mises en situation : 5 heures
   Evaluations : 1 heure
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, reportages photos et video, procès-verbaux, articles de presse, cas de jurisprudences…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée, supports

informatique de tous les documents nécessaires à la mise en place des affichages, fiche conseil réalisation cartes des vins, cerfa accessibilité, feuille de pointage pour auto-évaluation de la mise en conformité de l'établissement

5. nature des travaux demandés aux participants :

exercices pratiques et travaux de mise en situation, jeux de rôles

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé par questionnaire validant la finalité de la formation et la délivrance du permis d'exploitation

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :

- **M. Anne-Elisabeth ROUX,** Formatrice en technique salle et gérant d'établissements de restauration pendant 8 ans
- **M. Yvan ROUX**, Formateur en technique culinaires et gérant d'établissements de restauration pendant 30 ans.

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations possibles en inter-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Tarif : Sur devis détaillé inclus dans la convention de formation

Titre : Hygiène Alimentaire – méthode HACCP en Restauration Commerciale

Domaine : Les contraintes légales, hygiène, sécurité

Thème : Hygiène, Sécurité Hôtel Restaurant

Formacode : 42793

Durée en heures et en jour : *14h00 - 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne intervenant dans le processus de manutention, transformation, stockage ou livraison de denrées alimentaires au sein d'un établissement de restauration commercial de type restauration traditionnelle, cafétérias et autres libre-service, restauration de type rapide ou de vente à emporter (vente au comptoir, livraison, magasin, marché, véhicule boutique, etc..) : Chef(f) de cuisine, Second (e), Commis(e) de cuisine, Plongeur (euse), Barman, Barmaid, Serveur, Serveuse, Econome, Room service, Service du petit déjeuner, personnel polyvalent, …*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés aux manquements aux règles de base de l'hygiène

Mettre en œuvre les principes obligatoires de l'hygiène en restauration

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformément à la réglementation et satisfaisantes pour les consommateurs

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Les principes de base du Paquet Hygiène et les textes communautaires fondateurs
- Les obligations du professionnel :
  - Déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
  - Retrait, rappels de produits, respect des bonnes pratiques d'hygiène,
  - élaborer des procédures fondées sur le principe de l'HACCP,
- Définition et principes de l'HACCP
- Méthode des 5 M
- Dangers et Risques
  - dangers microbiologiques et facteurs de développements,
  - agents pathogènes
  - parasites
  - dangers biologiques (allergènes, TIAC)
  - dangers chimiques
  - dangers physiques
- Les procédures fondées sur l'HACCP
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Mise en place d'un système de traçabilité
  - Le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire),
  - système documentaire et création des documents d'enregistrements,
  - suivi et de non-conformité
- Les contrôles officiels
  - grilles d'inspections,
  - points de contrôles,
  - suites de l'inspection
  - transparence des contrôles
- Les Bonnes pratiques d'hygiène sur la base de 5 M
  - Main d'œuvre : hygiène du personnel et des manipulations, suivi médical, formation
  - Matières premières : durée de vie, manipulation, conservation, stockage, transport, origines des viandes, …
  - Méthodes : marche en avant, respect de la chaine du froid et du chaud, cuisson, refroidissement, congélation, décongélation, mise sous vide, tranchage, hachage, transport, réception marchandise, traçabilité, …
  - Milieu : approvisionnement en eau, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,

gestion des déchets et des locaux,
- Matériel : plans et surfaces de travail, matériel professionnel, entretien du matériel,

➔ Mesures de vérifications et auto-contrôles

Prérequis : *Aucun prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, jeux de rôle, mise en situation et corrigé, travail en groupe, quizz, vidéos, photos
   Apports théoriques : 8 heures
   Exercices et mises en situation : 5 heures
   Evaluations : 1 heure
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, fiches anses, guide des bonnes pratiques d'hygiène, reportages photos et vidéo, articles journaux
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée, supports informatiques de tous les documents nécessaires à la mise en place d'un PMS
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé par questions/quizz
Validation finale par quizz

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :
M. LLACER Alfred, Formateur en gestion qualité, hygiène HACCP et prévention des risques. 26 ans d'expérience en tant que gérant de collectivité pour la Marine Nationale

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire - PMS

Domaine : Les contraintes légales, hygiène, sécurité

Thème : Hygiène, Sécurité Hôtel Restaurant

Formacode : 42793

Durée en heures et en jour : *14h00 - 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-17h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne intervenant dans la mise en œuvre du suivi sanitaire en restauration commerciale : Responsable qualité, Manager, Chef(f) de cuisine, Econome, Membre de l'équipe HACCP, …*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Comprendre et mener une étude HACCP
Mettre en place les procédures et enregistrement nécessaires et d'en assurer le suivi
Savoir gérer les non-conformités
Organiser et mettre en place des actions correctives

Programme :

- ➔ Présentation du formateur et des participants
- ➔ Rappel réglementation
  - Obligations réglementaires de la profession et les risques encourus.
- ➔ Rappel des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
  - Rappel Méthode des 5 M : main d'œuvre, matière, méthode, moyens, milieu
- ➔ Plan HACCP
  - Définition et principes
  - La démarche : constituer l'équipe, les produits, l'utilisation, diagramme des opérations
  - Identifier les dangers de chaque produit fini, évaluer le danger, trouver les causes, identifier les mesures préventives pour chaque opération
  - Les CCP et les PRPo/CP : déterminer les CCP (points critiques), mettre en place le système de surveillance, déterminer les actions correctives, définir les procédures de vérification,
  - Mettre à jour le système : retour d'expérience, amélioration
- ➔ Traçabilité
  - Réglementation, objectifs et obligation, organisation et durée d'archivage
- ➔ Gestion de la non-conformité ou situation de crise
  - Gestion des produis non-conformes, procédures de retrait et rappels, procédure de gestion des TIAC
- ➔ Mise en place du PMS
  - ➔ **Version documentaire, suivi des enregistrements, mise à jour suite à actions correctives.**

Prérequis : *Connaissances de base en hygiène alimentaire et avoir suivi la formation Hygiène Alimentaire HACCP en Restauration commerciale. Evaluation du prérequis par quizz*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

6. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, jeux de rôle, mise en situation et corrigé, travail en groupe, quizz, vidéos, photos
   Apports théoriques : 3 heures
   Exercices et mises en situation : 4 heures
   Evaluations : 1 heure
7. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
8. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, fiches anses, guide des bonnes pratiques d'hygiène, reportages photos et video, articles journaux
9. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée, supports Informatique de tous les documents nécessaires à la mise en place d'un PMS

10. nature des travaux demandés aux participants :
Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé par questions/quizz
Validation finale par quizz

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :
M. LLACER Alfred, Formateur en gestion qualité, hygiène HACCP et prévention des risques depuis 2 ans. 26 ans d'expérience en tant que gérant de collectivité pour la Marine Nationale

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Construire son document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)

Domaine : Les contraintes légales, hygiène, sécurité

Thème : Hygiène, Sécurité Hôtel Restaurant

Formacode : 42793

Durée en heures et en jour : *14h00 - 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne en charge de l'encadrement ou tout(e) salarié (e) intervenant au sein de la mise en œuvre du DUERP dans son établissement et/ou membre du CHSCT*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Définir et mettre en œuvre une démarche de management de la prévention.
Identifier et hiérarchiser les risques professionnels pour pouvoir les formaliser dans l'organisation du Document Unique.
Exploiter et mettre à jour le Document Unique
Elaborer un plan d'action

Programme :

- ➔ Présentation du formateur et des participants
- ➔ Contexte réglementaire :
  - rappel de la réglementation : code du travail et les principes de prévention
  - **Connaitre les principaux documents en lien avec le DUERP :**
  - **Décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001**
  - Circulaire DRT n° 6 du 18 Avril 2002
  - Décret n°2008-1347 du 17 décembre 2008
- ➔ Préparer de la démarche de prévention des risques
  - Le rôle de la direction : Engagement et volonté
  - Acteurs et moyens pour mettre en place la démarche de prévention
  - Comment associer les salariés à cette démarche
  - Les autres acteurs de la prévention pouvant intervenir dans la démarche de prévention
- ➔ Préparer l'évaluation des risques : Connaître son entreprise et ses situations de travail
  - Méthodologie et Outils
  - Définir les unités de travail, lister toutes les activités (même saisonnières)
  - Choix du document d'identification des risques
- ➔ Identifier les risques
  - « Pense-bête » des différents risques pouvant être identifiés
  - Identifier les sources de danger au travail à travers les procédés, les équipements et les produits utilisés
  - Déterminer les risques et l'exposition des personnes : Etat des lieux de l'existant : situations de travail réelles, mesures de préventions existantes, historique des AT et MP
  - Observer les situations de travail : visite terrain, interview du personnel,
  - Lister les situations dangereuses et identifier les risques pour chaque unité de travail
- ➔ Evaluer les risques
  - Elaborer la grille de cotation appelée aussi « grille de criticité »
  - Hiérarchiser l'ensemble des risques identifié pour chaque unité de travail
- ➔ **Mise en place du document unique**
  - Connaître le contenu minimal du document unique
  - Formalisation et communication au personnel du DUERP
  - Mise à jour du DUERP
- ➔ Programmer les actions de prévention
  - Définir et planifier les différentes actions de prévention
  - Formalisation et communication
  - Intégrer son évaluation des risques dans son plan d'action de la démarche de prévention

Prérequis : *Aucun prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, jeux de rôle, mise en

situation et corrigé, travail en groupe, interviews, jeux, vidéos
Apports théoriques : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, livrets prévention INRS de la profession
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé par questions/quizz
Validation finale par quizz et exercice pratique sur la mise en œuvre de leur propre document unique suivant trame préparée suivant l'activité du CHR

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :
M. LLACER Alfred, Formateur en gestion qualité, hygiène HACCP et prévention des risques 26 ans d'expérience en tant que gérant de collectivité pour la Marine Nationale

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Formation réduite à la sécurité des spectacles vivants pour les ERP de 5ème catégorie de type L, N ou O

Domaine : Les contraintes légales, hygiène, sécurité

Thème : Hygiène, Sécurité Hôtel Restaurant

Formacode : 42793

Durée en heures et en jour : *14h00 - 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne qui organise dans son établissement* ERP de 5ème catégorie de type N(Restaurants, Débit de boissons) ou O (Hôtels, Pensions de famille) plus de 6 spectacles vivants dans l'année nécessitant l'obtention d'une licence d'entrepreneur du spectacle vivant de 1ère catégorie : Chef d'entreprise, Manager, Directeur, Directeur de la sécurité, Responsable des animations, etc… Dans le cas d'un salarié, il devra être présent lors de l'organisation et la réalisation des spectacles pour lesquels la demande de licence sera faite.

