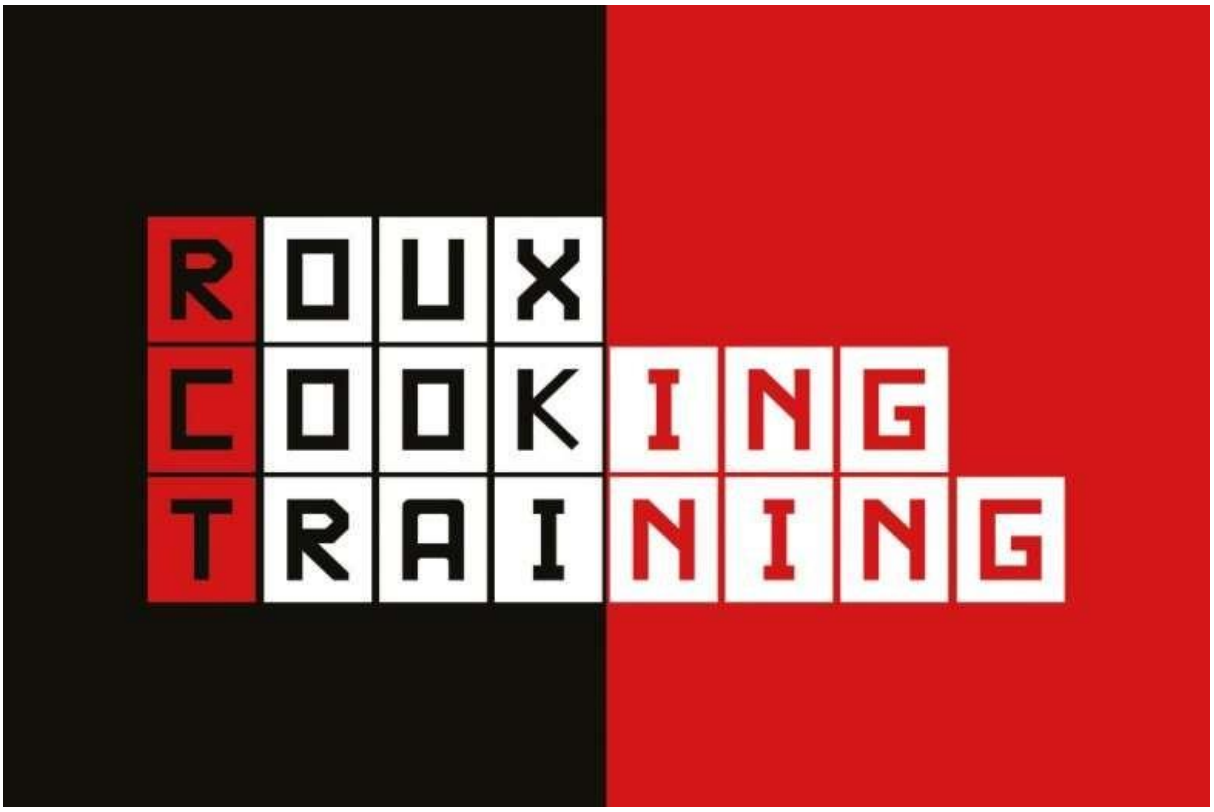


CATALOGUE DES FORMATIONS 2026-2027

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

Mise à jour le 12/01/2026

« 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
- AGEFICE
- FAFCEA

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

QUALITE – SATISFACTION CLIENT

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

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

PLANNING

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

Pour toute question n'hésitez pas à contacter nos services

ROUX COOKING TRAINING

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

BOOSTEZ VOS COMPETENCES ET CELLES DE VOS EQUIPES

Vous – Votre Entreprise



Cotisations obligatoires

Votre OPCO*

Opérateurs de compétences





ROUX COOKING TRAINING

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

ROUX COOKING TRAINING

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

AKTO
OPCO EP
l'opcommerce
AGEFICE
FAFCEA
uniformation

- **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)

INSCRIPTION A UNE FORMATION

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

FORMATION CONCERNEE

Theme :	
Date :	Lieu :

PARTICIPANT

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

RESPONSABLE INSCRIPTION

N° SIRET de l'établissement du participant :

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

ETABLISSEMENT :
OPCO :

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

Date :
Signature du participant

Précédé de « bon pour accord »

Date :
Signature du chef d'établissement + cachet

Précédé de « bon pour accord »

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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

1. PRÉSENTATION

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

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

2. OBJET

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

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

3. VENTE DE PRODUITS

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

4. FORMATIONS EN PRÉSENTIEL

4.1 Formations interentreprises

4.1.1 Descriptif

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

4.1.2 Conditions financières

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

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

Les repas sont compris dans le prix de la formation.

