

# CATALOGUE DES FORMATIONS 2023

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. Les formations peuvent être dans la mesure du possible adaptées aux personnes en situations d'handicap, dans le cas contraire, nous proposerons une orientation différente avec l'accompagnement et le soutiens des différents acteurs locaux.

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 ➤ VIVEA

➤ CPF ➤ 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.

Qualiopi

Processus certifié

Processus certifié

Nous sommes également référencés au DATA DOCK

Taux de satisfaction client : 99.8 % (2022) (28 critères)

**■ ■** RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

# **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: <a href="mailto:yvan.roux@hotmail.fr">yvan.roux@hotmail.fr</a>

# BOOSTEZ VOS COMPETENCES ET CELLES DE VOS EQUIPES



Obligations Stoire



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



Opérateurs de compétences





- ✓ 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





# **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			
				(Obligatoii	re pour		
				l'envoi de	la		
				correspon	dance)		
Fonction				Date de			
				naissance			
Numéro de							
sécurité sociale		1					
Etes vous en situa			□ Oui	□ Non			
handicap		Si oui	, merci de nous	préciser les m	nodalités	à prévoir pour l'orga	inisation de la formation :
RESPONSABLE INS	SCRIPTIO	N					
N° SIRET de l'étab	olissemen	ıt du	participant :				
RAISON SOCIALE						СР	
Adresse						VILLE	
Etablissement sai	sonnier		☐ Oui			□ Non	
Dates ouverture					Dat	es fermeture	
N° de TVA Intraco	mmauta	ire				-	
Nom du chef d'ét	ablissem	ent				Mobile	
Prénom							
Email							
(Obligatoire pour l'en	ivoi de la						
correspondance)							
ETABLISSEMENT : OPCO :							
J. 55 .							
Si la facturation est l'acceptation doit ê							re réalisé par le client et Ir de la formation
Date :					Date	e :	
Signature du participant			Signature du chef d'établissement + cachet				
Précédé de « bon pour accord »			Précédé de « bon pour accord »				

# **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

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...)

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

#### 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

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.

#### 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. 52 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

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

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

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

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

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.

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.



# EXPLOITATION D'UN DEBIT DE BOISSON

Intitulé de la formation  Légende : → Formations obligatoires → Développement des compétences	Durée	Tarif* (HT par personne en INTER)
Permis d'exploitation (Page 10)  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

→ HACCP — Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale (Page 14)  Déclaration DRAAF Paca n° 93027806216	2 jours - 14h00	350€
→ GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration  Déclaration DRAAF Paca n° 93027806216	2 jours - 14h00	343€
→ Mettre en place la réglementation allergènes	2 jours – 14h00	343 €
Construire son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)	2 jours -14h00	350€
Construire son document unique d'évaluation des risques professionnels15	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	2 jours -14h00	350€
→ SST - Sauveteur secouriste du travail Habilitation INRS n° 876008/2016/SST-01/0/07	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	343€

 $<sup>\</sup>hbox{$^*$Les tarifs peuvent être modifiable selons les situations, ils sont bas\'es sur des formations en Inter entreprises}$ 

# **MANAGEMENT**

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

# DEVELOPPEMENT COMMERCIAL

# TECHNIQUES METIERS CHR - SOMMELLERIE

→ <u>Initiation à la dégustation en œnologie</u>	2 jours -14h00	350 €
→ Accords mets/vins formation de base et prefectionnement	3 jours – 21h00	514.50 €

# **TECHNIQUES METIERS CHR - SALLE**

→ <u>Préparation et Service</u>	2 jours -14h00	343 €
---------------------------------	----------------	-------

# **TECHNIQUES METIERS CHR - SNACKING**

→ Les tapas salés	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
→ Revisiter le snacking en dessert	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
→ <u>Snacking</u>	3 jours -21h00	514.50€
→ Bases et perfectionnement culinaire	3 jours -21h00	514.50 €
→ <u>Technique Pizza &amp; Crêpes</u>	3 jours -21h00	514.50€

<sup>\*</sup>Les tarifs peuvent être modifiable selons les situations, ils sont basés sur des formations en Inter entrepris

# TECHNIQUES METIERS CHR — CUISINE

# Côté sucré

→ <u>Desserts du monde</u>	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 €
→ <u>Les desserts sans gluten</u>	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 €
→ <u>Les sushis sucrés</u>	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
→ <u>Pâtisserie : choux et petits fours niveau 1</u>	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 €
→ <u>Les mousses et les crèmes</u>	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 €
→ Pains, Viennoiseries	3 jours – 21h00	514.50 €
→ <u>Pâtisserie</u>	3 jours – 21h00	514.50 €

# Côté salé

→ Cuisine autour des crustacés de méditerranée       2 à 5 jours -14         35h       → Les coquillages         → Les poissons de méditerranée niveau 1 – Les découpes et poisson cru       2 à 5 jours -14         35h       → Les poissons de méditerranée niveau 1 – Les découpes et poisson cru	lh00 à 350 € à 875 €
→ Les coquillages  2 à 5 jours -14 35h  → Les poissons de méditerranée niveau 1 — Les découpes et poisson cru  2 à 5 jours -14 2 à 5 jours -14	
→ Les poissons de méditerranée niveau 1 – Les découpes et poisson cru 2 à 5 jours -14	
→ Les poissons de méditerranée niveau 1 — Les découpes et poisson cru 2 à 5 jours -14	.h00 à 350 € à 875 €
Z Les poissons de inculterrance inveda I Les decoupes et poisson et d'	¹h00 à 350 € à 875 €
35h	
→ Les poissons de méditerranée niveau 2 — Les cuissons et zéro perte du 2 à 5 jours -14	lh00 à 350 € à 875 €
poisson 35h	
→ Cuisine autour du barbecue 2 à 5 jours -14	¥h00 à 350 € à 875 €
35h	
→ Cuisine autour du monde : Amérique Latine 2 à 5 jours -14	¥h00 à 350 € à 875 €
35h	
Cuisine autour du monde : Asie	lh00 à 350 € à 875 €
35h	
Cuisine autour du monde : Inde	lh00 à 350 € à 875 €
35h	
→ Cuisine autour du monde : Nordique 2 à 5 jours -14	lh00 à 350 € à 875 €
35h	
→ Cuisine autour du monde : Orientale 2 à 5 jours -14	¥h00 à 350 € à 875 €
35h	
→ Cuisine japonaise autour du sushi 2 à 5 jours -14	lh00 à 350 € à 875 €
35h	

→ <u>La cuisine provençale</u>	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
→ <u>La rôtisserie</u>	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
→ <u>Le brunch</u>	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
→ <u>Les sauces</u>	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
→ Thématique autour du canard	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
→ <u>Les abats</u>	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
→ <u>Les recettes oubliées</u>	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
→ 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	350 € à 875 €
	35h	
→ <u>Techniques/Créativités culinaire</u>	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
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	350 € à 875 €
	35h	

# TECHNIQUES METIERS CHR - CUISSONS SOUS VIDE, BASSE TEMPERATURE

→ Les nouvelles techniques de cuisson	2 à 5 jours -14h00 à	350 € à 875 €
	35h	
→ Techniques de cuissons en basse temperature, sous-vide, vapeur et	2 à 5 jours – 14h00	350 € à 875 €
<u>mixte</u>		

# **CATALOGUE 2023**

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)
- 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

#### 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

#### Préreguis : Aucun préreguis - 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

# **CATALOGUE 2023**

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
- 2 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

# **CATALOGUE 2023**

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, tracabilité, ...
  - Milieu: approvisionnement en eau, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,

# **CATALOGUE 2023**

gestion des déchets et des locaux,

- Matériel: plans et surfaces de travail, matériel professionnel, entretien du matériel,
- Mesures de vérifications et auto-contrôles

Préreguis : Aucun préreguis

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

<u>5.</u> <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 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.



# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

**Thème :** Sécurité Alimentaire

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

Modalité de la formation : Présentiel ou Distanciel – Classe virtuelle synchrone ou Mixte

**Public cible :** Toute personne intervenant dans le processus de manutention, transformation, stockage ou livraison de denrées alimentaires au sein d'un établissement de restauration commerciale 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..), fermes-auberges... : 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, ...

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

#### Prérequis/Positionnement :

Disposer d'une attestation de formation HACCP Hygiène alimentaire ou être titulaire d'un diplôme des métiers de bouche délivré à partir de 2006.

Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation.

Prise en compte des attentes par tour de table

#### Prérequis techniques pour les formations en distanciel et en Mixte :

Connexion internet minimum ADSL, Ordinateur avec micro et caméra, disposer d'une adresse mail.

# Nombre de personnes min et max en présentiel :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

#### Nombre de personnes min et max en distanciel :

- Inter-entreprises : Mini 2 Maxi : 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6

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

- Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire.
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

### **Programme: suivant**

- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des principes de base du Paquet Hygiène et des obligations légales et réglementaires.
- Rappel de la méthode HACCP : principes, analyse des risques, limites et points critiques
- Identifier les différents risques et les sources de contamination suivant la méthode HACCP et leurs impacts dans la sécurité alimentaire
- Utilisation et mise en œuvre du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène sur la base de la méthode des 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,
- Auto-diagnostic de ses pratiques pour savoir mettre en place son système de traçabilité et d'amélioration continue à travers le Plan de Maitrise Sanitaire

Cette formation se positionne comme un recyclage régulier de la formation obligatoire Hygiène Alimentaire, permettant de pouvoir s'assurer du maintient et montée en compétences des pratiques en sécurité alimentaire.

#### 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 : 10 heures

Exercices et mises en situation : 3 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, débriefing...

3. <u>les matériels utilisés</u>:

Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, textes réglementaires, cerfa, Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restauration Commerciale

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

# Moyens techniques et organisationnel en distanciel :

- Classe virtuelle synchrone à travers un outil de type ZOOM (disponible également sur smartphone) permettant un partage d'écrans, échange entre chaque participants oraux et écrit. Partie théorique sur support diaporama proposée en partage d'écran, paper board virtuel.
- Pour les formations réalisées en distanciel, un mail est adressé avec les horaires et les liens de connexion pour chaque séquence en amont de chaque formation
- Il est proposé en amont de la formation une assistance technique (guide de prise en main de l'outil + proposition de tests de connexion) pour chaque participant.
- Une assistance technique et pédagogique est disponible au téléphone au 04 94 57 23 85 ou par mail yvan.roux@hotmail.fr avant et pendant la formation.
- Suivi de la participation par relevé de connexion et signature de feuille de présence par séquence

Nous proposons de mettre à disposition des ordinateurs portables à venir retirer à nos locaux de Carqueiranne (83), pour les personnes ne pouvant pas être équipées (contre caution)

#### Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, mise en situation ou pratiques
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

# Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- Mme ROUX-LANCEL Anne-Elisabeth, Formatrice Service en salle, Sécurité Alimentaire, Santé/Sécurité, Réglementation depuis 2010 – Gérante d'établissements pendant 30 ans
- M. LLACER Alfred, Formateur Hygiène, Santé et Sécurité, Réglementation depuis 2015 Diplômé Formateur pour Adultes. 25 ans d'expérience en gestion d'établissements de restauration au sein de la Marine Nationale

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

#### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE — Boulevard de la Chaumette — 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

# **CATALOGUE 2023**

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

- HOTEL RESTAURANT LE REGINA 34 Boulevard Maréchal Fayolle 43000 LE PUY EN VELAY Département 63
- NOVOTEL 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

#### **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

#### Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises
- PACA: 4 sessions par an en inter entreprise / 6 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/14h00): 343.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-2 jours/14h00): 2 980.00 €



# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Mettre en place la réglementation allergènes

Thème: Sécurité Alimentaire Lot n°: 65

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

Modalité de la formation : Présentiel ou Distanciel – Classe virtuelle synchrone ou Mixte

**Public cible**: Toute personne intervenant dans le processus de manutention, transformation, stockage ou livraison de denrées alimentaires au sein d'un établissement de restauration commerciale 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..), fermes-auberges...: 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, ...

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

Prérequis/Positionnement : Aucun

Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation.

Prise en compte des attentes par tour de table

#### Prérequis techniques pour les formations en distanciel :

Connexion internet minimum ADSL, Ordinateur avec micro et caméra, disposer d'une adresse mail.

#### Nombre de personnes min et max en présentiel :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

#### Nombre de personnes min et max en distanciel :

- Inter-entreprises : Mini 2 Maxi : 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6

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

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires,
- Eviter ainsi les risques d'intoxications alimentaires
- Répondre ainsi aux obligations d'information de la clientèle.

#### **Programme: suivant**

- Présentation du formateur et des participants
- Rappel réglementation
  - Les principes HACCP
  - L'obligation de résultat
  - Les évolutions récentes en matière d'information au consommateur
- Les allergènes
  - Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire (ADO)
  - Les risques liés aux allergies alimentaires
- Méthode de prévention pour limiter les risques : Rappel des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
  - Les 5 M : main d'œuvre, matière, méthode, moyens, milieu
- Gestion de l'information sur les allergènes
  - Méthodologie pour détecter les ADO dans une recette
  - Comment transmettre les informations aux clients
- Construire sa carte en toute transparence
  - Les mentions à faire apparaître pour le consommateur
  - Soigner la présentation pour ne pas perdre son identité et être en conformité
- Organisation en salle
  - Savoir communiquer avec les clients
  - La prise en compte du risque allergique
  - La communication avec la cuisine
- Déclenchement allergique : la procédure d'urgence à mettre en place système documentaire et création des documents d'enregistrements,
- Auto-diagnostique des pratiques de l'établissement, identification des allergènes sur la carte et les fiches cuisine

#### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

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



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 : 10 heures

Exercices et mises en situation : 3 heures

Evaluations: 1 heure

7. 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...

8. les matériels utilisés :

Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, textes réglementaires, listes des 14 allergènes majeurs, Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restauration Commerciale

9. les documents remis aux participant(e)s :

document pour prise de note, fiches techniques et condensé de la formation en version dématérialisée

 $\underline{\bf 10.}\,$  nature des travaux demandés aux participants :

exercices pratiques et travaux de mise en situation

### Moyens techniques et organisationnel en distanciel et en Mixte :

- Classe virtuelle synchrone à travers un outil de type ZOOM (disponible également sur smartphone) permettant un partage d'écrans, échange entre chaque participants oraux et écrit. Partie théorique sur support diaporama proposée en partage d'écran, paper board virtuel.
- Pour les formations réalisées en distanciel, un mail est adressé avec les horaires et les liens de connexion pour chaque séquence en amont de chaque formation
- Il est proposé en amont de la formation une assistance technique (guide de prise en main de l'outil + proposition de tests de connexion) pour chaque participant.
- Une assistance technique et pédagogique est disponible au téléphone au 04 94 57 23 85 ou par mail yvan.roux@hotmail.fr avant et pendant la formation.
- Suivi de la participation par relevé de connexion et signature de feuille de présence par séquence

Nous proposons de mettre à disposition des ordinateurs portables à venir retirer à nos locaux de Carqueiranne (83), pour les personnes ne pouvant pas être équipées (contre caution)

#### Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, mise en situation ou pratiques
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

# Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- Mme ROUX-LANCEL Anne-Elisabeth, Formatrice Service en salle, Sécurité Alimentaire, Santé/Sécurité, Réglementation depuis 2010 – Gérante d'établissements pendant 30 ans
- M. LLACER Alfred, Formateur Hygiène, Santé et Sécurité, Réglementation depuis 2015 Diplômé Formateur pour Adultes. 25 ans d'expérience en gestion d'établissements de restauration au sein de la Marine Nationale

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

#### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE — Boulevard de la Chaumette — 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

