

FORMATIONS CUISINE

VISIO & PRÉSENTIEL



N°1
DE LA FORMATION
EN HÔTELLERIE
& RESTAURATION



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

UMiH
FORMATION

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

UMIH FORMATION

VOTRE PARTENAIRE FORMATION

LE COMITÉ EXÉCUTIF : des professionnels de l'hôtellerie-restauration à votre service

- ▶ MICHEL BÉDU - président
- ▶ HERVÉ BÉCAM - vice président
- ▶ ROGER SENDEL - trésorier
- ▶ CHRISTIAN NAVET - secrétaire
- ▶ ROLAND HÉGUY - membre - président confédéral UMIH
- ▶ LAURENT DUC - membre
- ▶ LAURENT LUTSE - membre
- ▶ JOEL OUDIN - membre
- ▶ THIERRY PERBET - membre



5 BONNES RAISONS DE PRÉFÉRER UMIH FORMATION

1

LE N°1 DE LA FORMATION EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

UMiH FORMATION 
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Plus de **360 000 professionnels** formés depuis 2002.

5 000 formations dispensées en 2021

35 000 stagiaires formés en 2021

Plus de 90 programmes enrichis et actualisés tous les ans.

2

LE CENTRE DE FORMATION DE L'UMIH, VOTRE ORGANISATION PROFESSIONNELLE



Fédérant **72% des entreprises** syndiquées indépendantes, l'UMIH est le premier syndicat patronal du secteur CHR et l'un des plus importants syndicats patronaux français.

Elle représente, défend et promeut tous les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans toutes les régions et départements français.

LE MOT DU PRÉSIDENT



Plus de 30000 stagiaires sont venus suivre nos formations cette année ce qui fait d'UMIHFORMATION le leader de la formation professionnelle continue de l'Hôtellerie-Restauration et nous vous en remercions chaleureusement.

Notre exigence sur la qualité de nos programmes de formations matérialisée par notre double certification ISO et QUALIOPi porte ses fruits.

La crise sanitaire sans précédente que nous traversons nous a contraint à nous réinventer pour continuer à être à vos côtés dans ces moments difficiles.

La nécessité de former à nos métiers de l'Hôtellerie-Restauration n'a jamais été aussi essentielle dans un contexte préoccupant de pénurie de personnel dans nos établissements.

Nos entreprises doivent sans cesse innover pour demeurer compétitive et cela passe naturellement par la professionnalisation des acteurs du secteur.

Nos équipes de conseillers sont à votre écoute pour vous accompagner dans la constitution des dossiers de financements et ainsi vous permettre de suivre nos formations en toute sérénité.

Michel BÉDU - Président UMIH FORMATION

3

UNE PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE DE VOTRE FORMATION

UMIH Formation est labellisée et certifiée

par tous les organismes financeurs de référence :



Régions

OPCO des autres branches professionnelles

C'est pour vous **la garantie**

de la prise en charge financière des frais de formation.

5

LA VISIO EN TOUTE SIMPLICITÉ

UMIH Formation a transformé toute son offre de formation.

Toutes nos formations sont accessibles en **Visio conférence** via le logiciel Zoom.

Un ordinateur, une connexion internet et une webcam : le tour est joué.

4

DES FORMATIONS PRÈS DE CHEZ VOUS

Umih Formation est présente sur tout le territoire national et en Outre-mer:

25 centres en régions

112 sites de formation



GUADELOUPE



GUYANE



MARTINIQUE



RÉUNION



TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

PERFECTIONNEZ ET DÉVELOPPEZ
VOTRE SAVOIR-FAIRE



MAÎTRISE DES MODES DE CUISSON

PARFAIRE SES TECHNIQUES

PUBLIC La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers.

PRE-REQUIS Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront plus à l'aise pour :

- Bien choisir son mode de cuisson pour respecter les produits.
- Connaître la diversité des modes de cuisson existants.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

INTERVENANTS : Chefs formateurs.