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Identifier le cadre juridique général pour l'organisation de spectacles vivants
Appliquer ou faire appliquer la réglementation incendie
Gérer la présence du public et ses problématiques
Identifier les principales règles du code du travail
Mettre en place les principes de prévention

Programme : *ROUX COOKING TRAINING est agréé pour la réalisation de cette formation par le Ministère de la Culture par arrêté du 10 juin 2016 (BO n° 259) pour une période de 3 ans à compter du 1er Juillet 2016*

Suivant Arrêté du 21 septembre 2015 du Ministère de la Culture et de la Communication

- Présentation du formateur et des participants
- Le cadre juridique général relatif à l'organisation de spectacles vivants et les champs de responsabilités inhérentes à cette activité :
  - Les licences (objectif, modalités, procédure, contrôle, sanction)
  - Les obligations sociales de l'employeur entrepreneur de spectacles, les déclarations sociales et la convention collective applicable ;
  - Le guichet unique pour le spectacle vivant et la plateforme nationale des cafés cultures (présentation générale, modalités, établissements concernés) ;
  - Le statut de l'artiste interprète ;
  - La responsabilité civile et pénale ;
  - La réglementation de la gestion sonore.
- La réglementation incendie des établissements recevant du public spécifique aux lieux de spectacles :
  - Principes, dispositions générales et dispositions particulières relatifs aux différents types d'établissements recevant du public,
  - La formation du personnel de sécurité incendie
  - Les vérifications périodiques obligatoires
- Les règles de droit du travail en matière de santé et sécurité au travail :
  - L'obligation de sécurité de l'employeur, les principes généraux de prévention des risques professionnels et leurs applications, le document unique d'évaluation des risques professionnels ;
  - La coordination des interventions, le plan de prévention des risques professionnels, les installations collectives ;
  - La prévention des risques liés à l'utilisation des lieux de travail (aménagement, circulation,…), au travail en hauteur, au bruit, à la manutention, aux courants électriques et à tout autre besoin spécifique ;
  - La formation à la sécurité et l'organisation des premiers secours ;
  - Le rôle et les missions de l'inspection du travail, de la médecine du travail, des services de prévention des caisses de retraite et de santé au travail et de l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Prérequis :

- Etre majeur,

- *Être titulaire d'un diplôme de l'enseignement supérieur ou justifier d'une expérience professionnelle d'un an au moins ou d'une formation professionnelle de cinq cents heures au moins dans le domaine du spectacle (nous contacter pour plus d'information)*
- *Justifier de la capacité juridique d'exercer une activité commerciale, être propriétaire, locataire ou titulaire d'un titre d'occupation du lieu de spectacle qui fait l'objet de l'exploitation*
- *Justifier du classement de l'établissement en 5ème catégorie avec activité de type L (salles de spectacles), N (restaurants, débits de boissons) ou O (hôtels).*

Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, jeux de rôle, mise en situation et corrigé, travail en groupe, quizz, vidéos, photos
   Apports théoriques : 8 heures
   Exercices et mises en situation : 4 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, convention collective spectacle vivant, Guso, cerfa, dépliants CMB, GIP CAFE CULTURE,
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée, supports informatique de tous les documents nécessaires à la mise en place d'un spectacle vivant et d'un plan de prévention de co activité
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via QCM (30 questions)avec restitution des réponses aux stagiaires.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :

M. LLACER Alfred, Formateur en gestion qualité, hygiène HACCP et prévention des risques. 26 ans d'expérience en tant que gérant de collectivité pour la Marine Nationale

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : SST – Sauveteur et Secouriste du Travail

Domaine : Les contraintes légales hygiène et sécurité

Thème : Sauvetage Secourisme Travail et recyclage

Formacode : 42829

Durée en heures et en jour : *14h00 – 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne dans le cadre de son activité professionnelle devant exercer la fonction de SST ou intervenant dans la prévention des risques professionnels*

Nombre de personnes min et max : Mini : 3 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Situer le cadre juridique de l'intervention du SST

Mettre en application ses compétences SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise : organisation de la prévention, protection, identification des risques auprès des acteurs de prévention internes et externes

Intervenir face à une situation d'accident du travail

Programme :

(Conforme au référentiel INRS V5.08/2016)

Présentation du formateur et des participants

A. Etre capable de situer le cadre juridique de son intervention

B. Etre capable de mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise

1. Etre capable de situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise
2. Etre capable de mettre en œuvre ses compétences en matière de protection (situation d'accident) au profit d'actions de prévention
3. Etre capable d'informer les personnes désignées dans le plan d'organisation de la prévention de l'entreprise de la/des situation(s) dangereuse(s) repérée(s)

C. Etre capable d'intervenir face à une situation d'accident du travail

1. Etre capable de réaliser une protection adaptée
2. Etre capable d'examiner la(les) victime(s) avant/et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir
3. Etre capable de faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise ou l'établissement
4. Etre capable de secourir la(les) victimes de manière appropriée

Mises en situations et évaluation des comportements

Prérequis : *Aucun prérequis.*

Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *<u>les modalités pédagogiques</u> : exposé, échanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe, jeu de rôle,*
   Apports théoriques : 4 heures
   Exercices et mises en situation : 8 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *<u>le rôle du ou des formateur(s)</u> : propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...*
3. *<u>les matériels utilisés</u> : ordinateur, vidéo, paper-board, diaporama, photos de situation mannequins, maquillage et matériel pédagogique en secourisme, DAE, pictogramme, grille d'évaluation, livret stagiaire INRS…*
4. *<u>les documents remis aux participants</u>. Livret stagiaire INRS, document pour prise de note*
5. *<u>nature des travaux demandés aux participants</u> : exercices pratique de mise en situation d'accident, brainstorming*

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via jeux de rôle, mise en situation, exercices pratiques

Cas concret de certification suivant grille d'évaluation INRS : questionnement et mise en situation différentes dans le cadre d'un plan d'intervention, jeux de rôle victime, témoin, secouriste avec scénarios et consignes précises afin que le stagiaire jouant le rôle SST devra montrer sa capacité à mettre en œuvre l'intégralité des compétences acquises afin d'intervenir efficacement face à la

situation proposée.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :
M. MULET Lucas, Formateur SST habilité par l'INRS et Pompier Professionnel Organisme habilité par l'INRS sous le n° 876008/2016/SST-01/O/07

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : MAC SST – Maintien des Acquis et des Compétences du SST (Recyclage)

Domaine : Les contraintes légales hygiène et sécurité

Thème : Sauvetage Secourisme Travail et recyclage

Formacode : 42829

Durée en heures et en jour : *7h00 – 1jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne dans le cadre de son activité professionnelle intervenant en tant que SST possédant un certificat de moins de 24 mois, délivré par le réseau d'assurance maladie risques professionnels/INRS*

Nombre de personnes min et max : Mini : 3 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Mettre en application ses compétences SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise : organisation de la prévention, protection, identification des risques auprès des acteurs de prévention internes et externes

Intervenir face à une situation d'accident du travail

Programme :

(Conforme au référentiel INRS V5.08/2016)

- ➔ Présentation du formateur et des participants
- ➔ Etre capable de mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise
  - Etre capable de situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise
  - Etre capable de mettre en œuvre ses compétences en matière de protection (situation d'accident) au profit d'actions de prévention
  - Etre capable d'informer les personnes désignées dans le plan d'organisation de la prévention de l'entreprise de la/des situation(s) dangereuse(s) repérée(s)
- ➔ Etre capable d'intervenir face à une situation d'accident du travail
  - Etre capable de réaliser une protection adaptée
  - Etre capable d'examiner la(les) victime(s) avant/et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir
  - Etre capable de faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise ou l'établissement
  - Etre capable de secourir la(les) victimes de manière appropriée
- ➔ Mises en situations et évaluation des comportements

Prérequis : *Aucun prérequis.*

Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe, jeu de rôle,*
   Apports théoriques : 1 heure
   Exercices et mises en situation : 5 heures
   Evaluations : 1 heure
2. *le rôle du ou des formateur(s) : propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...*
3. *les matériels utilisés : ordinateur, vidéo, paper-board, diaporama, photos de situation mannequins, maquillage et matériel pédagogique en secourisme, DAE, pictogramme, grille d'évaluation, livret stagiaire INRS…*
4. *les documents remis aux participants. Livret stagiaire INRS, document pour prise de note*
5. *nature des travaux demandés aux participants : exercices pratique de mise en situation d'accident, brainstorming*

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via jeux de rôle, mise en situation, exercices pratiques

Cas concret de certification suivant grille d'évaluation INRS : questionnement et mise en situation différentes dans le cadre d'un plan d'intervention, jeux de rôle victime, témoin, secouriste avec scénarios et consignes précises afin que le stagiaire jouant le rôle SST devra montrer sa capacité à mettre en œuvre l'intégralité des compétences acquises afin d'intervenir efficacement face à la

situation proposée.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :

M. MULET Lucas, Formateur SST habilité par l'INRS et Pompier Professionnel Organisme habilité par l'INRS sous le n° 876008/2016/SST-01/O/07

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Management – Les fondamentaux

Domaine : Management

Thème : Management

Formacode : 32020

Durée en heures et en jour : *14h00 – 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne dans le cadre de son activité professionnelle encadrant du personnel ou en ayant le potentiel : Responsable d'etablissement, Manager de salle, Chef(fe) de cuisine, Manager de réception, Gouvernante, Chef(fe) de service, etc…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