# **CATALOGUE 2023**

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

- HOTEL RESTAURANT LE REGINA 34 Boulevard Maréchal Fayolle 43000 LE PUY EN VELAY Département 63
- NOVOTEL 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

#### **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

#### Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises
- PACA: 4 sessions par an en inter entreprise / 6 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/14h00): 343.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-2 jours/14h00): 2 980.00 €

# **CATALOGUE 2023**

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 :

Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maitrise Sanitaire obligatoire en cuisine

#### Programme:

→ Présentation du formateur et des participants

#### Objectif:

#### Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maitrise Sanitaire obligatoire en cuisine

- → 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

# **CATALOGUE 2023**

#### 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 :

2 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 detravail
- → 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

Préreguis : Aucun préreguis

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

# **CATALOGUE 2023**

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

<u>4.</u> <u>Les documents remis aux participant(e)s :</u>

document pour prise de note, Condensé de la formation en version dématérialisée

<u>5.</u> <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 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: « Sécurité des spectacles pour les exploitants de lieux aménagés pour des représentations publiques. Formation pour les établissements recevant du public du 2ème groupe de 5ème catégorie de types L, N ou O »

Domaine : Sécurité

Thème: Sécurité Hôtel Restaurant

Formacode: 45011

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

Modalité de la formation : Présentiel et/ou distanciel synchrone

Public cible: Toutes personnes souhaitant acquérir des compétences dans le domaine de la sécurité et la prévention des risques en lien avec les activités d'entrepreneur de spectacles vivants correspondant à la catégorie d'exploitant de lieux aménagés, pour les représentations publiques dans des établissement recevant du public du deuxième groupe (5ème catégorie, de types L, N ou O).

Nombre de personnes min et max : Mini : 1 - Maxi : 15

Objectifs : Former les stagiaires à la sécurité des spectacles et à la prévention des risques, et les sensibiliser à leurs obligations sociales dans le cadre de l'exploitation de lieux de spectacles vivants aménagés pour les représentations publiques

#### Objectifs Pédagogiques :

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: « Notre organisme ROUX COOKING TRAINING est habilité par la CPNEF-SV"

Identifier le cadre juridique général relatif à l'organisation de spectacles vivants et les champs de responsabilités inhérentes à cette activité :

- La responsabilité pénale de l'exploitant
- La délégation de pouvoir
- La faute inexcusable de l'employeur
- Le contrat de travail

Appliquer ou faire appliquer la réglementation incendie des établissements recevant du public spécifique aux lieux de spectacles :

- Les ERP dans le CCH
- Le règlement de sécurité

# Gérer Les problèmes inhérents à la présence du public :

- La sécurité privée
- L'accessibilité des ERP
- L'évacuation des ERP
- La présence d'au moins un membre du personnel de l'établissement
- L'alarme des ERP
- Le risque d'attentant en ERP

# Identifier 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 responsabilité du travailleur et son droit de retrait
- L'information de la formation à la sécurité
- Le plan de prevention

Mettre en place les principes de prévention (les incidents et accidents du travail et tout autre risque relatif à la santé des personnes) :

- Les causes d'accident du travail
- Les risques liés à la manutention
- Les risques Chimiques
- Les risques sonores
- Les risques électriques
- Les risques de chute de hauteur
- Les équipements de protection individuels

# **CATALOGUE 2023**

#### Préreguis :

- Aucun

#### 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. <u>Le rôle du ou des formateur(s)</u>:

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 (présentiel), Condensé de la formation en version dématérialisée, supports informatiques de tous les documents nécessaires à la mise en place d'un spectacle vivant et d'un plan de prévention de co activité, ainsi que toutes les ressources pédagogiques afférent à cette formation.

## 5. Nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

#### Modalités d'évaluation des connaissances :

Auto-évaluations avant le début de la formation

Évaluation en cours de formations

Evaluation des connaissances en fin de formation via QCM (25 questions) de 1h

Restitution des réponses aux stagiaires.

Le temps d'évaluation peut être allongée pour les personnes en situation de handicap ou autre cas spécifique

L'attestation de réussite est délivrée si le candidat obtient 20 points minimum soit 80% de bonne réponse lors de l'évaluation des connaissances de fin de formation.

En cas d'échec un rattrapage est possible dans un délai maximum de 2 mois en présentiel ou distanciel dans les mêmes conditions.

# Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Remise en fin de session d'un questionnaire stagiaire sur le déroulement de la formation, notation des différents aspects pédagogiques, améliorations à apporter

# 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

M. ROUX Yvan, Formateur en gestion qualité, hygiène HACCP et prévention des risques.

#### 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 :

<u>1.</u> <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

- <u>2.</u> <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. les documents remis aux participants. Livret stagiaire INRS, document pour prise de note
- <u>5.</u> <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

# **CATALOGUE 2023**

#### 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.

# **CATALOGUE 2023**

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 :

<u>1.</u> 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

- <u>2.</u> 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...
- <u>3.</u> 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
- <u>5.</u> 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

# **CATALOGUE 2023**

#### 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.



# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Gestes et Postures

Mise à jour : 15/01/24

Thème : Sécurité Santé

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

Modalité de la formation : Présentiel ou Distanciel – Classe virtuelle synchrone ou Mixte

**Public cible**: Toute personne travaillant en restauration: Che(fe) de cuisine, Second(e) de cuisine, Commis(e), Plongeur/plongeuse, Responsable de salle, Maître/Maitresse d'hôtel, Chef(fe) de rang, Serveur, Serveuse, Barman, Barmaid, Personnel polyvalent, Plagiste..

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

Prérequis/Positionnement : Aucun

Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation.

Prise en compte des attentes par tour de table

Prérequis techniques pour les formations en distanciel :

Connexion internet minimum ADSL, Ordinateur avec micro et caméra, disposer d'une adresse mail.

#### Nombre de personnes min et max en présentiel :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

- Réduire les risques liés à l'activité physique,
- Adopter les bons gestes et postures ainsi qu'organiser le travail pour diminuer les contraintes
- Maitriser les TMS.

#### **Programme: suivant**

- Présentation du formateur et des participants
- Les accidents du travail en restauration
  - En cuisine
  - En salle (et plage)
  - Au bar
  - Les facteurs de risques : piétinement, postures penchées, port de charges, répétitivité des tâches, chutes de plein pied, chutes d'objets...
- Notions d'anatomie et de biomécanique
  - L'appareil locomoteur : fonctionnement, limites
  - La colonne vertébrale et les disques intervertébraux : constitution, fonctionnement, limites
  - Qu'est-ce qu'un T.M.S
  - Prévention des T.M.S et pathologies du rachis
- Les principes fondamentaux d'ergonomie :
  - Economie d'effort
  - La sécurité physique
- Analyse des attitudes au poste de travail
- Notions d'ergonomie relatives à chaque poste de travail
- Techniques spécifiques pour le personnel de salle/Bar/Plage
  - Gestes et postures liés à l'activité
  - Les manipulations de charges lourdes
  - Le nettoyage (plan de travail, sol, matériel, vaisselle)
  - La bonne posture pour une station debout penchée prolongée
- Techniques spécifiques pour le personnel de cuisine/plonge
  - Gestes et postures liés à l'activité
  - Les manipulations de charges lourdes
  - Le nettoyage (plan de travail, sol, matériel, vaisselle)
  - La bonne posture pour une station debout prolongée
- Mise en place d'un plan d'action : identification sur poste de travail ou démonstration de simulation
  - Analyse du poste de travail et des risques
  - Les gestes et postures à éviter
  - Les techniques de sécurité physique et d'économie d'effort à mettre en place, positions et gestes à adopter
  - Propositions d'aménagement et conseils



#### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

#### 11. 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 : 4 heures

Evaluations: 2 heure

#### 12. 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...

#### 13. les matériels utilisés :

Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, textes réglementaires, guides INRS

#### 14. les documents remis aux participant(e)s :

document pour prise de note, fiches techniques et condensé de la formation en version dématérialisée