4.1.3 Remplacement d'un participant

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

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

4.1.4 Insuffisance du nombre de participants à une session

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

4.2 Formations intra-entreprise

4.2.1 Descriptif

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

4.2.2 Conditions financières

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

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

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

5. DISPOSITIONS COMMUNES AUX FORMATIONS

5.1 Documents contractuels

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

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

5.2 Règlement par un OPCO

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

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

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

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

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

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

6.1 Modalités de passation des Commandes

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

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

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

6.2. Facturation - Règlement

6.2.1 Prix

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

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

6.2.2 Paiement

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

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

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

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

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

6.3. Limitations de responsabilité de RCT

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

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

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

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

6.4. Force majeure

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

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

6.5. Propriété intellectuelle

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

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

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

6.6. Confidentialité

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

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

6.7. Communication

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

6.8. Protection des données à caractère personnel

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

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

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

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

7.9. Droit applicable - Attribution de compétence

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

SOMMAIRE

EXPLOITATION D'UN DEBIT DE BOISSON

Intitulé de la formation *Légende :* ➔ *Formations obligatoires* ➔ *Développement des compétences*	Durée	Tarif* (HT par personne 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

➔ HYGIENE ALIMENTAIRE – 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	350 €
➔ Mettre en place la réglementation allergènes	2 jours – 14h00	350 €
➔ Construire son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)	3 jours -21h00	525 €
➔ Construire son document unique d'évaluation des risques professionnels15	2 jours -14h00	350 €
➔ **Formation réduite à la sécurité pour les exploitants de lieux de spectacles vivants** **Lieux et établissements recevant du public du 2ème groupe (5 -ème catégorie) de types L, N, O, R, établissements de plein air non classés ERP qui accueillent jusqu'à 300 personnes (y compris guinguettes, camping sans salles de spectacles).**	2 jours -14h00	350 €
➔ SST - Sauveteur secouriste du travail *Habilitation INRS n° 876008/2016/SST-01/O/07*	2 jours -14h00	350 €
➔ MACC – SST – Maintien des Acquis et des Compétences du SST (Recyclage) *Habilitation INRS n° 876008/2016/SST-01/O/07*	1 jour -7h00	175 €
➔ Gestes et postures - TMS	2 jours – 14h00	350 €

MANAGEMENT

➔ Management – Les fondamentaux (Gestion des conflits, cohesion d'équipe	3 jours – 21h00	525 €

DEVELOPPEMENT COMMERCIAL

➔ Le développement commercial en CHR	2 jours – 14h00	350 €

TECHNIQUES METIERS CHR - SOMMELLERIE

➔ Accords mets/vins formation de base et prefectionnement	3 jours – 21h00	525 €

TECHNIQUES METIERS CHR - SALLE

➔ Préparation et Service	2 jours -14h00	350 €

TECHNIQUES METIERS CHR - CUISINE

➔ Les tapas salés	3 jours-21H00	525 €
➔ Snacking	3 jours -21h00	525 €
➔ Bases et perfectionnement culinaire	3 jours -21h00	525 €
➔ Technique Pizza & Crêpes	3 jours -21h00	525 €
➔ Les desserts sans gluten	2 à 5 jours -14h00 à 35h	350 € à 875 €
➔ Pains, Viennoiseries	3 jours – 21h00	514.50 €
➔ Pâtisserie	3 jours – 21h00	514.50 €
➔ Cuisine autour du monde : Amérique Latine	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Cuisine autour du monde : Asie	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Cuisine autour du monde : Inde	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Cuisine autour du monde : Nordique	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Cuisine autour du monde : Orientale	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Cuisine japonaise autour du sushi	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Techniques/Créativités culinaires	3 jours – 21h00	525.00 €
➔ Techniques de cuissons en basse temperature, sous-vide, vapeur et mixte	2 à 5 jours – 14h00	525.00 €

Titre : **Permis d'exploitation**

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

Modalité de la formation : *Présentiel ou Visio-conference*

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

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

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

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

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

Programme :

➔ Présentation du formateur et des participants

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

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

I. 2. Le cadre législatif et réglementaire

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

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

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

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

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

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

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

I. 4. Les obligations d'exploitation

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

- obligation de terrasse
- étalage obligatoire boissons non alcooliques
- affichage obligatoire
- information sur les prix
- vidéo protection
- Obligation de Formation Hygiène Alimentaire en Restauration