***Diagnostiquer** sa position de manager*
***Identifier** les différents modes de management*
***Communiquer** efficacement*
***Prévenir et gérer** les conflits*

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Identifier son poste et ses missions
- Prendre en compte les leviers de motivation
- Reconnaître Les styles de management
  - Identifier les limites de son style de management dominant
- Décoder les principes de fonctionnement de la communication
  - Identifier les différentes perceptions
  - Prendre en compte l'impact de la communication non-verbale
- Détecter, anticiper et gérer les conflits
  - Mesurer l'impact des conflits et des non-dits
  - Identifier les méthodes de gestion de conflits
- Mises en situations et évaluation des compétences

Prérequis : *Aucun prérequis.*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, jeux de rôle, mise en situation et corrigé, travail en groupe, interviews, jeux, vidéos, brainstorming,
   Apports théoriques : 4 heures
   Exercices et mises en situation : 8 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, video, caméra, tests, buzzers, post-it, grille d'évaluation…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via jeux de rôle, mise en situation, exercices pratiques, tests, questionnaires, études de cas.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :

- **M. LLACER Alfred**, Formateur en gestion qualité, hygiène HACCP et prévention des risques. 26 ans d'expérience en tant que gérant de collectivité pour la Marine Nationale

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

CATALOGUE 2022

Titre : Le développement commercial en CHR

Domaine : Développement commercial

Thème : Commercialisation

Formacode : 34554

Durée en heures et en jour : *14h00 – 2 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-17h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Toute personne en contact direct et en charge de la vente de prestation ou de biens aux clients des établissements du CHR : Manager de salle, Réceptionniste, chargé (e) d'accueil client, chef(fe) de rang, maitre/maitresse d'hôtel, serveur, serveuse, barman, barmaid, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Diagnostiquer la situation de l'établissement dans le contexte économique
Optimiser les moyens matériels, les moyens humains et les compétences
Développer l'efficacité commerciale pendant le service
Analyser les points à améliorer et les sources de progression
Développer les outils adaptés de fidélisation, de prospection, de communication et de développement

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- **Constat :**
  - **Le Secteur :** les tendances, les attentes et motivations du client CHR, Les principes clés et les enjeux de l'Accueil, de la Relation & de la Qualité de Service
  - **Mon établissement :** Ma situation, mes objectifs, mon plan d'action
- **Préparation :**
  - **Environnement :** Valoriser l'outil de travail, être à l'écoute des changements (concurrence...)
  - **Briefing :** Importance des messages à faire passer à l'équipe et les meilleures méthodes
  - **Cohésion Equipe :** Connaître son équipe, identifier les leviers de motivation
  - **Choix carte/coûts :** adaptation des plats, menus, suggestions en fonction de l'emplacement, de la clientèle
  - **Organisation :** fluidité relationnelle et opérationnelle entre la cuisine et la salle, délégation(s), changement de carte, de thématique selon les évolutions
- **Action :**
  - **Accueil**
  - **Besoin/Ecoute**
  - **Proposition/Argumentation**
  - **Objections**
  - **Vente/Commande**
  - **Service**
  - **Vente additionnelle** (up-selling, cross-selling)
  - **Prise de Congé**
- **Progression :**
  - **Analyse/Ratios :** quelles informations collecter ? pourquoi ? comment les analyser ?
  - **Débriefing :** Importance des informations récoltées auprès des clients et des collaborateurs, méthode de réunion brève et efficace
  - **Communication :** Connaître son style de communication, identifier les différentes perceptions, s'adapter pour optimiser sa communication
  - **Prospection :** Quel est mon besoin, quelle est ma cible, comment la capter
  - **Fidélisation :** Connaître mes clients, les garder, les développer
  - **Les bases du développement digital :** pourquoi et comment s'intéresser à l'utilisation des réseaux sociaux et des sites d'avis

Prérequis : *Aucun prérequis.*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 6 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 3 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, tests, buzzers, post-it, grille d'évaluation…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via jeux de rôle, mise en situation, exercices pratiques, tests, questionnaires, études de cas.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :

M. CROAIN Patrick, Formateur en Management et Développement commercial, certifié Formateur Professionnel d'Adultes. Plus de 25 ans d'expérience dans l'encadrement d'équipes en direction commerciale.

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Initiation à la dégustation en œnologie

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Sommellerie

Formacode : 42739

Durée en heures et en jour : *14h00 -2 jours horaires : 08h00-13h00 – 14h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Chef (fe) de rang, Serveur, Serveuse, personnel polyvalent, toute personne pouvant être amenée à servir et proposer du vin dans son poste.*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Identifier les différents matériels de sommellerie
Appliquer les règles de base de la dégustation
Elaborer sa carte des vins et savoir les proposer et les servir,
Se décomplexer vis-à-vis du vin pour augmenter ses ventes

Programme :

Programme de la 1ère Journée

Partez à la rencontre d'un domaine de la région.
Visite du domaine :

- Les vignes, les chais de vinification et d'élevage.
- L'élaboration du vin : les différentes techniques de **vinification** (en blanc, en rouge)
- La vinification du rosé.
- Connaitre les principaux cépages et leurs caractéristiques.
- Apprenez à lire une étiquette et à choisir un vin.
- Les facteurs de la **qualité du vin.**
- Le vin et le bois : les **barriques**, les copeaux
- Les catégories de vins

Programme de la 2ème Journée

Déguster le vin et savoir en parler

- Apprenez les examens visuel, olfactif, gustatif. Détectez et reconnaissez les arômes et les saveurs
- Comment **déguster**
- Les impressions visuelles : la robe du vin
- Les mots de la couleur et de la limpidité
- Les larmes ou jambes
- Les familles d'arômes et leur origine
- Exercice de reconnaissance des arômes.
- Les saveurs élémentaires et les impressions en bouche
- L'équilibre des saveurs des blancs, rosés et rouges
- La persistance aromatique : longueur en bouche
- Le vocabulaire des saveurs
- Apprenez à lire une étiquette et à choisir un vin.

Programme de la 3ème Journée

Le vin de la cave à la table

- Conservez et servez vos bouteilles dans les meilleures conditions
- Accordez les mets et les vins
- L'évolution du vin en bouteille
- La **cave** idéale
- Servir le vin à la bonne **température**
- Dans quel **verre** faut-il déguster ?
- Quand et pourquoi **décanter** ?

- Conserver une bouteille entamée
- L'ordre de **service** des vins
- Le vin à l 'apéritif et à table
- L'harmonie **des mets et des vins** : les accords classiques
- Les contrastes ou la découverte de nouvelles sensations
- Les fromages : arrêtons le massacre des vins rouges !
- Exercice de reconnaissance des **arômes** des familles florales, végétales, épicées…
- Exercice sur les accords mets et vins, application par jeu de rôles.

Prérequis : A*ucun prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, partages d'expériences, exercices pratiques dirigés et corrigés, manipulations, jeux de rôle, mise en situation et corrigé, travail en groupe, validation et remédiation par le groupe
   Apports théoriques : 8 heures
   Exercices et mises en situation : 11 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *Les matériels utilisés :*
   Fiches techniques, matériel professionnel de sommellerie
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   document pour prise de note, fiches techniques et condensé de la formation en version dématérialisée
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation, exercices pratiques
Validation finale par exercice pratique sur un thème de présentation et valorisation d'un vin, sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, le respect de l'hygiène, la valorisation de la carte des vins

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans
M. ROUX-LANCEL Anne-Elisabeth, Formatrice en CHR en service en salle, relation client, contraintes légales hors hygiène. 25 ans d'expérience en gestion d'établissement de la branche CHR

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les tapas salés
Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thème : Snacking
Formacode : 42725
Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00* *(adaptable selon besoin)*
Modalité de la formation : *Présentiel*
Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*
Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8
Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :* ***Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité*** ***Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production*** ***Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale***

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de tapas salés :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Les tapas froids avec ou sans cuisson :</u>

- *TORTILLAS : Démonstration sur les différentes tortillas et réalisation de bases variées :*
  - *Confire les pommes de terre*
  - *Préparer de diverses confitures de légumes et condiments (oignons, oignons grelots, poivrons,…).*
  - *Techniques de cuisson : Au four, à la poêle, à basse température…..*
- *VERRINES*
  - *Confection de tuiles, de sablés, de mousses pour la réalisation des verrines (mousses de légumes, mousses de fruits, coulis, gelées,…)*
  - *Confection de gaspachos*
- *PINTXO et BOCCADILLOS*
  - *Confection de foccacia, pain blanc, pain de mie, pain au lait…..pour la réalisation de tartines.*
  - *Découpe de légumes crus et cuits*
  - *Réalisation de Pickles de légumes*
  - *Choix des différentes viandes et charcuteries*
- *LES INCONTOURNABLES*
  - *Technique de travail sur l'anchois : Nettoyage, salage pour la réalisation d'anchois au vinaigre, marinés, en portefeuille……..*
  - *Techniques de préparation des céphalopodes : Chipirons, seiches, calamars,…..*

<u>Les tapas chauds:</u>

- *A LA PLANCHA*
  - *Démonstration des différents types de cuisson à la plancha.*
- *BOUCHEES*

- *Confection de croquetas, technique du Cromesquis*
- *Travail sur la farce (péquillos farçis)*

- *COQUILLAGES*
  - *Préparation des coquillages : Ebarbage, décorticage,…*
  - *Réalisation de moules farcies, couteaux à la plancha, gambas, crevettes,…..*
- *MINIATURISATION des plats classiques*
  - *Confection de mini burgers, mini samossas…….*

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 10 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Revisiter le snacking en dessert
Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thème : Snacking
Formacode : 42725
Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*
Modalité de la formation : *Présentiel*
Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*
Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8
Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :* ***Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité*** ***Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production*** ***Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale***

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour du snacking en dessert*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Approche des techniques de base pour</u>

- *les pâtes (ex sablées)*
- *les crèmes (ex sabayons)*
- *les taillages (carré, rond, rectangle,…)*
- *les tuiles (cigarettes, langues de chat,…)*

<u>Apprentissage de l'utilisation</u>

- *Du code couleurs (primaires)*
- *la palette gustative (fruits, épices,…)*
- *Mise en 3D par le dessin*