15. nature des travaux demandés aux participants :

exercices pratiques et travaux de mise en situation

#### Moyens techniques et organisationnel en distanciel et en Mixte :

- Classe virtuelle synchrone à travers un outil de type ZOOM (disponible également sur smartphone) permettant un partage d'écrans, échange entre chaque participants oraux et écrit. Partie théorique sur support diaporama proposée en partage d'écran, paper board virtuel.
- Pour les formations réalisées en distanciel, un mail est adressé avec les horaires et les liens de connexion pour chaque séquence en amont de chaque formation
- Il est proposé en amont de la formation une assistance technique (guide de prise en main de l'outil + proposition de tests de connexion) pour chaque participant.
- Une assistance technique et pédagogique est disponible au téléphone au 04 94 57 23 85 ou par mail yvan.roux@hotmail.fr avant et pendant la formation.
- Suivi de la participation par relevé de connexion et signature de feuille de présence par séquence

Nous proposons de mettre à disposition des ordinateurs portables à venir retirer à nos locaux de Carqueiranne (83), pour les personnes ne pouvant pas être équipées (contre caution)

#### Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, mise en situation ou pratiques
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

#### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- Mme ROUX-LANCEL Anne-Elisabeth, Formatrice Service en salle, Sécurité Alimentaire, Santé/Sécurité, Réglementation depuis 2010 – Gérante d'établissements pendant 30 ans
- M. LLACER Alfred, Formateur Hygiène, Santé et Sécurité, Réglementation depuis 2015 Diplômé Formateur pour Adultes. 25 ans d'expérience en gestion d'établissements de restauration au sein de la Marine Nationale

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

#### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

# **CATALOGUE 2023**

#### Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

#### Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

#### Département 42

IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

#### Département 43

■ HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

#### Département 63

NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

#### Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

#### Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

#### Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

#### Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

#### Département 06

■ NICE SERVOTEL - 30 Ave Verola - St Isidore - 06200 NICE

#### Département 13

■ NEW HOTEL - 71 Bd Charles Livon - 13007 MARSEILLE

#### Département 83

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

#### Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

#### Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

#### **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

#### Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises
- PACA: 4 sessions par an en inter entreprise / 6 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/14h00) : 343.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-2 jours/14h00) : 2 980.00 €

# **CATALOGUE 2023**

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
  - o Identifier les limites de son style de management dominant
- → Décoder les principes de fonctionnement de la communication
  - Identifier les différentes perceptions
  - o 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
  - o Identifier les méthodes de gestion de conflits
- Mises en situations et évaluation des compétences

Préreguis : Aucun préreguis.

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

# **CATALOGUE 2023**

## 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 83OCCITANIE: 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: 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
- o 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 :

- o Accueil
- Besoin/Ecoute
- o 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
- o **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

# **CATALOGUE 2023**

# 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

<u>5.</u> <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 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.

# **CATALOGUE 2023**

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 1<sup>ère</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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 3<sup>ème</sup> 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.

Préreguis : Aucun préreguis

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

exercices pratiques et travaux de mise en situation

<u>5.</u> Nature des travaux demandés aux participants :

# 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 :

2 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.

# **CATALOGUE 2023**

# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Accords mets/vins, Formation de base et perfectionnement | Mise à jour : 15/01/24 | Thème : Salle/Service |

Durée en heures et en jour : 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

Modalité de la formation : Présentiel

**Public cible :** Tout personnel pouvant intervenir en service en salle ou pouvant être amenée à servir et proposer du vin dans son poste : Maître/maîtresse d'hôtel, Chef(fe) de rang, Serveur, Serveuse, Personnel polyvalent... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL : 04 94 38 49 20 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Connaissances des techniques de base en service en salle - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

# Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

- Connaître le vin pour mieux le vendre
- Savoir marier les saveurs et les vins
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler

# Programme:

- Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation vis-àvis du consommateur.

#### 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.
- 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

# 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.
- Les facteurs de la qualité du vin.
- Le vin et le bois : les barriques, les copeaux

# **CATALOGUE 2023**

Les catégories de vin

# Moyens techniques:

# Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : nappages, verrerie, carafes à décanter, limonadier, seaux, linge, coffret le Nez du vin, ...
- Pour les formations dans le département du VAR (83): Centre de formation disposant de 60 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel de service du vin : verrerie, carafes à décanter, coffret le nez du vin, etc...

#### Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de service en salle (service du vin, ...)

# Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

#### 16.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 4 heures

Exercices et mises en situation: 15 heures

Evaluations: 2 heures

#### 17. 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...

18. les matériels utilisés :

Matériel professionnel de salle...

#### 19. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, diaporama remis en version dématérialisée

20. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

#### Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

# Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

# Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par :

Mme ROUX-LANCEL Anne-Elisabeth, Formatrice Service en salle, Sécurité Alimentaire, Santé/Sécurité,
 Réglementation depuis 2010 – Gérante d'établissements pendant 30 ans

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

#### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

# **CATALOGUE 2023**

# Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

■ HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

# **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL - 71 Bd Charles Livon - 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

# **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

# Planning prévisionnel :

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises
- PACA: 10 sessions par an en inter entreprise / 10 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00): 4 470.00 €



# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Préparation et ServiceMise à jour : 15/01/24Thème : Salle/ServiceLot n° : 63

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

Modalité de la formation : Présentiel

Public cible: Tout personnel pouvant intervenir en service en salle: Maître/maîtresse d'hôtel, Chef(fe) de rang, Serveur, Serveuse, Personnel polyvalent... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement**: Connaissances des techniques de base en service en salle - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

# Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

Les techniques de base, présences comportement en salle.

# 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

# Les techniques de base

- Organisation de la mise en place
  - L'équipe Fiche de poste et de procédure des actions en salles
  - Le matériel
  - Le découpage de la salle
  - La carcasse
  - Les dessertes
  - Les Consoles
  - Les guéridons
  - Le nettoyage
  - La décoration
  - Fiche de vérification

#### Présences

- Avant le service
  - Tenue et attitude
  - Matériel indispensable au service en salle
  - Le breif cuisine/salle + manager/salle

#### Comportement en salle

- Pendant le service
  - Les annonces au passe
  - Le port, le débarrassage
  - Remontage d'une table
- Fin de service
  - Nettoyage et rangement
  - Préparation du service suivant / redressage de la salle
  - Gestion des stocks
  - Gestion du linge
- Jeux de rôle : accueillir le client et gérer avec professionnalisme l'ensemble de la prestation de service :
  - Formule de bienvenue et prise en charge.
  - Travailler sa posture, sa tenue, ses gestes
  - Traduite intérêt, disponibilité, considération.



- Etre force de proposition et anticiper les attentes : présenter le menu, conseiller, suggérer.
- Etre attentif à la clientèle : anticiper les attentes, rester discret mais présent.
- Mettre en valeur les produits, bien les connaître et savoir argumenter.
- Faire face aux réclamations, aux insatisfactions, aux demandes de modifications.
- Gérer les comportements revendicatifs et agressifs en gardant calme et maîtrise de soi.

Prendre congé sur une formule adaptée et personnalisée, fidélisation du client

#### Moyens techniques:

# Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : nappages, couvertes, assiettes, verrerie, couverts de service, plats, nécessaire de découpe en salle, décoration, etc.. pour la mise en pratique.
- <u>Pour les formations dans le département du VAR (83)</u> : Centre de formation disposant de 150 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel reproduction d'une salle de restaurant.
- Equipements du plateau technique : tables, chaises, dessertes, matériel de service et de découpe, ...

# Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de service en salle (service du vin, ... )

# Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

# 21.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 : 6 heures

Evaluations: 2 heures

22. 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...

23. les matériels utilisés :

Matériel professionnel de salle...

24. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, diaporama remis en version dématérialisée

25. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

# Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

#### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

# Nom prénom et qualité du formateur : La formation pourra être assurée par :

 Mme ROUX-LANCEL Anne-Elisabeth, Formatrice Service en salle, Sécurité Alimentaire, Santé/Sécurité, Réglementation depuis 2010 – Gérante d'établissements pendant 30 ans

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

# Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

# **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

# **CATALOGUE 2023**

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

■ HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

■ NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL - 71 Bd Charles Livon - 13007 MARSEILLE

Département 83

■ ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle — 83320 CARQUEIRANNE

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

# **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

# **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

# Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises
- PACA: 10 sessions par an en inter entreprise / 10 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/14h00) : 343.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-2 jours/14h00): 2 980.00 €

# **CATALOGUE 2023**

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

# **CATALOGUE 2023**

#### Programme:

- → Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation visà-vis du consommateur.
- Thoix 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

      Les tapas froids avec ou sans cuisson :
      - 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,.....

# Les tapas chauds:

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

# **CATALOGUE 2023**

- 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,

<u>5.</u> 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 :

**1 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

# **CATALOGUE 2023**

#### Programme:

- → Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation visà-vis du consommateur.
- Thoix 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

# Approche des techniques de base pour

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

# Apprentissage de l'utilisation

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

#### Confection de beignets

- 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)
   Confiserie

Réalisation de sirops confiseurs ou de sucres cuits en utilisant un thermomètre Confection de tartelettes et entremets

- 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

Réalisation de Brioches (prérequis : les pâtes)

Elaboration de pâte levée (pâte à brioche)

# **CATALOGUE 2023**

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

# Réalisation de Gaufres et gâteaux

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

Réalisation de Pâtes à tartiner et coulis (préreguis : 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. 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. <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. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

<u>4. les documents remis aux participant(e)s :</u>

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

<u>5.</u> 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

# **CATALOGUE 2023**

# 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 83OCCITANIE : 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.



# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Snacking

Mise à jour : 15/01/24

Thème : Cuisine Thématique 1

Durée en heures et en jour : 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Connaissances des techniques de base en cuisine - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

#### Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

- Proposer et produire une offre de snacking, sandwich froid ou chaud et burger originaux à partir de produits frais
- Optimiser et connaître les règles de présentation des produits pour favoriser la vente

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

\*ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

- Techniques de préparation de snacking
- Travail sur la mise en valeur des produits : matières, couleurs.
- Travail sur les alliances de goûts et de textures
- Valorisation des produits semi-élaborés
- Travail sur la créativité des garnitures.
- Réalisation de recettes, de l'entrée au dessert, dans le concept du « prêt à manger »
- Elaboration et modes de cuisson possibles : grill, plancha, salamandre, etc...

# Présentation du Burger :

La tradition

- De nos jours adaptation aux tendances
- Mise en évidence des textures et des goûts
- Réalisation autour du burger :

Végétarien

- Végétalien
- Sans Gluten avec pain spéciaux
- Les Classiques revisités

# Confection des sauces et garnitures des Burgers :

Sauces Ketchup, barbecue, Asiatique Maison

- Légumes au Wok
- Salade coslaw
- Salade asiatique etc...

# Techniques de préparation de wraps et du roulage :

- Réalisation de recettes à base de diverses garnitures
- Travail de diverses pâtes
- Travail de garnitures variées (poissons, viandes, légumes ...)
- Présentation et dressage en utilisant les contenants et emballages.
- Débriefing autour des préparations réalisées, tests, critiques et autocritiques constructives pour amélioration des recettes.
- Créativité autour du sucre
- Développer une gamme de snacking sucré

# Moyens techniques:

# Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 1 salamandre, 2 tables inox plan de travail sur roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)
- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- <u>Pour les formations dans le département du VAR (83)</u> : Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique : 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions, Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

#### Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,....)

# Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

# 26.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

#### 27. 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...

#### 28. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

# 29. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

30. nature des travaux demandés aux participants :

# **CATALOGUE 2023**

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

# Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

#### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017
- M. BENOIT Baptiste, Formateur en techniques culinaires depuis 2021- Spécialisé en techniques de pâtisseries, pâtes, boulangerie. Pâtissier en restauration depuis 5 ans

# Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

# Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD - 355 Ave de Provence - 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

■ NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

# **CATALOGUE 2023**

# Département 83

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

#### Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

# **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

# Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

#### **Environnement de la formation:**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

#### Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 3 par an en intra-entreprises
- PACA: 6 sessions par an en inter entreprise / 14 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00): 4 470.00 €



# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Bases et perfectionnement	Mise à jour : 15/01/24
Thème: Cuisine: Techniques professionnelles	

Durée en heures et en jour : 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Aucun - Test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

#### Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

- Connaitre la technologie culinaire de base
- Connaitre les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles

#### 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
- Maitriser les gestes techniques de base en cuisine

#### Pour les légumes :

- Savoir éplucher, équeuter, peler, effiler, écosser des légumes
- Savoir laver, désinfecter, rincer des légumes
- Savoir couper, tailler tourner, hacher des légumes
- Savoir faire cuire ses légumes (blanchir, vapeur, braiser, griller...)

# Pour les volailles et viandes :

- Parer, dégraisser, détailler
- Savoir faire cuire ses viandes et volailles (rôties, sautées, poêlées, vapeur, griller...)

#### Pour les poissons :

- Ecailler, vider, limoner, étêter, désarêter, filetier, piécier
- Savoir faire cuire différent type de poissons (au four, frit, griller...)
- 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.
  - Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes

\*ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

#### Moyens techniques:

#### Pour les formations inter-entreprises :

• Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 2 tables inox plan de travail sur



roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)

- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- Pour les formations dans le département du VAR (83): Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel - Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique : 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions, Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

# Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,....)

# Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

#### 31.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

#### 32. 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...

33. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

34. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

35. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

# Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

#### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017

# Lieux de formation : Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

# **CATALOGUE 2023**

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

- HOTEL RESTAURANT LE REGINA 34 Boulevard Maréchal Fayolle 43000 LE PUY EN VELAY Département 63
- NOVOTEL 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

# **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

# Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 3 par an en intra-entreprises
- PACA: 6 sessions par an en inter entreprise / 14 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00): 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00): 4 470.00 €

# PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Techniques Pizza & Crêpes	Mise à jour : 15/01/24
Thème: Cuisine Thématique 1	

**Durée en heures et en jour :** 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Connaissances des techniques de base en cuisine - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

#### Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson),

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

\*ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

#### **PIZZAS SALEES**

- Préparation des multiples recettes de Pâtes à Pizza de base salées, (huile d'olives, beurre, lait, levure chimique, levure boulanger etc...)
- Préparation de différentes sauces servant de base aux pizzas salées (Sauce tomates maison à l'origan, au basilic, à la sauge etc...)
- Préparation des différentes garnitures des pizzas salées (Poivrons confits, confiture d'oignons, carpaccio d'artichaut, etc...)
- Travail d'ingrédients spécifiques
- Choix de différents fromages et respect des cuissons selon leurs diversités.
- Différents façonnages des pâtes selon leurs ingrédients de base (Rond, ovale, carré, Calzone, aumônière etc....), ainsi que les modes de cuisson.
- Réalisation de différentes pizzas salées
- Conclusion : avec les méthodes de conservation en fonction de leur base.

#### **PIZZAS SUCREES**

Préparation des multiples recettes de Pâtes à Pizza de base Sucrée, (huile d'olives, huile de noix, amande, beurre, lait, levure chimique, levure boulanger etc...).



- Préparation de différentes sauces servant de base aux pizzas sucrées (Crème pâtissière : à la vanille, au chocolat à la pistache, au citron etc...).
- Préparation des différentes garnitures des pizzas sucrées (Fruits de saison, fruits confits, fruits secs, etc...).
- Différents façonnages des pâtes selon leurs ingrédients de base (Rond, ovale, carré, Calzone, aumônière etc...), ainsi que les modes de cuisson.
- Réalisation de différentes sucrées
- Conclusion : avec les méthodes de conservation en fonction de leur base.