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

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

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

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

5. Réglementation locale

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

. 6. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

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

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

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

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

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

5. nature des travaux demandés aux participants :

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

Modalités d'évaluation des connaissances :

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

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaire d'appréciation participant (e)

Nom prénom et qualité du formateur :

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

Lieux et adresses précises :

Formations en inter-entreprises :

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

Formations possibles en inter-entreprises dans les départements suivants :

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

Modalités de financement :

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

Tarif : 500.00 € HT/ Stagiaire

Titre : Hygiène et Sécurité Alimentaire adaptée à la 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 : 12

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

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

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

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

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

Programme :

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

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

➔ Mesures de vérifications et auto-contrôles

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

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

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

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

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

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

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- CORSE : Départements 2A et 2B

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/14h00) : 350.00 € HT

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

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

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

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 :
- 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. les matériels utilisés :
   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.
- 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

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) : 350.00 € HT

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

PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Mettre en place la réglementation allergènes

Thème : Sécurité Alimentaire

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 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

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 :

- 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 apparaitre 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. 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

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

Moyens techniques et organisationnel :

- **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.
- 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

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.

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/21h00) : 350.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 2980.00 €

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 : *21h00 - 3 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 : 12

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

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

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

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

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

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

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- CORSE : Départements 2A et 2B

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 525 €

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

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

Domaine : Les contraintes légales, hygiène, sécurité

Thème : Hygiène, Sécurité Hôtel Restaurant

Formacode : 42793

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

Modalité de la formation : *Présentiel*

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

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

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

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

Programme :

➔ Présentation du formateur et des participants
➔ Contexte réglementaire :
- rappel de la réglementation : code du travail et les principes de prévention
- **Connaitre les principaux documents en lien avec le DUERP :**
- **Décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001**
- Circulaire DRT n° 6 du 18 Avril 2002
- Décret n°2008-1347 du 17 décembre 2008

➔ Préparer de la démarche de prévention des risques
- Le rôle de la direction : Engagement et volonté
- Acteurs et moyens pour mettre en place la démarche de prévention
- Comment associer les salariés à cette démarche
- Les autres acteurs de la prévention pouvant intervenir dans la démarche de prévention

➔ Préparer l'évaluation des risques : Connaître son entreprise et ses situations de travail
- Méthodologie et Outils
- Définir les unités de travail, lister toutes les activités (même saisonnières)
- Choix du document d'identification des risques

➔ Identifier les risques
- « Pense-bête » des différents risques pouvant être identifiés
- Identifier les sources de danger au travail à travers les procédés, les équipements et les produits utilisés
- Déterminer les risques et l'exposition des personnes : Etat des lieux de l'existant : situations de travail réelles, mesures de préventions existantes, historique des AT et MP
- Observer les situations de travail : visite terrain, interview du personnel,
- Lister les situations dangereuses et identifier les risques pour chaque unité de travail

➔ Evaluer les risques
- Elaborer la grille de cotation appelée aussi « grille de criticité »
- Hiérarchiser l'ensemble des risques identifié pour chaque unité de travail

➔ **Mise en place du document unique**
- Connaître le contenu minimal du document unique
- Formalisation et communication au personnel du DUERP
- Mise à jour du DUERP

➔ Programmer les actions de prévention
- Définir et planifier les différentes actions de prévention
- Formalisation et communication
- Intégrer son évaluation des risques dans son plan d'action de la démarche de prévention

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

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

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

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

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

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

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

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

Formations en intra-entreprises dans les départements suivants :
- PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83
- 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. 343.00 € HT/ Stagiaire

Titre : Formation réduite à la sécurité pour les exploitants de lieux de spectacles vivants Lieux et établissements recevant du public du 2ème groupe (5 -ème catégorie) de types L, N, O, R, établissements de plein air non classés ERP qui accueillent jusqu'à 300 personnes (y compris guinguettes, camping sans salles de spectacles)

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

Prérequis :
- *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. *Le rôle du ou des formateur(s) :*
   Propose un apport théorique, questionne, écoute, répond aux questions, débat, réflexion collective et analyse, donne des consignes, transmet les bonnes méthodes, évalue les acquis, restitution aux stagiaires, débriefing...
3. *Les matériels utilisés :*
   Ordinateur, vidéo, paperboard, diaporama, convention collective spectacle vivant, Guso, cerfa, dépliants CMB, GIP CAFE CULTURE,
4. *Les documents remis aux participant(e)s :*
   Document pour prise de note (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
- 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. 350.00 € HT/ Stagiaire