<u>Confection de beignets</u>

- *Sur une base de pâte à choux : Churros, pets de nonne, chichis, chouquettes*
- *Sur une base de pâte à beignet : Merveilles, bugnes, aséadas (spécialité sarde)*

<u>Confiserie</u>

Réalisation de sirops confiseurs ou de sucres cuits en utilisant un thermomètre

<u>Confection de tartelettes et entremets</u>

- *Réalisation de pâtes sucrées pour apprentissage des différentes techniques de fonçage.*
- *Réalisation de différentes tartes : Aux fruits, au chocolat…….*
- *Réalisation d'entremets : Royal au chocolat, fraisiers, mokas…..*

<u>Réalisation de verrines</u> (prérequis : les mousses et crèmes)

- *Confection de mousses, Tiramisu, panna cotta….*
- *Création de sorbets et glaces : Smoothies, milkshakes……*
- *Salades de fruits*

<u>Réalisation de Brioches</u> (prérequis : les pâtes)

- *Elaboration de pâte levée (pâte à brioche)*

- *Confection de brioches roulées et parfumées (pistache, chocolat, citron……)*
- *Confection de pains aux raisins, brioches sucrées, pains à burger,……*

<u>Réalisation de Gaufres et gâteaux</u>

- *Elaboration de pâte à cake, à biscuit pour la réalisation de gaufres, cakes aux fruits, brownies et cupcakes*

<u>Réalisation de Pâtes à tartiner et coulis</u> (prérequis : chocolat 1)

- *Réalisation de ganaches chocolat pour la confection de pâte à tartiner*
- *Travail des fruits bruts pour la réalisation de coulis*
- *Confection de sauces chocolat et caramel laitier (sirop)*
- *Réalisation de sauces chocolat et caramels laitiers.*

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi les formations « Mousses et Crèmes » et/ou « Les bases en pâtes » et/ou « Chocolaterie niveau 1 » ou avoir les compétences de base dans ces différents domaines- Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *<u>les modalités pédagogiques :</u>*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 10 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *<u>le rôle du ou des formateur(s) :</u>*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *<u>les matériels utilisés :</u>*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *<u>les documents remis aux participant(e)s :</u>*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *<u>nature des travaux demandés aux participants :</u>*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Desserts du monde
Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thème : Cuisine
Formacode : 42752
Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*
Modalité de la formation : *Présentiel*
Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*
Public cible : *Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine,*
Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8
Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :* ***Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité*** ***Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production*** ***Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale***

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour des desserts du monde :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

<u>Travail autour des gouts, épices, textures selon l'identité culinaire de Italie :</u>

- *Elaboration de mousses (tiramisu, zupa ingles, etc.)*
- *Elaboration de crèmes (pana cota, crème mascarpone pour garnir des tuiles)*
- *Elaboration de tuiles (canollie aux amandes, gaufrette pour cornet de glace)*

<u>Espagne :</u>

- *Réalisation de gâteaux et biscuits (millas de semoule et potimarron, montecao au saindoux, etc.*
- *Réalisation de confiserie (turron nougat espagnol, courge confite pour la réalisation de chausson type cabello de angel)*
- *Réalisations de pâte briochée (ensaimada roulée garnie ou simplement sucrée*

<u>Angleterre:</u>

- *Réalisation de gelées et mousses pour confectionner triffel, gelly aux fruits*
- *Cake, gateaux : carrot cake, banana bread, orange bread, pudding*

<u>Les iles :</u>

- *Confisage de fruits et pâtes (gâteaux de patates douces, ananas rôtis, banane flambée, etc.)*

<u>Asiatiques:</u>

- *Différentes techniques & découpes de fruits pour salades de fruits et fruits travaillés (flambage)*
- *Tuiles & gâteaux (tuiles sésame ou cacahuètes, petit gâteaux vapeur type galette de riz ou pâte de soja)*

<u>Orientale:</u>

- *Différentes techniques : caramélisation & confisage de fruits secs (amandes,*

pistaches) et kadaif ou brick pour obtenir différent baklava, corne de gazelle, makroud, loukoum, etc.)

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 10 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La pâtisserie moléculaire
Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thème : Cuisine
Formacode : 42752
Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin))*
Modalité de la formation : *Présentiel*
Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*
Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8
Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :* ***Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité*** ***Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production*** ***Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale***

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

** Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour de la cuisine moléculaire en pâtisserie :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Les produits et les techniques :

- *Les gélifiants par alginate (gélification, enrobage de fruits, sphérifications)*
- *Les émulsifiants*
  - *A froid (utilisation de lécithine de soja, maïs) : écumes, mousses pour la réalisation de desserts type cappucino (fruits, café, chocolat, etc..) ou de décoration d'assiettes (émulsion épices, etc..)*
  - *A chaud (sur base d'alginate type agar-agar, gomme texturante) : émulsion réglisse, thym, avocat, …*
- *Le siphon*
  - *Réalisation et utilisation de base liquide de différents parfums*
  - *Réalisation de mousses onctueuses par mise sous pression de la base siphonnée à chaud ou à froid*

Les réalisations pâtissières

- *Les mousses (fruits, chocolats, épices, etc.)*
- *Les gelées (pistaches, vanilles, oranges, etc.)*
- *Les écumes (safran, café, curry, etc.)*
- *Les fruits déguisés en gelées (poires, pommes, pêches, etc.)*
- *Les perles (yuzu, kumbava, hibiscus)*
- *Les ravioles (mangues, passions, coco)*
- *Les tagliatelles (poivre de Sichuan, tonka, pamplemousse, etc.)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 10 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les bases des différentes pâtes

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des différentes bases de pâtes*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Les pâtes de base :

- *Les pâtes sucrées (tartelettes et décorations type bâtonnet de sucettes, etc.)*
- *Les pâtes sablées : découpe à cru ou cuit pour fonçage ou biscuiterie (sablés diamants, cookies, spéculos, chocolat, etc.)*
- *Les pâtes levées : brioche, brioche tête, pain au raisin, brioche sucre, pain viennois, pains suisse, pains au lait, abricotine, etc.*
- *Les pâtes levé feuilletée : croissant, pain au chocolat, viennoiserie, viennoiserie bicolore, brioche feuilleté garnie sucrée et salée, etc.*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 10 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...

3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les cocktails dans vos assiettes- Application en pâtisserie

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des cocktails en application pâtissière*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Les produits et techniques :

- *Sur la base de cocktails classiques ou internationaux*
- *Réalisation de desserts à partir de Cocktail classique (piña colada, bloodmary, B52, Mojito..)*

Adaptation et réalisation des techniques de base servant à la confection des cocktails en produit pâtissier :

- *Mousses*
- *ganaches*
- *crèmes*
- *gelée*
- *Choix des textures et des associations de goûts en reprenant les arômes de vos cocktails préférés.*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Le suivi de la formation Cocktail serait un plus - Quizz d'évaluation des prérequis - Evaluation des attentes par tour de table*

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse

Apports théoriques : 1 heure
Exercices et mises en situation : 6 heures

Evaluations : 1 heure

2. *<u>le rôle du ou des formateur(s) :</u>*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *<u>les matériels utilisés :</u>*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *<u>les documents remis aux participant(e)s :</u>*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *<u>nature des travaux demandés aux participants :</u>*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

<u>Formations en inter-entreprises</u> :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

<u>Formations en intra-entreprises dans les départements suivants</u> :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE: Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les desserts sans gluten

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des desserts sans gluten*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes
Apports théoriques sur les différentes réactions lié à la substitution du gluten par des produits tel que :

- *Autres farines (mais, coco, pois chiche, châtaigne, épeautre, etc…)*
- *Les graines (lins, courges, avoines, millet, etc.)*

Applications à la pâtisserie traditionnel :

- *Biscuiterie & gâteau (cookies, brownies, sablé, etc.)*
- *Les différentes pâtes (pain, pizza, brioche, etc.)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux

stagiaires, débriefing...

3. *Les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les desserts sur assiette – Niveau 1 : bases et cafés gourmands

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des desserts à l'assiette*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Découverte de l'univers de la restauration et de l'élaboration d'un projet :

- *Mise en 3D par le dessin*
- *Etude de la palette de couleur*
- *Découverte de l'univers gustatif*
- *Détermination de la forme des éléments & des techniques utilisées*

Réalisation de recettes simples déclinables en dessert sur assiette ou pour cafés gourmands :

- *Réalisation d'appareil à crème prise type flan, crème brulée, petit pot de crème*
- *Elaboration de biscuit et cake (cake au citron, chocolat, pistache, cupcake)*
- *Travail sur les fruits de saison*
- *Tarte au fruit & chocolat*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les desserts sur assiette – Niveau 2 : classiques et entremets

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Rappel du niveau 1
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des desserts à l'assiette niveau 2*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>*Les classiques de la pâtisserie*</u> *:*

- *La tarterie et cake*
- *Travail des pâtes pour foncer des tartes*
- *Réalisation de financier pour réaliser tartes bourdalou (crémeux amande et poires pochées)*
- *Réalisation de crémeux (tarte au citron meringués)*
- *Découverte des différentes techniques de caramélisations de fruits (tarte tatin, etc.)*
- *Elaboration de biscuit et cake (cake au citron, chocolat, pistache, cupcake)*

<u>*Les entremets (moka café, royal au chocolat, forêt noire..) :*</u>

- *Réalisation de petits gâteaux (entremets de petites tailles adaptable au dessert à l'assiette)*
- *Réalisation de mousse (chocolat, fruit , etc.)*
- *Biscuit de base (joconde, financier, dacquoise, etc.)*
- *Gelée (fruits, épices, etc.)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi la formation dessert à l'assiette niveau 1 - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE
- LE BEAU SOLEIL – Hameau de Roubereau – 05300 UPAIX

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les desserts sur assiette – Niveau 3 : les desserts étoilés

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Rappel du niveau 1 et niveau 2
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des desserts à l'assiette niveau 3*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Elaboration de tuiles :

- *Les tuiles roulées (cannellonis)*
- *Les autres formes (triangles, carrés, etc.)*
- *Travail sur les textures (gaufrettes, opalines, caramel aromatisé, tuile dentelle, etc.) et la finesse du décor.*