TRAVAUX PRATIQUES D'UTILISATION DE TOUS TYPES DE MATÉRIEL LORS DES MODES DE CUISSON

- ▶ Traditionnel
- ▶ Plancha
- ▶ Wok
- ▶ Vapeur
- ▶ Sous vide
- ▶ Basse température
- ▶ Broche
- ▶ Cocotte
- ▶ Etc...



CUISSON SOUS VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE

LES NOUVELLES TECHNIQUES AU SERVICE DES SAVEURS

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers, aux chefs de cuisine.

PRE-REQUIS Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine.

La juste température est un mode de cuisson sous vide innovant qui permet d'obtenir des produits de qualité organoleptique supérieure, d'améliorer les rendements (gain de 10% minimum) et de valoriser des morceaux réputés peu tendres.

Elle demande une parfaite maîtrise de la technique, avec une vérification systématique des températures à cœur.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants sauront :

- Maîtriser les bases d'une cuisson basse température.
- Améliorer les qualités gustatives et organoleptiques des produits et diminuer la perte à la cuisson.
- Connaître les différentes contraintes de la cuisson basse température.
- Adapter son organisation de travail et savoir choisir ses produits selon le mode de cuisson

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, travaux dirigés et démonstration en cuisine pédagogique.

INTERVENANTS : Chefs formateurs.

THÉORIE

- ▶ Historique de la cuisson basse température
- ▶ Principe de la cuisson basse température
- ▶ Modification Chimique
- ▶ Couple Temps/température
- ▶ Les barèmes de cuissons
- ▶ Les indicateurs de performance
- ▶ Les règles d'hygiène applicables pour une maîtrise des conservations

ATELIER TECHNIQUE

- ▶ La mise en œuvre du sous vide de la cuisson basse température les cuissons de nuit.
- ▶ Les investissements et impacts budgétaires.

ATELIER CULINAIRE

- ▶ Démonstration des techniques par le chef formateur et réalisation des recettes par les stagiaires
- ▶ Évaluation de la technologie et des recettes au cours des déjeuners pédagogiques
- ▶ Plus de 20 recettes réalisées par les stagiaires
- ▶ Atelier créativité culinaire



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

7 HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14 HEURES

21
HEURES

LA CUISINE BISTRONOMIQUE

ALLIER GASTRONOMIE ET SIMPLICITÉ

PUBLIC Cette formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs de cuisine.

PRÉ-REQUIS Du cuisinier au chef de cuisine ayant au moins 2 ans d'expérience en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apporter à la cuisine de terroir une touche raffinée et inventive à un prix abordable.
- Allier gastronomie et simplicité.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations.

INTERVENANTS : Chefs formateurs.



LA CUISINE DE LA MER

RICHESSSE ET CRÉATIVITÉ

PUBLIC Cette formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Développer une démarche créative basée sur la connaissance des produits pour renouveler et améliorer des compositions novatrices harmonieuses.
- Identifier les critères de qualité des poissons, des crustacés et des coquillages.
- Considérer la traçabilité et la saisonnalité des produits de la mer.
- Reconnaître les spécificités gustatives des produits de la mer afin de mieux respecter l'authenticité des produits.
- Maîtriser les différents types de cuisson.
- Comprendre les interactions sensorielles entre les produits de la mer, les jus et sauces et les garnitures.
- Savoir utiliser les nouveaux procédés de conservation.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Rencontre culinaire sous forme d'ateliers pratiques. Moment d'échange pertinents et enrichissants finalisés par une table ronde autour de la dégustation des réalisations.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier, commis de cuisine.