Titre : SST – Sauveteur et Secouriste du Travail

Domaine : Les contraintes légales hygiène et sécurité

Thème : Sauvetage Secourisme Travail et recyclage

Formacode : 42829

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

Modalité de la formation : *Présentiel*

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

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

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

Situer le cadre juridique de l'intervention du SST

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

Intervenir face à une situation d'accident du travail

Programme :

(Conforme au référentiel INRS V5.08/2016)

Présentation du formateur et des participants

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

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

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

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

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

Mises en situations et évaluation des comportements

Prérequis : *Aucun prérequis.*

Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

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

Modalités d'évaluation des connaissances :

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

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

situation proposée.
Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants *Questionnaire d'appréciation participant (e)*
Nom prénom et qualité du formateur : **M. MULET Lucas**, Formateur SST habilité par l'INRS et Pompier Professionnel Organisme habilité par l'INRS sous le n° 876008/2016/SST-01/O/07
Lieux et adresses précises : **Formations en inter-entreprises** : ▪ ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE **Formations en intra-entreprises dans les départements suivants** : ▪ PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83 ▪ 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. 350.00 € HT/ Stagiaire

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 – 1jour horaires : 08h00-12h00 – 13h00-16h00*

Modalité de la formation : *Présentiel*

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

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

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

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

Intervenir face à une situation d'accident du travail

Programme :

(Conforme au référentiel INRS V5.08/2016)

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

Prérequis : *Aucun prérequis.*

Evaluation des attentes par tour de table

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

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

Modalités d'évaluation des connaissances :

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

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

situation proposée.
Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants *Questionnaire d'appréciation participant (e)*
Nom prénom et qualité du formateur : **M. MULET Lucas**, Formateur SST habilité par l'INRS et Pompier Professionnel Organisme habilité par l'INRS sous le n° 876008/2016/SST-01/O/07
Lieux et adresses précises : **Formations en inter-entreprises** : ▪ ROUX COOKING TRAINING - 274 Chemin de la Venelle – 83320 CARQUEIRANNE **Formations en intra-entreprises dans les départements suivants** : ▪ PACA : Départements 04, 05, 06, 13 et 83 ▪ 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. 175.00 € HT/Stagiaire

PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Gestes et Postures

Thème : Sécurité Santé

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

Modalité de la formation : Présentiel

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

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 :

- Support 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

▪

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.

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-2 jours/14h00) : 350.00 €

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

PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Intitulé de la formation : Accords mets/vins, Formation de base et perfectionnement

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-à-vis 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

- 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

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 :

- 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 €

Intitulé de la formation : Préparation et Service

Thème : Salle/Service

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.
- Pour les formations dans le département du VAR (83) : 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
-

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 :

- 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 €

Intitulé de la formation : Snacking

Thème : Cuisine

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 connaitre 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.
- 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 :

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 :

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

■

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 :

- 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 €

Intitulé de la formation : Bases et perfectionnement

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

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 :

- 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) : 525.00 €

CATALOGUE 2026

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4 500.00 €

Intitulé de la formation : Techniques Pizza & Crêpes

Thème : Cuisine

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.
- 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 :

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 : 16 heures
    Evaluations : 2 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 :

- 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

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 :

- 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 : Pains, Viennoiseries

Thème : Cuisine

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 : 12 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 pita…)
- Réalisation de différentes viennoiserie (croissants, pains au chocolat, pains aux raisons, brioches, cake…)

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
-

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 :

- 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

Thème : Cuisine

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…

**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.*

<u>Exemples de thématiques en fonction des besoins identifiés et du niveau du groupe :</u>

- 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…

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

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

■

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 :

- 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 €

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 21 heures – 3 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 : 12

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

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

Programme :

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

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine d'Amérique latine :*

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

Présentation de la cuisine d'Amérique Latine :

- *La tradition*
- *De nos jours*

Réalisation autour du street food :

- *Ceviche*
- *Tacos*
- *Tortillas*
- *Empanadas*
- *Quessadillas, etc.*

Travail sur les marinades & sauces :

- *Mole*
- *Tostaditas*
- *Guacamole*
- *Chimichuri, etc.*

Confection de classique :

- *Enchiladas*
- *Assados argentin*
- *Feijodas*
- *Arepas, etc.*

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

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 3 heures
   Exercices et mises en situation : 16 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
- CORSE : Départements 2A et 2B

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €

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 – 3 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 : 12

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

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

Programme :

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

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine asiatique :*

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

Présentation de la cuisine d'Asie :
- *La tradition*
- *De nos jours*

Maîtriser la friture :
- *Les nems*
- *Les raviolis frits*
- *Les beignets et tempura, etc…*