Le concept du dessert surprise :

- Utilisation des produits Nobles (Truffe, Vanille, Citron Caviar…)
- Mise en valeur pour des décors en finesse (Fil de sucre, fleurs en pâtes d'amande ou chocolat...)
- *Réalisation de sphère en chocolat*
- *Boule de sucre, etc.*

Travail sur les mousses et les crèmes :

- *Nouvelles techniques de mousses par Emulsion.*
- *Mousse de fruits*
- *Crémeux chocolat*
- *Ganache montée, etc.*

Mise en pratique par le montage et le dressage en utilisant les éléments produits

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi la formation dessert à l'assiette niveau 1 et 2- Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les desserts sur assiette – Niveau 3 : les desserts étoilés

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Rappel du niveau 1 et niveau 2
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des desserts à l'assiette niveau 3*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>*Elaboration de tuiles :*</u>

- *Les tuiles roulées (cannellonis)*
- *Les autres formes (triangles, carrés, etc.)*
- *Travail sur les textures (gaufrettes, opalines, caramel aromatisé, tuile dentelle, etc.) et la finesse du décor.*

<u>*Le concept du dessert surprise :*</u>

- Utilisation des produits Nobles (Truffe, Vanille, Citron Caviar…)
- Mise en valeur pour des décors en finesse (Fil de sucre, fleurs en pâtes d'amande ou chocolat...)
- *Réalisation de sphère en chocolat*
- *Boule de sucre, etc.*

<u>*Travail sur les mousses et les crèmes :*</u>

- *Nouvelles techniques de mousses par Emulsion.*
- *Mousse de fruits*
- *Crémeux chocolat*
- *Ganache montée, etc.*

<u>*Mise en pratique par le montage et le dressage en utilisant les éléments produits*</u>

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi la formation dessert à l'assiette niveau 1 et 2- Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Pâtisserie – Choux & Petits Fours Niveau 1

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des choux et petits fours :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- Techniques de la pâte à choux (religieuse, éclair, chouquettes,…)
- Technique du craquelin, aide à la cuisson et développement du croustillant des choux
- Elaboration de crèmes, mousses et ganaches.
- Réalisation de gelées, glaçages et travail du fondant pour la finition.
- Développement d'une gamme de mignardises et petits fours, Exemple : Florentin, Madeleine, Financier…

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *les matériels utilisés :*

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…

4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Pâtisserie – Choux & Petits Fours Niveau 2

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des choux et petits fours :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- Rappel des bases du niveau 1
- Réalisation de choux pour la confection de pièces montées.
- Calcul sur l'hydratation des choux pour la tenue des pièces
- Collage des choux, confection de caramel, fondant,…
- Réalisation de nougatine et différentes tuiles pour la création de socles et décors

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi la formation choux et petits fours niveau 1 - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *<u>les modalités pédagogiques :</u>*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *<u>le rôle du ou des formateur(s) :</u>*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *<u>les matériels utilisés :</u>*

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…

4. *<u>les documents remis aux participant(e)s :</u>*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *<u>nature des travaux demandés aux participants :</u>*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

<u>Formations en inter-entreprises</u> :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

<u>Formations en intra-entreprises dans les départements suivants</u> :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Préparation pâtissières pour vos cocktails

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour de préparations pâtissières pour la mise en place de cocktails ou buffets*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- *Confection de gelées à base de différents gélifiants (gélifiant végétal et animal)*
- *Confection de mousses destinées à être pochées ou siphonnées pour la réalisation d'inserts ou d'éléments de décors*
- *Création d'éléments de décoration à base de chocolat : Techniques de tablage, découpes à plat et construction de contenants (sphères, tubes, cigarettes, copaux, …)*
- *Création d'éléments de décoration à base de fruits : Découpes et sculptures de fruits*
- *Réalisation de sirops aromatisés pour la confection de granités et de glaces à l'eau type Mister-Freeze.*
- *Notions de base sur l'utilisation du densimètre pour le calcul du taux de sucre des sirops*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 1 heure
Exercices et mises en situation : 6 heures

Evaluations : 1 heure

2. *<u>le rôle du ou des formateur(s) :</u>*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *<u>les matériels utilisés :</u>*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *<u>les documents remis aux participant(e)s :</u>*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *<u>nature des travaux demandés aux participants :</u>*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

<u>Formations en inter-entreprises</u> :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

<u>Formations en intra-entreprises dans les départements suivants</u> :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les mousses et les crèmes

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Découverte du matériel nécessaire à la fabrication des mousses (paco-jet, bamix, mixeur plongeant, batteur, etc.)
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des mousses et crèmes :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Approches et réalisation de Ganache chocolatée et crèmes de base :</u>

- *crème mousseline*
- *crème chiboust*
- *ganache tendre*
- *ganache montée (blanc, lait, noir)*

<u>Les crèmes de bases :</u>

- *crème anglaise*
- *crème pâtissière*
- *crème mousseline*
- *crème chiboust*

<u>Destinée à la réalisation d'entremets:</u>

- *Mousse de fruit*
- *Mousse au chocolat*
- *Mousse caramel*

<u>Approche et réalisation de crémeux de base pour verrine, tarte:</u>

- *citron*
- *passion*
- *fraise*
- *chocolat*
- *mangue*

<u>Réalisation de bases de crèmes destinées à être cuites pour la fabrication de dessert type</u>:

- *crème brulée*

- *crème caramel*
- *crème renversé*

➔ *petit pot de crème*

Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Chocolaterie niveau 1 – Les décors

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- La technologie en chocolaterie : la matière, explication des courbes de température, découverte du matériels adapté à la chocolaterie (spatule coudé, triangle, Rhodoïd,etc.)
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Détail des différentes phases de l'élaboration : mise en 3D du projet par le dessin, étude de la palette de couleurs et du panel gustatif
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de chocolaterie niveau 1 :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Les techniques de mise au point d'une couverture (mettre le chocolat à température) :</u>
- *Mise au point de la courbe de température sur le plan de travail*
- *Stagnation*
- *Pistole*

<u>Les décorations de base :</u>
- *Cigarettes, copeaux, découpe à plat, élipse, flaireches, tubes, sphères..*

<u>Utilisation des décors réalisés lors de l'atelier (dressage à l'assiette) :</u>
- *Moelleux au chocolat*
- *Mousse chocolat*
- *Entremet chocolat (royal tout chocolat, etc..)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

<u>1. les modalités pédagogiques :</u>

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures

Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et de chocolaterie…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Chocolaterie niveau 2 – Les trempages, bonbons et supports

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Rappels sur le tablage du chocolat et du niveau 1
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de chocolaterie de niveau2 :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Les différentes techniques de réalisation de bonbons en chocolat :</u>
- *Le trempage (utilisation de la fourchette en chocolat)*
- *Le moulage (support plastiques thermoformés à garnir)*

<u>Réalisation d'intérieurs :</u>
- *Calcul de la viscosité*
- *Travail de la pâte d'amande aromatisée*
- *Ganache chocolat à découper ou à mouler*
- *Sauces (coulis de fruits, caramel)*

<u>Réalisation de supports de présentations :</u>
- *Supports de dressage en chocolat*
- *Bonbonnières de présentation*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi la formation chocolaterie niveau 1 - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. <u>les modalités pédagogiques :</u>

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et de chocolaterie…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Chocolaterie niveau 3 – Spécial fêtes (Noël, Pâques)

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Rappels des bases vues en formations chocolaterie niveau 1 et 2
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes en chocolaterie niveau 3 :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Les pièces en chocolat :</u>
- *Moulage : œufs, sphères, cloches, etc…*
- *Montage: Pâques, Noël, pièces artistiques*
- *Décoration : branchage, bambou, fleurs..*
- *Découpe à plat : donner une forme au chocolat en utilisant des patrons*
- *Portionner et équilibrer une pièce en chocolat*
- *Différentes techniques de collage à chaud*
- *Le pistoletage (peinture à l'aérographe ou au pistolet à chocolat).*

<u>La sculpture sur chocolat :</u>
- *Initiation à la sculpture sur chocolat*
- *Les techniques et matériel de sculpture*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi les formations chocolaterie niveaux 1 et 2 - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

<u>1. les modalités pédagogiques :</u>

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures

Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et de chocolaterie…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Confiserie niveau 1 : Confiture et chutney

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des confitures et chutneys :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- *Connaissance et choix des produits (épices, taux de sucre, ..)*
- *Elaboration des macérations pour confitures*
- *Technologie du produit*
- *Utilisation des différents gélifiants (pectine, gélatine, alginate,…)*
- *Connaissance des différents matériels de cuisson*
- *Réalisation des confitures et chutneys*
- *Procédés de conservation : Stérilisation*
- *Choix du packaging*
- *Connaissances des filiales d'approvisionnement*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux

stagiaires, débriefing...

3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et de confiserie…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Confiserie niveau 2 : les classiques de la confiserie

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Rappel des bases du niveau 1
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des classiques en confiserie :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- *Choix des produits et des différentes filiales d'approvisionnement.*
- *Connaissance des différents matériaux de cuisson afin de minimiser la cristallisation du sucre.*
- *Quelques classiques de la confiserie : Caramel, Pâtes de fruits,…*
- *Confection de Nougat, Berlingots, Guimauves, Calissons, Barres de Céréales,…..*
- *Choix du packaging et présentation*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine -Avoir suivi la formation confiserie niveau 1 - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux

stagiaires, débriefing...

3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et de confiserie…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Confiserie niveau 3 : les fruits confits et le travail du sucre

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des fruits confits et travail du sucre :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- *Révisions de bases du niveau 1 et 2.*
- *Réalisation de fruits confits (Orangettes, citrons confits,…), travail sur les températures et notion de conservation.*
- *Travail sur l'adaptabilité en pâtisserie de restauration de différents types: Gastronomique, bistrot……*
- *Réalisation de sucettes à base de sucre cristallisé (Sucettes aux fruits, berlingots,…): Révisions des bases de cristallisation des différentssucres.*
- *Création de sphères en sucre, cristallines servant de contenants et décors pour desserts à l'assiette et cafés gourmands*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - avoir suivi les formations niveau 1 et 2 en confiserie - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion

collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...