# **CRÊPES SUCREES ET SALEES**

- Démonstration de fabrication manuelle de pâtes froment et sarrazin.
- Démonstration des techniques de tournage.
- Fabrication individuelle des deux pâtes de base.
- Essais de tournage de pâte de froment.
- Repas démonstratif réalisé par le formateur
- Tournage et réalisation de pâtes en alternance.
- Nettoyage et bilan.

# Moyens techniques:

# Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 2 tables inox plan de travail sur roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)
- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- <u>Pour les formations dans le département du VAR (83)</u> : Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique : 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions, Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

# Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,....)

# Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

# 36.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

#### 37. 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...

#### 38. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

# 39. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

# 40. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

# **CATALOGUE 2023**

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

# Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire,
   Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017
- M. BENOIT Baptiste, Formateur en techniques culinaires depuis 2021- Spécialisé en techniques de pâtisseries, pâtes, boulangerie. Pâtissier en restauration depuis 5 ans

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

# Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

■ NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL - 30 Ave Verola - St Isidore - 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

# **CATALOGUE 2023**

# Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

# **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

#### Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 1 sessions par an en inter entreprise / 1 par an en intra-entreprises
- PACA: 2 sessions par an en inter entreprise / 4 par an en intra-entreprises
- CORSE: 1 sessions par an en inter entreprise / 1 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00): 4 470.00 €



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

# **CATALOGUE 2023**

#### Programme:

- → Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation visà-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</u>

      Italie :
      - Elaboration de mousses (tiramisu, zupa ingles, etc.)
      - Elaboration de crèmes (pana cota, crème mascarpone pour garnir destuiles)
      - Elaboration de tuiles (canollie aux amandes, gaufrette pour cornet de glace)
        Espagne :
      - 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 Angleterre:
      - Réalisation de gelées et mousses pour confectionner triffel, gelly aux fruits
      - Cake, gateaux : carrot cake, banana bread, orange bread, pudding Les iles :
      - Confisage de fruits et pâtes (gâteaux de patates douces, ananas rôtis, banane flambée, etc.)

# Asiatiques:

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

#### Orientale:

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

# **CATALOGUE 2023**

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,

<u>5.</u> <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: 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

# **CATALOGUE 2023**

#### Programme:

- → Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation visà-vis du consommateur.
- Thoix 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

# **CATALOGUE 2023**

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,

<u>5. 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.

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 :

<u>1.</u> <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. 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...

# **CATALOGUE 2023**

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

- → Présentation du formateur et des participants
- Hygiène et réglementation : rappels des règles d'Hygiène alimentaire et de la réglementation visà-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..)

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

- Mousses
- ganaches
- crèmes
- 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

### R O U X C O O K I N G T R A I N I N G

### **CATALOGUE 2023**

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. 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,

<u>5.</u> <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 <u>Apports théoriques sur les différentes réactions lié à la substitution du gluten par</u> <u>des produits tel que :</u>
      - 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,

<u>5.</u> <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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

### **CATALOGUE 2023**

### 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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 amandeet 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)
  Les entremets (moka café, royal au chocolat, forêt noire..):
- 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

### **CATALOGUE 2023**

### 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. 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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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

### **CATALOGUE 2023**

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. <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. 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,

<u>5.</u> <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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. <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. les matériels utilisés :



Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

- <u>4. 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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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. 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. les matériels utilisés :



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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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

### **CATALOGUE 2023**

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, 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,

<u>5.</u> <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 Approches et réalisation de Ganache chocolatée et crèmes de base :
      - crème mousseline
      - crème chiboust
      - ganache tendre
      - ganache montée (blanc, lait, noir)

#### Les crèmes de bases :

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

#### Destinée à la réalisation d'entremets:

- Mousse de fruit
- Mousse au chocolat
- Mousse caramel

### Approche et réalisation de crémeux de base pour verrine, tarte:

- citron
- passion
- fraise
- chocolat
- mangue

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

crème brulée

### **CATALOGUE 2023**

- 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. <u>les matériels utilisés :</u>

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. <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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

### Les décorations de base :

- Cigarettes, copeaux, découpe à plat, élipse, flaireches, tubes, sphères.. Utilisation des décors réalisés lors de l'atelier (dressage à l'assiette) :
- 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 :

### 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 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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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)

### Réalisation d'intérieurs :

- Calcul de la viscosité
- Travail de la pâte d'amande aromatisée
- Ganache chocolat à découper ou à mouler
- Sauces (coulis de fruits, caramel)

### Réalisation de supports de présentations :

- 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. 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

### **CATALOGUE 2023**

### 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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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
- Torganisation 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

      Les pièces en chocolat :
      - 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 :

### 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 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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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,

<u>5.</u> <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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,

<u>5.</u> <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 :

### **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 différents sucres.
- 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. <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. 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,

<u>5.</u> <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 :

### PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Pains, Viennoiseries Mise à jour : 15/01/24

Thème: Cuisine Thématique 2

Durée en heures et en jour : 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

Prérequis/Positionnement : Connaissances des techniques de base en cuisine - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

### Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise: Mini 1 Maxi: 6 pour tous les départements.

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

Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson),

#### 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
- Technique et méthode :
  - Maîtriser les pâtes : la panification, le pétrissage, le façonnage, la fermentation, la cuisson
  - Fabrication de différentes formes de pain associant l'utilisation de diverses farines, épices, condiments, huiles, légumes et fruits
  - Techniques professionnelles des pâtes levées feuilletées et des pâtes briochées
  - Méthode de fermentation, de pointage, de pétrissage, de beurrage, et de tourage et de façonnage
  - Personnalisation de viennoiseries en déclinant des garnitures originales
- Dressage Présentation
- Méthodes de conditionnement et de conservation.
- Prise en compte des produits de saison disponibles pour le choix des recettes
- 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

\*ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

### Exemples de thématiques en fonction des besoins identifiés et du niveau du groupe :

- Réalisation de différents petits pains pour restaurant (pains burgers, pains buns, pains viennois, pains
- Réalisation de différentes viennoiserie (croissants, pains au chocolat, pains aux raisons, brioches, cake...)

### **CATALOGUE 2023**

### Moyens techniques:

### Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 2 tables inox plan de travail sur roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)
- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- Pour les formations dans le département du VAR (83): Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel - Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique: 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions,
   Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

### Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,....)

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

### 41.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

#### 42. 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...

### 43. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

### 44. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

#### 45. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

#### Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017
- M. BENOIT Baptiste, Formateur en techniques culinaires depuis 2021- Spécialisé en techniques de pâtisseries, pâtes, boulangerie. Pâtissier en restauration depuis 5 ans

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

### **CATALOGUE 2023**

### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

■ NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

#### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

#### **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

#### Planning prévisionnel :

- AUVERGNE RHONE ALPES: 1 sessions par an en inter entreprise / 1 par an en intra-entreprises
- PACA: 2 sessions par an en inter entreprise / 4 par an en intra-entreprises



• CORSE : 1 sessions par an en inter entreprise / 1 par an en intra-entreprises Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4 470.00 €



### PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Pâtisseries	Mise à jour : 15/01/24
<b>Thème :</b> Cuisine Thématique 2	

Durée en heures et en jour : 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 38 49 20 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Connaissances des techniques de base en cuisine - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

### Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson),

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

#### Confection des éléments de Base. Exemple :

- Pâte feuilletée
- Pâte sucrée
- Pâte sablée
- Pâte brisée
- Pâte à choux
- Divers Biscuits
- Etc.....

### Confection D'Appareils divers Mousse et Montage. Exemple :

- Crémeux Vanille/Pistache/Praliné.......
- Tout type de Ganache
- Différentes Gelées
- Mousses
- Glaçage
- Etc...

## Exemples de thématiques en fonction des besoins identifiés et du niveau du groupe :

Techniques de la pâte à choux (religieuse, éclair, chouquettes,...)

<sup>\*</sup>ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

### **CATALOGUE 2023**

- 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...

#### Moyens techniques:

### Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 2 tables inox plan de travail sur roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)
- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- Pour les formations dans le département du VAR (83): Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel - Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique : 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions, Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

### Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,...)

#### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

### 46.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

### 47. 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...

#### 48. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

#### 49. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

### 50. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

### Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

• M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans

### **CATALOGUE 2023**

- M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017
- M. BENOIT Baptiste, Formateur en techniques culinaires depuis 2021- Spécialisé en techniques de pâtisseries, pâtes, boulangerie. Pâtissier en restauration depuis 5 ans

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

#### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE - 12 Rue Pavé d'Amour - 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

■ MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

### **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

#### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

#### **Environnement de la formation :**

 Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.



- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

## Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 3 par an en intra-entreprises
- PACA: 6 sessions par an en inter entreprise / 14 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00): 4 470.00 €

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-vis du consommateur.
- Thoix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais et de saisons
- Différencier les espèces
- Toganisation 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. <u>les modalités pédagogiques :</u> Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe,

# **CATALOGUE 2023**

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

# $\underline{\textbf{Formations en intra-entreprises dans les départements suivants}}:$

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 :



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 visà-vis du consommateur.
- Thoix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais et de saisons
- → Différencier les espèces (univalve, bivalve)
- Toganisation 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

# **CATALOGUE 2023**

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, 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,

<u>5.</u> <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 :

### 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

# **CATALOGUE 2023**

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 (reconnaître 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
      Présentation des différents poissons de méditerranée :

Liche, Sériol, Denti, Chapon, Poissons de roche, Barracuda...

Les espèces protégées

### Techniques de l'écailleur:

■ Préparer ses produits, les différentes techniques d'éviscération suivant l'espèce, écaillage (vider par les ouïes, ventrale, écailler)

### *Techniques de découpe:*

Lever en portefeuille, fileter, découpe en darne, en pavé, encarpaccio...

#### Travail de recettes de poisson cru:

■ Tartares, carpaccios, ceviche, marinade, mise au sel

### Valorisation des déchets (arrêtes, peau, chutes, joues...):

- 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 :

# **CATALOGUE 2023**

### 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. <u>les matériels utilisés :</u>

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,

<u>5.</u> <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 :

## 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 :



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.
- Thoix 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
      Les cuissons :
      - 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,

# **CATALOGUE 2023**

### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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
- Toptimisation des restes pour la réalisation de produits à destination de chats et chien
- Thoix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Torganisation 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 volaillesauce 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

# **CATALOGUE 2023**

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. 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,

<u>5.</u> <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 :

#### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 :

# **CATALOGUE 2023**

### 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, débreifing...

# 3. <u>les matériels utilisés :</u>

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,

<u>5.</u> <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 :

#### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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,

# **CATALOGUE 2023**

# 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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.
- Torganisation 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

# **CATALOGUE 2023**

- 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 :



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 visà-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

### Les principales entrées :

- 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...

### Les plats à base de légumes :

- Les galettes (Maakouda...)
- Les purées (Zaalouk...)
- Les cuissons au four (Briam...)

#### Les principaux desserts :

- 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. les modalités pédagogiques :

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

# **CATALOGUE 2023**

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,

<u>5.</u> <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 :

#### 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 :



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 (reconnaître 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
- Terma-sushis
- Temakis
- Nare- sushis
- Chirashis
- Mushi-sushis
- California Rolls
- Sashimis
- Gunkanmakis
- Makis: Hosomakis, chûmakis, futomakis

## Les différentes découpes

- Coupe à l'assiette par 6
- ? Coupe cocktail par 8
- 2 Coupe en biseau
- Coupe en fleur de lotus

### Connaissance des différentes sauces

- Sauce soja sucrée et salée
- Sauce soja wasabi
- Mayonnaise japonaise
- ② Gingembre, wasabi

<u>**Dressage**</u> avec les méthodes de conditionnement et de conservation des sushis en

# **CATALOGUE 2023**

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. <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 :

#### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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
- Aïol

## 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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. <u>les documents remis aux participant(e)s :</u>

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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 porcbardé).
      - 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 utilisationen 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,...).

# **CATALOGUE 2023**

### 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,

<u>5.</u> <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 :

# 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-vis du consommateur.
- → Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Toganisation 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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

# **CATALOGUE 2023**

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. 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,

<u>5.</u> <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 :

### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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,

# **CATALOGUE 2023**

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,

<u>5.</u> <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 :

### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-vis du consommateur.
- Thoix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Torganisation 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

# **CATALOGUE 2023**

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,

<u>5.</u> <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 :

### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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
- Torganisation 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 decouleurs, 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 bassetempérature
- Approche de la cuisson basse température au thermoplongeur pour une utilisation confite

# **CATALOGUE 2023**

- 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. <u>les matériels utilisés :</u>

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,

<u>5.</u> <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 :

## 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 :

## **CATALOGUE 2023**

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 visà-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 :

# **CATALOGUE 2023**

## 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. 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,

<u>5.</u> <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 :

### 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-vis du consommateur.
- → Choix sur la qualité et le coût des matières premières en privilégiant les produits frais.
- Torganisation 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,

<u>5.</u> <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 :

## 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 :



## 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 :

# **CATALOGUE 2023**

Intitulé de la formation : Techniques/Créativité Culinaires	Mise à jour : 15/01/24
<b>Thème :</b> Cuisine : Techniques professionnelles	<b>Lot n°:</b> 53

Durée en heures et en jour : 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Connaissances des techniques de base en cuisine - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

## Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

- Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
- Techniques de valorisation

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

\*ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

### 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 pour les entrées, plats et desserts :

- 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)
- Organisation du poste de travail.

## Les techniques de valorisation :

- Les sauces:
- Emulsion à chaud (sauce hollandaise, béarnaise, sabayon...)
- Emulsion à froid (sauce tartare, sauce cocktail, sauce caesar...)
- Les Garnitures et accompagnements :
- Les accords classiques

# **CATALOGUE 2023**

- Les accompagnements originaux
- Les tendances de consommation
- Les mariages de saveurs
- La créativité dans les propositions
- Réalisation en individuel : au minimum deux recettes dans la thématique au choix du stagiaire, suivant niveau de technicité du participant

## Moyens techniques:

### Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 2 tables inox plan de travail sur roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)
- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- Pour les formations dans le département du VAR (83): Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel - Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique : 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions, Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

### Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,....)

## Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

### 51.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

## 52. 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...

53. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

## 54. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

55. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

## Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

# **CATALOGUE 2023**

- M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans
- M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017

#### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE - 12 Rue Pavé d'Amour - 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

■ HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

■ HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

## **REGION PACA:**

Département 04

■ KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

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

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

### **Environnement de la formation :**

 Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.



- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).
- Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

## Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 3 par an en intra-entreprises
- PACA: 6 sessions par an en inter entreprise / 14 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00): 4 470.00 €

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-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, tournedisques.....
- 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

# **CATALOGUE 2023**

## 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 :

# **CATALOGUE 2023**

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 visà-vis du consommateur.
- Thoix 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.)

# **CATALOGUE 2023**

- 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. <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. 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,

<u>5.</u> <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 :

## 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 :



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 <u>Température</u>

- Acquisition des grands principes des cuissons à basse température
- Présentation des avantages de la cuisson bassetempérature
- 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
- 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,

# **CATALOGUE 2023**

## 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 :



Intitulé de la formation : Techniques de cuisson en basse température, sous-vide,	Mise à jour : 15/01/24
vapeur et mixte	
Thème: Cuisine: Techniques professionnelles	<b>Lot n°:</b> 53

**Durée en heures et en jour :** 21h00 - 3 jours - horaires : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

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... niveau débutant ou avancé

Public en situation de handicap : Contacter notre Référent Handicap

Mme ROUX-LANCEL: 04 94 57 23 85 ou yvan.roux@hotmail.fr

**Prérequis/Positionnement :** Connaissances des techniques de base en cuisine - Questionnaire d'évaluation des prérequis et test de positionnement en début de la formation permettant de valider le niveau et constituer des groupes de niveaux (base ou perfectionnement).