Confection de salades traditionnelles :
- *Salade vietnamienne*
- *Bo bun*
- *Rouleaux de printemps, etc...*

Les cuissons à la vapeur :
- *Wontons*
- *Raviolis*
- *Bun Bao (pains), etc….*

Les soupes et bouillons :
- *Soupe de nouille*
- *Soupe Pho*
- *Bouillons thaï, etc..*

Les plats traditionnels d'Asie :
- *Les woks pâtes et riz (à la viande, au poisson, aux légumes, aux crustacés)*
- *Les plats cuisinés (porc au caramel, poulet aigre doux, canard laqué, etc...)*

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

suivant niveau de technicité du participant

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 3 heures
   Exercices et mises en situation : 16 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

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €

Titre : La cuisine autour du monde : INDE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 21 heures – 3 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 :12

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

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

Programme :

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

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine indienne, indonésienne et malaisienne :*

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

Les pats traditionnels de l'Inde :

- *Les currys*
  - *De viande*
  - *De poissons*
  - *De légumes*
- *Les Pakoras, beignets de légumes traditionnels indiens*
- *Les soupes*
- *Les plats*
  - *Tandori*
  - *Biryani*
  - *Korda*
- *Les frits : Samossas*
- *La cuisine végétarienne*
  - *Riz Biryani*
  - *Dhal*
  - *Aloo Gobi*
  - *Rasam*

Les condiments et marinades :

- *Marinades*
  - *Tandori*
  - *A base de yaourt et herbes*

- *Condiments indiens de dégustation*
  - *Chutney*
  - *Achards*
  - *Pickels*

Les différents pains indiens traditionnels

- *Naan*
- *Chapati*
- *Parathan*
- *Poori*
- *Bati*
- *Dosai*

Les desserts et boissons :

- *Desserts*
  - *Kulfi, glace indienne*
  - *Halwa à base de semoule fine*
  - *Gulab Jamun*
  - *Bdam Burfi*
- *Boissons*
  - *Cassi*
  - *Amras*
  - *Chaï*
  - *Milkshake*

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

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

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *les modalités pédagogiques :*
   Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
   Apports théoriques : 3 heures
   Exercices et mises en situation : 16 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
- CORSE : Départements 2A et 2B

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €

Titre : La cuisine autour du monde : NORDIQUE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 21 heures – 3 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 : 12

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

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

Programme :

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

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine nordique :*

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

Présentation de la cuisine nordique :

- *La tradition*
- *De nos jours*

La conservation :

- *Fumer à Chaud/ à Froid*
- *Saler/Sucrer : Gravad Lax*
- *Sécher : viandes, poissons, légumes*
- *Mariner pour la conservation : au vinaigre, en sauce composée*

Adaptation de techniques à nos produits locaux :

- *Gibier : Wallenbergare, Gryta*
- *Viandes : Kottbullar, Sjomansbiff*
- *Poissons : Smorgasbord, Jul Bordet*

Les pains scandinaves :

- *Knake brod*
- *Pain polaire*
- *Mjukt Tunnbrod*
- *Gottland Limpa*
- *Lingon brod*
- *Composition de sandwichs traditionnels (Smorrebrod)*

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

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

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. les modalités pédagogiques :

Exposé, mises en situation pratiques, exercices individuels, évaluation par le groupe, remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 3 heures
Exercices et mises en situation : 16 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
- CORSE : Départements 2A et 2B

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €

Titre : La cuisine autour du monde : ORIENTALE

Domaine : Les techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine

Formacode : 42752

Durée en heures et en jour : *De 21 heures – 3 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 : 12

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

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

Programme :

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

* *Ateliers thématiques abordés autour de la cuisine orientale :*

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

Les principales entrées :
- *Grecques : Tsatsiki ,Avegolemono, …*
- *Libanaises : Houmous, Warak enab, Taboulés…*

Les principaux plats :
- *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,

remédiations, débats, synthèse
Apports théoriques : 3 heures
Exercices et mises en situation : 16 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
- CORSE : Départements 2A et 2B

Tarif en euros HT en coût stagiaire (formation inter-entreprises-3 jours/21h00) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €

Intitulé de la formation : Techniques/Créativité Culinaires	
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 : 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

- 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 :

- **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

■

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) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €

Intitulé de la formation : Techniques de cuisson en basse température, sous-vide, vapeur et mixte

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 : 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

  A la vapeur
    - 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

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

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

■

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 :

- 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) : 525.00 €

Tarif en euros HT en coût formation (Formation intra-entreprise-3 jours/21h00) : 4500.00 €