3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et de confiserie…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Cuisine autour des crustacés de méditerranée

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais et de saisons
- Différencier les espèces
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement du traitement d'entrée à la production finale
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de crustacés de méditerranée :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Les crustacés en version cuits :
- *Pochés*
- *Vapeur*
- *Grillé*
- *Poêlé*

Les crustacés en version crus :
- *En ceviche*
- *En tartare*
- *En carpaccio*

Les soupes , sauces et fonds
- *Bisques*
- *Fumets*
- *Essence (réduction à demi glace)*
- *Bouillon aromatisé*
- *Les sauces classiques (l'américaine, l'armoricaine, nantua, etc..)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis Evaluation des attentes par tour de table*

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe,

remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les coquillages

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais et de saisons
- Différencier les espèces (univalve, bivalve)
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement du traitement d'entrée des coquillages à la production finale
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de coquillages :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Appréciation du degré de fraicheur
- *Savoir définir les critères de fraicheur & de qualité*
- *Repérer les indicateurs d'altération et de mauvaise qualité*

Coquillages en version crus
- *Technique d'ouverture des différents coquillages à cru (oursins, moules, huitres, etc.)*
- *Les marinades (ceviche, vinaigre échalote, travaillées puis servies dans leur coquille, etc.)*
- *Les tartares*
- *Les carpaccios*
- *Les plateaux de fruits de mer*

Coquillages en version cuits
- *Nettoyer et préparer les coquillages en vue d'une cuisson*
- *Ouverture par cuisson (marinière, court bouillon, sauté, cuisson lutée, à la braise, etc.)*
- *Réalisation de : Sabayon, Bouillon, Fumet, Consommé, Velouté…*

Les plats traditionnels à base de coquillages
- *Brasucade*
- *Moules farcie*
- *Pâtes au coquillage*
- *A l'escabèche*
- *Saint Jacques façon Nantaise*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique

complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement

Titre : Les poissons de méditerranée niveau 1 – Les découpes et poisson cru

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire, le risque anisakis et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais : visite des pêcheurs en groupe et savoir acheter le poisson (reconnaitre la qualité, la fraicheur, les espèces, la saisonnalité). Choix des produits qui seront travaillés lors de la formation
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Travail sur les techniques de préparation et les différentes étapes
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes poissons de méditerranée :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes
<u>Présentation des différents poissons de méditerranée :</u>
Liche, Sériol, Denti, Chapon, Poissons de roche, Barracuda…
Les espèces protégées
<u>Techniques de l'écailleur:</u>
- *Préparer ses produits, les différentes techniques d'éviscération suivant l'espèce, écaillage (vider par les ouïes, ventrale, écailler)*

<u>Techniques de découpe:</u>
- *Lever en portefeuille, fileter, découpe en darne, en pavé, en carpaccio…*

<u>Travail de recettes de poisson cru:</u>
- *Tartares, carpaccios, ceviche, marinade, mise au sel*

<u>Valorisation des déchets (arrêtes, peau, chutes, joues…):</u>
- *Fumet (vin blanc, vin rouge)*
- *Consommé clarifié à partir d'un fumet de poisson*
- *Sauces (beurre blanc)*
- *Beurre composé*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES: Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les poissons de méditerranée niveau 2 – Les cuissons et zéro perte du poisson

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire, le risque anisakis et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais et de saisons
- Savoir différencier les différentes espèces
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes poissons de méditerranée :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

<u>Les cuissons :</u>

- *Approche et réalisation des différentes cuissons possibles en fonction du morceau de poisson choisi.*
- *Unilatéral : Morceau de poisson choisi cuit sur la peau*
- *Confit : Morceau de poisson choisi cuit dans une matière grasse*
  - *à température basse contrôlée*
  - *vapeur*
  - *basse température*
  - *mi cuit*
  - *fumé à chaud*
  - *papillote*

<u>Transformations :</u>

- *Les œufs*
  - *Poutargue*
  - *Tarama*
- *Zéro pertes*
  - *Rillette*
  - *Travail des abats (foie gras, saucisse) ???*
  - *Cromesquis*
  - *Beignet*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire,

suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Avoir suivi la formation Poisson de Méditerranée niveau 1 - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Cuisine autour du Barbecue

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire
- Optimisation des restes pour la réalisation de produits à destination de chats et chien
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour de la cuisine de barbecue*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Préparation des différentes marinades :

- *Marinade instantanée (épices, herbes, huiles d'olive, citrons, etc.)*
- *Marinade longue (daubes de bœuf, bouillabaisse de lapin, etc.)*

Les différents modes de cuissons (viandes, poisson et garniture):

- *Cuisson direct (grille, braise, plancha, etc.)*
- *Cuisson indirect (croute de sel, papillote, fumage, etc.)*

Réalisation des sauces adaptées au barbecue

- *Sauce barbecue*
- *Tex mex*
- *Ketchup, etc.*
- *Association des sauces aux denrées, exemple : Suprême de volaille sauce Salsa.*

Elaboration d'un menu complet au Barbecue

- *Mini brochette de Gambas*
- *Loup en croute de sel*
- *Brochette de fruits exotiques caramélisés*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures

Evaluations : 2 heures

2. *<u>le rôle du ou des formateur(s) :</u>*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *<u>les matériels utilisés :</u>*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *<u>les documents remis aux participant(e)s :</u>*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *<u>nature des travaux demandés aux participants :</u>*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

<u>Formations en inter-entreprises</u> :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

<u>Formations en intra-entreprises dans les départements suivants</u> :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La cuisine autour du monde : AMERIQUE LATINE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Présentation des différentes épices utilisées dans la cuisine d'Amérique latine.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine d'Amérique latine :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

Présentation de la cuisine d'Amérique Latine :

- *La tradition*
- *De nos jours*

Réalisation autour du street food :

- *Ceviche*
- *Tacos*
- *Tortillas*
- *Empanadas*
- *Quessadillas, etc.*

Travail sur les marinades & sauces :

- *Mole*
- *Tostaditas*
- *Guacamole*
- *Chimichuri, etc.*

Confection de classique :

- *Enchiladas*
- *Assados argentin*
- *Feijodas*
- *Arepas, etc.*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis Evaluation des attentes par tour de table*

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La cuisine autour du monde : ASIE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Présentation des différentes épices utilisées dans la cuisine asiatique.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine asiatique :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

Présentation de la cuisine d'Asie :
- *La tradition*
- *De nos jours*

Maîtriser la friture :
- *Les nems*
- *Les raviolis frits*
- *Les beignets et tempura, etc…*

Confection de salades traditionnelles :
- *Salade vietnamienne*
- *Bo bun*
- *Rouleaux de printemps, etc...*

Les cuissons à la vapeur :
- *Wontons*
- *Raviolis*
- *Bun Bao (pains), etc….*

Les soupes et bouillons :
- *Soupe de nouille*
- *Soupe Pho*
- *Bouillons thaï, etc..*

Les plats traditionnels d'Asie :
- *Les woks pâtes et riz (à la viande, au poisson, aux légumes, aux crustacés)*
- *Les plats cuisinés (porc au caramel, poulet aigre doux, canard laqué, etc...)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire,

suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La cuisine autour du monde : INDE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Présentation des différentes épices utilisées dans la cuisine indienne, indonésienne et malaisienne.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine indienne, indonésienne et malaisienne :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

Les pats traditionnels de l'Inde :

- *Les currys*
  - *De viande*
  - *De poissons*
  - *De légumes*
- *Les Pakoras, beignets de légumes traditionnels indiens*
- *Les soupes*
- *Les plats*
  - *Tandori*
  - *Biryani*
  - *Korda*
- *Les frits : Samossas*
- *La cuisine végétarienne*
  - *Riz Biryani*
  - *Dhal*
  - *Aloo Gobi*
  - *Rasam*

Les condiments et marinades :

- *Marinades*
  - *Tandori*
  - *A base de yaourt et herbes*

- *Condiments indiens de dégustation*
  - *Chutney*
  - *Achards*
  - *Pickels*

Les différents pains indiens traditionnels

- *Naan*
- *Chapati*
- *Parathan*
- *Poori*
- *Bati*
- *Dosai*

Les desserts et boissons :

- *Desserts*
  - *Kulfi, glace indienne*
  - *Halwa à base de semoule fine*
  - *Gulab Jamun*
  - *Bdam Burfi*
- *Boissons*
  - *Cassi*
  - *Amras*
  - *Chaï*
  - *Milkshake*

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La cuisine autour du monde : NORDIQUE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Présentation des différentes épices utilisées dans la cuisine nordique.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine nordique :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

Présentation de la cuisine nordique :

- *La tradition*
- *De nos jours*

La conservation :

- *Fumer à Chaud/ à Froid*
- *Saler/Sucrer : Gravad Lax*
- *Sécher : viandes, poissons, légumes*
- *Mariner pour la conservation : au vinaigre, en sauce composée*

Adaptation de techniques à nos produits locaux :

- *Gibier : Wallenbergare, Gryta*
- *Viandes : Kottbullar, Sjomansbiff*
- *Poissons : Smorgasbord, Jul Bordet*

Les pains scandinaves :

- *Knake brod*
- *Pain polaire*
- *Mjukt Tunnbrod*
- *Gottland Limpa*
- *Lingon brod*
- *Composition de sandwichs traditionnels (Smorrebrod)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La cuisine autour du monde : ORIENTALE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Présentation des différentes épices utilisées dans la cuisine orientale.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine orientale :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

<u>Les principales entrées :</u>

- *Grecques : Tsatsiki ,Avegolemono, …*
- *Libanaises : Houmous, Warak enab, Taboulés…*

<u>Les principaux plats :</u>

- *Les différentes variantes de kfetedakia (boulettes de viande) : techniques de découpe de la viande, aromatisation, assaisonnement et façonnage*
- *Travail de la graine pour les différents types de couscous*
- *Les plats grecs : Keftedakia, Moussaka, Gyros…*
- *Les plats du Maghreb : Couscous, Tagines, Briouate…*