Prise en compte des attentes par tour de table

### Nombre de personnes min et max :

- Inter-entreprises: Hors VAR (83): Mini 6 Maxi: 12 VAR (83): Mini 1 Maxi: 12
- Intra-entreprise : Mini 1 Maxi : 6 pour tous les départements.

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

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et féculents)
- Réaliser et maitriser les techniques de cuissons sous vide à juste température
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes

### 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
  - Détail des différentes phases de l'élaboration : adopter les bons gestes et suivre le déroulement
  - Méthodes de conditionnement et de conservation.
  - 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

#### <u>A la vapeur</u>

- Acquisition des grands principes des cuissons à la vapeur
- Présentation des avantages de la cuisson à la vapeur

## Cuissons mixtes

- Etude des cuissons mixtes (combiné cuissons par concentration puis cuissons par expansion)
- Récupérer les sucs de cuissons et savoir les utiliser
- Avantages de la cuissons mixte (échange entre les aliments et les liquide de cuissons)

### 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

# **CATALOGUE 2023**

\*ateliers thématiques : les ateliers thématiques sont identifiés en amont en fonction des profils des participants et de la prise en compte des attentes et besoin réalisée en amont de la formation.

#### Moyens techniques:

## Pour les formations inter-entreprises :

- Matériels mobiles installés pour chaque prestation par nos soins en fonction des besoins (transport camion par nos équipes) composé à minima de : 1 x Variocooking Center (Combiné cuisson professionnel équipé d'une plancha, grill, plaque de cuisson, et hotte aspirante), 1 x Four ANGELO PO Multifonction, 1 x Four à Pizza, 1 x Cellule sous vide, 1 x Cellule de refroidissement, 2 x Robots Coupe, 2 x Kitchenaid, 2 x Extracteurs fruits et légumes, 1 x pétrin, 4 x plaques de cuisson vitrocéramique, 4 x crêpières, 2 tables inox plan de travail sur roulettes, petit matériel de cuisine (fouet, tamis, cul de poule, place à découper, couteaux, casseroles, fait-tout, etc...), matériel de service (Assiettes, bols, plats de différentes tailles et modèles pour présentation)
- Nous demandons à chaque participant de venir avec son petit matériel de type coutellerie, assiettes de présentation, etc.. afin de pouvoir réaliser la mise en pratique avec son propre matériel et donc de pouvoir reproduire au sein de son établissement.
- Pour les formations dans le département du VAR (83): Centre de formation disposant de 350 m² de plateaux techniques complétement équipés de matériel professionnel - Postes techniques en pâtisserie, boulangerie, pizza et pâtes, cuisine basse température, etc..
- Equipements du plateau technique : 2 x cellule froid, 2 x cellule sous-vide, cuisinières gaz et inductions, Variocooking Center, 4 fours Multifonction ANGELOPO, 1 four FRIMA 8 étages, four à sol, 2 x four à pizza, four vapeur, chambre de pousse, tour réfrigérantes, robot coupe, pétrin, centrifugeuses, etc..

## Pour les formations intra-entreprises :

- Utilisation du matériel de l'entreprise, afin de pouvoir assurer une théorie en conditions réelles d'organisation et de mise en œuvre sur le poste de travail.
- En complément, petit matériel de cuisine (fouets, tamis, culs de poule, planche à découper, couteaux,...)

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

## 56.Les modalités pédagogiques :

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

Apports théoriques : 3 heures

Exercices et mises en situation : 15 heures

Evaluations: 3 heures

## 57. 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...

### 58. les matériels utilisés :

Fiches techniques recettes, matériel professionnel de cuisine...

### 59. les documents remis aux participant(e)s :

Document pour prise de note, fichier informatique sur les différentes recettes,

## 60. nature des travaux demandés aux participants :

Exercices pratiques et travaux de mise en situation

# Modalités d'évaluation des connaissances et compétences acquises, atteintes des objectifs :

- Evaluation des connaissances en continue en fin de chaque thème abordé via questionnaire, 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.
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

## Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

• Questionnaire d'appréciation participant (e) en fin de formation et retour sur l'impact de la formation auprès du participant et de l'entreprise entre 3 à 6 mois.

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

 M. ROUX Yvan, Formateur en techniques culinaires depuis 2010, Santé/sécurité, Sécurité Alimentaire, Réglementation. Chef de cuisine et gérant d'établissements pendant 30 ans

# **CATALOGUE 2023**

 M. ROUX Ivan, Formateur en techniques culinaires depuis 2016. Diplômé Formateur pour Adulte, gérant d'établissement depuis 2017

### Lieux de formation :

**Formations en intra-entreprises**: Dans les départements 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74, 04, 05, 06, 13, 83, 84, 2B, 2A

#### Formations en inter-entreprises :

Les lieux de formations proposés sont tous des ERP conformes aux normes de santé, sécurité et d'accessibilité PMR

#### **REGION AUVERGNE-RHONE ALPES**

Département 01

■ IBIS STYLE – 12 Rue Pavé d'Amour – 01000 BOURG EN BRESSE

Département 03

MERCURE HOTEL DE PARIS – 21 Rue de Paris – 03000 MOULINS

Département 07

■ HOTEL LA CHAUMETTE - Boulevard de la Chaumette - 0700 PRIVAS

Département 15

■ HOTEL IBIS – 9 Allée Georges Pompidou – 15000 AURILLAC

Département 26

■ IBIS VALENCE SUD – 355 Ave de Provence – 26000 VALENCE

Département 38

■ MERCURE GRENOBLE CENTRE PRESIDENT – 11 Rue Général Mangin – 38100 GRENOBLE

Département 42

■ IBIS SAINT ETIENNE LA TERRASSE – 35 Place Massenet – 42000 SAINT ETIENNE

Département 43

HOTEL RESTAURANT LE REGINA – 34 Boulevard Maréchal Fayolle – 43000 LE PUY EN VELAY

Département 63

NOVOTEL – 32/34 Rue Georges Besse- Le Brezet – 631000 CLERMONT-FERRAND

Département 69

■ HOTEL LYON METROPOLE – 85 Quai Joseph Gillet – 69004 LYON

Département 73

HOTEL DES PRINCES – 4 Rue de Boigne – 73000 CHAMBERY

Département 74

■ BEST WESTERN – 19 Ave du Rhône – 74000 ANNECY

## **REGION PACA:**

Département 04

KYRIAD – 3 impasse Houdry – ZA St Christophe – 04000 DIGNE LES BAINS

Département 05

■ HOTEL LES OLIVADES – 8 Route de la Garde – 05000 GAP

Département 06

■ NICE SERVOTEL – 30 Ave Verola – St Isidore – 06200 NICE

Département 13

■ NEW HOTEL – 71 Bd Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Département 83

■ ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle — 83320 CARQUEIRANNE

Département 84

AVIGNON GRAND HOTEL – 34 Boulevard St Roch – 84000 AVIGNON

### **REGION CORSE**

Département 2B

■ BEST WESTERN – Ave Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Département 2A

■ BEST WESTERN – 20 Boulevard Georges Pompidou – 20090 AJACCIO

## **Environnement de la formation :**

- Choix de lieux accessibles par les transports en commun et/ou véhicules personnels, disposant de parking sur site ou à proximité immédiate.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place ou à proximité immédiate, informations transmises lors de la prise en compte des attentes et besoin des participants. Informations détaillées fournies dans la convocation à la formation transmise en amont de la formation (à minima J-10).



• Les frais de restauration et d'hébergement ne sont pas compris dans le tarif proposé et restent à la charge du participant, tout comme les frais de déplacement sur le site de formation.

## Planning prévisionnel:

- AUVERGNE RHONE ALPES: 2 sessions par an en inter entreprise / 3 par an en intra-entreprises
- PACA: 6 sessions par an en inter entreprise / 14 par an en intra-entreprises
- CORSE: 2 sessions par an en inter entreprise / 2 par an en intra-entreprises

Les dates des sessions seront définies par semestre au moins 3 mois avant le début du semestre suivant

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 514.50 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4 470.00 €