<u>Les plats à base de légumes :</u>

- *Les galettes (Maakouda…)*
- *Les purées (Zaalouk…)*
- *Les cuissons au four (Briam…)*

<u>Les principaux desserts :</u>

- *Réalisation de classiques à base de pâte filo farcie (Makrouts)*
- *Beignets farcis ou nature*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. <u>les modalités pédagogiques :</u>

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe,

remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Cuisine japonaise autour du sushi

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Développer une gamme de sushi.
Maîtriser les techniques liées à l'élaboration de sushi
Calculer ses ratios et prix de vente

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire, le risque anisakis et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais : Savoir acheter le poisson (reconnaitre la qualité, la fraicheur, les espèces, la saisonnalité). Choix des produits qui seront travaillés lors de la formation
- Historique du Sushi
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes des sushis :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Les différentes étapes avant cuisson : Les bases

- *Qualité du riz, choix des différentes sortes de riz (shinju-maî, koshi, nikari, hikari do)*
- *Procédé de rinçage du riz avant cuisson*
- *Cuisson et assaisonnement du riz*

Les différentes méthodes de roulage

- *Apprentissage de l'utilisation de la natte en bambou*
- *Confection de :*
  - *Nigiris*
  - *Temakis*
  - *Chirashis*
  - *California Rolls*
  - *Gunkanmakis*
  - *Terma-sushis*
  - *Nare- sushis*
  - *Mushi-sushis*
  - *Sashimis*
  - *Makis : Hosomakis, chûmakis, futomakis*

Les différentes découpes

- *Coupe à l'assiette par 6*
- *Coupe cocktail par 8*
- *Coupe en biseau*
- *Coupe en fleur de lotus*

Connaissance des différentes sauces

- *Sauce soja sucrée et salée*
- *Sauce soja wasabi*
- *Mayonnaise japonaise*
- *Gingembre, wasabi*

Dressage *avec les méthodes de conditionnement et de conservation des sushis en*

fonction des ingrédients et des préparations

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis Evaluation des attentes par tour de table*

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine et matériel spécifique pour cuisine asiatique…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques - Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La cuisine provençale

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de la cuisine provençale :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Présentation de la cuisine provençale :

- *La tradition*
- *De nos jours*

Mise en valeur des produits locaux dans la réalisation de :

- *Amuse -bouche (Anchoïade, tapenade, caviar d'aubergine, pissaladière, etc.)*
- *Salades (Niçoise, etc.)*
- *Garniture (artichaut à la barigoule, tomate provençale, etc.)*
- *Soupe (bouillabaisse, soupe de favouille, bourride, soupe ou pistou, etc.)*
- *Plat en sauce (daube de boeuf, daube de poulpe, pied et paquet, etc.)*

Maîtriser les incontournables de la gastronomie de Provence :

- *Les alouettes sans tête*
- *Sardine en escabèches*
- *Petit farcis*
- *Seiches ou calamar farcie*
- *Aïoli*

Réaliser une gamme de dessert du Soleil :

- *Oreillettes, calissons, tarte aux blettes, tarte au citron, clafoutis*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
6. *Exercices pratiques et travaux de mise en situation*

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : La rôtisserie

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour de la rotisserie :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Différentes techniques de préparation des viandes

- *Contiser : Réalisation d'une Incision de la peau de la pièce de viande ou de poisson pour y glisser une garniture (Ex : Poularde contisée à la truffe).*
- *Barder : Recouvrir d'une mince tranche de lard une pièce de viande ou de poisson pour éviter le dessèchement à la cuisson (Ex : Roti de porc bardé).*
- *Brider : Ficeler une volaille avant cuisson à l'aide d'une aiguille et de fil de cuisine (Ex : Chapon ficelé).*
- *Dénerver : Retirer les parties nerveuses d'une viande avant son utilisation en cuisson (Ex : Parer un rôti avant cuisson).*
- *Manchonner : Parer les côtes d'un carré d'agneau pour favoriser la présentation.*

La Volaille

- *Réalisation d'un contisage sur une volaille (Volaille de Bresse, Chapon, Canette,…) avec de la truffe ou du chorizo (Ex : Chapon contisé à la truffe).*
- *Approche de la cuisson basse température à l'aide d'un thermoplongeur.*

Le Bœuf et le Porc

- *Réalisation pour dénerver et barder un rôti de bœuf ou de porc avant cuisson (Ex : Rôti de bœuf à la broche, rôti de porc braisé au lard, rôti de bœuf piqué à l'ail.)*
- *Cuisson basse température au four.*

L'Agneau

- *Réalisation d'un manchonnage sur une pièce de viande avant cuisson (Ex : Carré d'agneau manchonné en croûte d'herbes).*

Les Accompagnements

- *Réalisation d'accompagnements selon les pièces de viande travaillées (Ex : Tian de légumes, riz cantonnais, légumes confits, purées de légumes,…).*

Les Jus

- *Approche sur la réalisation de jus à base de viande ou de poisson (Ex : Jus de rôti à l'ail, jus de cuisson du poisson après cuisson montée au beurre)*

Découpe et méthode de dressage.

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Le brunch

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Historique du brunch
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes pour la réalisation de brunch :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Brunch sucré :

- *Réalisation de différents mets sucrés : Viennoiseries, Tartes, Beignets, Crêpes, Gaufres, Cakes, Pancakes, Puddings, Muffins, Porridge, Confitures……..*
- *Réalisation de différents pains : Pains blancs, Pain de mie, Bagels, Scones……*

Confection de boissons : Jus et Smoothies

Brunch salé :

- *Les Œufs : En omelette, brouillés, à la coque, frits……*
- *Confection de sandwiches : Clubs, bagels, wraps……..*
- *Confection de salades : Coleslow, salade de choux, salade de pâtes, à base de blé….*

Choix des fromages et charcuteries

Dressage et présentation :

- *Présentation des différentes techniques de dressage : A l'assiette, en buffet…….*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures

Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les sauces

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Accord - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour des sauces :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Les techniques de bases:

- *traitements de la viande ou du poisson pour la réalisation de fonds bruns ou blancs. (fond blanc de volailles, fumet de poissons, fond brun lié, glace de crustacés)*

Sauce, liaisons et réductions : (sauce chaude ou froide)

- *Mise en application des techniques de Liaison, Réduction, Glaçage…*
  Exemple : lier un fond au Beurre marié.

Sauces émulsionnées: (différentes techniques & choix en fonction du plat)

- *Emulsion à chaud (sauce hollandaise, béarnaise, sabayon, etc.)*
- *Emulsion à froid (sauce tartare, sauce cocktail, ketchup, vinaigrettes, sauce caesar, etc.)*
- *Ajouts de condiments aux différentes sauces*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures

Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Thématique autour du canard

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin))*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement - découpe à partir d'une pièce entière
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des abats :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Traitement des denrées :

- *Approche sur la préparation des volailles (manchonner, brider, éviscérer, …)*
- *Approche des différentes techniques de découpes (Suprêmes, bréchets, cuisses et hauts de cuisses,…)*
- *Mise en application des utilisations*

Les Différentes techniques

- ***Techniques à cru :*** *Approche de l'utilisation en tartare (ex tartare de canard à l'huile de noisette et tomates confites), Approche de l'utilisation en carpaccio (ex carpaccio de canard, mayonnaise de betterave)*
- ***Techniques à cuit :*** *Grillé, Confit, Poêlé…*
- ***Techniques en fumage :*** *Enseignement des techniques de préparation du fumage (ex Suprêmes de canard fumés au bois de hêtre)*
- ***Sauces et Fonds :*** *Utilisation des parties non traitées (carcasse, os,…) et techniques de réalisation des sauces mères (ex fonds de canard)*
- ***Réalisation de soupes :*** *Approche de l'utilisation de certaines parties de la volaille pour faire des consommés ou soupes de volaille (ex Ravioles de Royan au consommé de canard)*
- ***Valorisation des parures*** *(chips de peau de canard…)*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe,

remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les abats

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire, spécificité sanitaire liée aux abats et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des abats :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Présentation des divers abats :

- *Viandes (pense, tripes, etc.)*
- *Poissons (foie, oeufs, etc.)*
- *Volaille (gésier, coeur, etc.)*

Choix des abats, leurs utilisations et traitements :

- *Découpe et désossage*
- *Nettoyer, parer, dénerver*
- *Salaison, saumure, salage à sec*
- *Marinades : Aux herbes, alcoolisées, aux épices.*
- *Farces fine, Mousseline.*
- *Cuissons : Court bouillon, bain marie, Basse température…*

Les abats en réalisations diverses :

- *Salade foie de Volaille, de Museau…*
- *Terrine : caillette, terrine de foie, foie gras…*
- *Tartine*
- *Plat en sauces : Ris de veau, Tripes, Joue…*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les recettes oubliées – les classiques

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour des recettes oubliées à base de gibier :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

Les Marinades

- *Préparation de marinades pour la réalisation de plats en sauce : Daube de bœuf provençale, navarin d'agneau, blanquettes, Lièvre à la Royal, Civet de Sanglier.*

Les cuissons confit ou mijotées :

- *Réalisation de cuissons en plat en terre cuite : Potée, cassoulet, Baeckeoffe (potée lutée Alsacienne)*
- *Réalisation de plats en sauce cuisson longue : pieds et paquets, tête de veau, poule au pot, paupiettes, daubes ...*
- *Réalisation de viandes pochées : Poule au blanc (recette normande), quenelles Lyonnaises, Faisan aux Choux ou aux pommes.*
- *Réalisation de montages charcutiers : Confection de farces pour la réalisation de Galantines, Terrines, Rillettes, Pâtés……*

***Les rôtis ou viandes roulées** :*

- *Réalisation de rôtis ou viandes roulées : Techniques de travail de la viande Roulage, ficelage, réalisation de la farce fine…..*
- *Apprentissage de différentes techniques de cuisson : Braisage, basse température……..*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis Evaluation des attentes par tour de table*

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse

Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 12 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les légumes du potager dans tous leurs états

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais : visite d'un maraîcher et cueillette des légumes qui seront travaillés
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de légumes du potager :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Présentation des légumes oubliés et de saison :

Légumes oubliés :

- *Redécouverte des légumes d'avant-guerre : espèces, utilisation, application et bienfaits*

Légumes de saison :

- *Printemps/Eté : Fenouil, tomates, courgettes vertes et de couleurs, aubergines, poivrons, fèves,…..*
- *Automne/Hiver : Rutabaga, topinambour, crosnes, pâtissons, potimarrons, butternut, courge, céleri-rave, Panais, Cardon, Chicorée, Oseille, Pissenlit, Orties, Radis rave, Raifort, Scorsonère.*

Connaissance des techniques de base :

- *Traitement des légumes pour la préparation des thématiques: Lavage, épluchage, taillage*
- *Utilisation des divers ustensiles pour la découpe des légumes : couteau, mandoline, trancheuse,…*
- *Taillage des légumes bruts : Mirepoix, julienne, brunoise,….*
- *Cuisson des légumes*
- *Diverses techniques et utilisations des légumes après cuisson : crémeux, confits, snackés*
- *Associations avec viandes, poisson, crustacés,…*

Traitements particuliers :

- *Utilisation en crème prise ou flan (ex royale de courge)*
- *Réalisation de légumes grillés au barbecue*
- *Taillage de chips de légumes et cuisson au four à basse température*
- *Approche de la cuisson basse température au thermoplongeur pour une utilisation confite*

- *Réalisation de pâtés en croûte de sel comme méthode de cuisson des légumes*

Valorisation des parures :

- *Approche et mise en application des réutilisations pour valorisation des déchets : bouillons, chips, décors…..*

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix

➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE
- LE BEAU SOLEIL – Hameau de Roubereau – 05300 UPAIX

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement

CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCA dont dépend le participant.

Titre : Les pâtés en croute et les tourtes

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin))*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

** Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des pâtés en croute et les tourtes*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

Rappel des bases sur les différents types de pâtes selon le niveau du Stagiaire

Les pâtés en Croute :

- *Découpe et marinade de la farce*
- *Réalisation de la gelée de remplissage*
- *Préparation du matériel de cuisson et de confection du pâté*
- *Tour de mains : le fonçage du pâté et garnissage, technique de chiquetage.*
- *Technique de décoration du pâté (fleurs, épis de blé, rosace à l'aide d'un rasoir, lamage.*
- *Cuisson du pâté*
- *Mise en gelée*
- *Conservations*

Les tourtes et autres sur base de pâtes brisées :

- *Tourte individuelle ou à partager (Pomme de terre, truffe, vigneronne…)*

Les tourtes sur base de feuilletage :

- *Friands : aux saucisses, Forestier, canard, agneau confit…*

Les croutes de Sel aromatisées :

- *Principe de cuisson de viande, poisson, légumes*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - avoir suivi la formation « les bases des différentes pâtes » ou maîtrisant les techniques de base en réalisation de pâtes- Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les petits pains pour les restaurants

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des pains de table :*
Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

- Approche des pâtes de bases : brioche, pizza, focaccia etc.
- Travail et réalisation de petits pains spéciaux avec ajout d'épices, arômes, fruits secs, etc… : Pain à l'encre de seiche, pains raisins sec, pains aux figues, pains aux oignons, pain à l'ail, pain au lard.
- Réalisation de petit pains vapeur adapté à la restauration et facile d'exécution sur base de pâte à pizza de de différent sorte: Panini, pain burger, galette cita, pain épi, boule boulangère, pain campagnard.
- Pour tapas ou pains de table fine ou épaisse.
- Réalisation de fougasse garnie ou sèche.

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux

stagiaires, débriefing...

3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Exercices pratiques et travaux de mise en situation
Modalités d'évaluation des connaissances : *Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques* *Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.*
Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants *Questionnaire d'appréciation participant (e)*
Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants : **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans
Lieux et adresses précises : **Formations en inter-entreprises** : ▪ ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE **Formations en intra-entreprises dans les départements suivants** : ▪ PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83 ▪ OCCITANIE : Département 34 uniquement ▪ RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement ▪ CORSE : Départements 2A et 2B
Modalités de financement : Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Dressage et mise en valeur de vos assiettes

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour des dressages et mises en valeurs des assiettes :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des plats réalisés

La préparation du projet

- *Choix du support : Assiettes plates ou creuses, ardoises, verrines……*
- *Choix de la palette de couleur, la mise en œuvre par le dessin, structurer son assiette selon sa forme, et le nombre d'éléments*
- *Choix et utilisation des instruments de dressage: Spatule, peigne, tourne-disques…..*
- *Les différents styles de dressage : Optimisation de l'assiette par rapport par rapport au style de cuisine proposée (brasserie, bistro, gastronomique)*
- *Organisation du poste de travail.*

Les techniques pour la réalisation de dressage :

- *Révision des fondamentaux de base pour la structure artistique d'une assiette en fonction du nombre d'éléments.*
- *Réalisation de Glacis, tuiles, fonds d'assiettes, chablon (pochoir maison)*
- *Travail sur la structure des produits : Texture, volume, relief….*

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 2 heures
Exercices et mises en situation : 10 heures
Evaluations : 2 heures

2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing…
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :

Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques

Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE
- LE BEAU SOLEIL – Hameau de Roubereau – 05300 UPAIX

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :

Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Conservation des produits et fumage

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Développer une gamme de plats pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-à-vis du consommateur.
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Calcul des ratios et estimation du prix de vente
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Dressage – Présentation
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes de la conservation des produits et le fumage :*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des techniques réalisées

Le choix des produits & la méthode de conservation adéquate :

- *Savoir définir les critères de fraicheur & de qualité*
- *Repérer les indicateurs d'altération et de mauvaise qualité*
- *Les différentes méthodes de conservation disponible (réfrigération, congélation, séchage, mise sous vide, stérilisation, au sel, à l'huile, à l'alcool, au vinaigre, au sucre, le fumage)*

La conserverie :

- *Au vinaigre (pickles de légumes, oeufs, poisson type sardine)*
- *A l'huile (Thon, champignon et légumes divers)*
- *Au sucre (confiture, chutney, sirop, pâte de fruits, etc.)*
- *Au sel (citron confit, magret, poissons, etc.)*
- *Graisse animal ou végétal (rillettes, confit de canard, etc.)*
- *Technique de stérilisation afin de prolonger la durée de vie du produit en bocal (foie gras, fruits, légumes avec ou sans blanchissement au préalable etc.)*

Le fumage :

Choix des assaisonnements et épices en fonction du produit et du gout désiré

- *A froid (en dessous de 30°C)*
  - *Saumon, truite, Espadon…..*
  - *Fromage, Munster, Reblochon…..*
  - *Condiments*
  - *Fruits*
- *A chaud (en dessus de 30°C)*
  - *Les légumes (aubergines, navets, tomates, etc.)*
  - *Les viandes (travers de porc, magret, etc.)*

➔ Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique technique
➔ Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique technique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débreifing...
3. *les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques - Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :
M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :
- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement
- CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Titre : Les nouvelles techniques de cuisson

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisson sous vide, basse température

Formacode : 42791

Durée en heures et en jour : *De 14h00 à 35H00 – 2 à 5 jours horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00 (adaptable selon besoin)*

Modalité de la formation : *Présentiel*

Public cible : *Tout personnel pouvant intervenir en service de cuisine : Chef(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e) de cuisine, personnel polyvalent…*

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 8

Objectifs : *A l'issue de la formation le (la) participant(e) sera capable de :*

Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Structurer les différentes étapes de mise en œuvre de recettes et de son temps de production
Maîtriser les nouvelles techniques de cuisson autour du sous vide et de la basse température
Développer une gamme de plats à haute technicité dans le respect des produits de base pour élargir sa gamme commerciale

Programme :

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire
- Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Organisation du poste de travail et de son temps de production
- Mise en place des ateliers thématiques* incluant :
  - Etude des recettes de base et variantes pouvant être proposées par un échange entre les participants et le formateur
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.

* *Ateliers thématiques abordés autour de recettes autour des nouvelles techniques de cuisson*

Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

La Basse Température

- Acquisition des grands principes des cuissons à basse température
- Présentation des avantages de la cuisson basse température
- Connaissance des matériels et mise en œuvre des techniques de cuisson lente
- Organisation du travail en cuisson lente : le contrôle des lots, le calcul des rendements
- Réalisation de mixés à partir de produits à cuisson lente
- Préparation à la mise sous vide et la pasteurisation
- Organisation de la production en fonction des impératifs d'hygiène et de sécurité alimentaire

Le Sous-Vide

- Histoire du sous vide en cuisine
- Acquisition des grands principes des cuissons sous vide
- Présentation des avantages de la cuisson sous vide : organoleptique, nutritionnel, rendement en cuisson, organisationnel
- Connaissance des matériels et mise en œuvre des techniques de cuisson sous vide
- Organisation du travail en cuisson sous vide : le contrôle des lots, le calcul des rendements
- Réalisation de mixés à partir de produits à cuisson sous vide
- Organisation de la production en fonction des impératifs d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Réalisation par groupe : au minimum une recette dans chaque thématique ou d'une thématique complète au choix
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire,

suivant niveau de technicité du participant

Prérequis : *Connaissances des techniques de base en cuisine - Quizz d'évaluation des prérequis*
Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 2 heures
   Exercices et mises en situation : 12 heures
   Evaluations : 2 heures
2. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat et réflexion collective, donne des consignes, transmet les bons gestes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine…
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,
5. *Nature des travaux demandés aux participants :*
   Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via quizz, mise en situation ou pratiques
Validation finale par mise en situation pratique sur l'utilisation du bon matériel, les gestes, la présentation et valorisation commerciale.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants
Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par un des formateurs/trices suivants :

- **M. ROUX Yvan**, Formateur en techniques culinaires, spécialité poisson et cuisine du monde - Chef de cuisine pendant 30 ans

Lieux et adresses précises :
Formations en inter-entreprises :

- ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE
- LE BEAU SOLEIL – Hameau de Roubereau – 05300 UPAIX

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :

- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- OCCITANIE : Département 34 uniquement
- RHONE-ALPES : Départements 69 et 38 uniquement

CORSE : Départements 2A et 2B

Modalités de financement :
Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.