THÉORIE

- ▶ Les marqueurs de la cuisine bistronomique
- ▶ Les recettes du terroir, base de la bistronomie
- ▶ Utilisation et valorisation des produits de saison et local pour gérer les prix de revient

ATELIERS TECHNIQUES

- ▶ Utiliser la cuisson basse température, et le sous vide pour mieux gérer sa mise en place et son service
- ▶ Techniques de préparation et de mise en place pour un service rapide
- ▶ Techniques de dressage et de mise en valeur

ATELIERS CULINAIRES

- ▶ Focus sur les recettes de saison
- ▶ Plus de 20 recettes réalisées par les stagiaires encadrés par le chef de cuisine formateur
- ▶ Atelier de créativité culinaire

LES PRODUITS DE LA MER

LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- ▶ Concept de revisiter une recette classique
- ▶ Compréhension d'une recette classique
- ▶ Fondements de la créativité culinaire
- ▶ Les cinq sens et leurs interactions sensorielles
- ▶ Savoir culinaire
- ▶ Le goût et la créativité par des produits d'accompagnement et des nouveaux modes de préparation
- ▶ Oser et équilibrer une puissance aromatique acceptée
- ▶ Le visuel : produit principal, éléments de garnitures, service des sauces, harmonie et contraste des couleurs
- ▶ Saison : traduction et création d'envie
- ▶ Réalisation culinaire (compétence, temps)

LES POISSONS DE LA MER

LES PRODUITS DU POTAGER

LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES

FRUITS

LÉGUMES SECS ET CÉRÉALES

RECHERCHE SENSORIELLE

IDENTIFICATION DES SAVEURS, AROMATES, SAISONNALITÉ

LES MODES DE CUISSON

LES FONDS ET LES SAUCES

DRESSAGE ET PRÉSENTATION DES METS SERVIS

GESTION DE LA PRODUCTION

14
HEURES

LES ENTRÉES TENDANCES ET CRÉATIONS

DÉVELOPPER UNE DÉMARCHE CRÉATIVE

PUBLIC Cette formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de cuisine et commis de cuisine.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Développer une démarche créative basée sur la connaissance des produits.
- Mieux comprendre et maîtriser les techniques culinaires.
- Découvrir de nouveaux ingrédients d'assaisonnement.
- Connaître le développement des saveurs par la saisonnalité.
- Analyser, comprendre et équilibrer la structure d'une entrée.
- Optimiser l'utilisation du produit.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisiniers, commis de cuisine.

CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- ▶ Concept de revisiter une recette classique
- ▶ Fondements de la créativité culinaire
- ▶ Les cinq sens et leurs interactions sensorielles
- ▶ Savoir culinaire
- ▶ Le goût et la créativité par des produits d'accompagnement et des nouveaux modes de préparation
- ▶ Oser et équilibrer une puissance aromatique acceptée
- ▶ Le visuel
- ▶ Saison : traduction et création d'envie
- ▶ Réalisation culinaire (compétence, temps)

TECHNIQUES DE PRÉPARATION CULINAIRE

- ▶ Préparation des poissons, viandes, volailles et abats
- ▶ Réalisations de mousses de poisson et farce fine
- ▶ Valorisation visuelle et gustative des mousses et assimilés
- ▶ Préparation des bases de cuisson

MAÎTRISE DES CUISSONS ET CLARIFICATIONS

- ▶ Foie gras, abats, produits de la mer, viandes
- ▶ Clarification des fonds et jus

SALADES ET GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

DÉVELOPPEMENT SENSORIEL

- ▶ Identification des saveurs et arômes
- ▶ Expression et sens culinaires

PRÉSENTATION ET VALORISATION DES ENTRÉES FROIDES

RATIONALISATION DU TRAVAIL DU GARDE-MANGER

- ▶ Recensement du travail
- ▶ Ordonnement d'une production des entrées froides
- ▶ Rationalisation du travail à effectuer



LES DESSERTS DE RESTAURANT ET TENDANCES

RENFORCER SA MAÎTRISE POUR SE RÉINVENTER

PUBLIC Cette formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Développer la créativité à partir des bases pâtisseries.
- Mieux comprendre l'emploi des bases pâtisseries pour optimiser les saveurs.
- Découvrir de nouveaux assaisonnements.
- Maîtriser les cuissons appropriées.
- Accorder les différents éléments d'un dessert et comprendre les interactions dans l'harmonie des saveurs.
- Identifier les structures d'équilibre d'un dessert.
- Réaliser des décors harmonieux à base de fruits secs, frais, marmelade, pâtes, chocolat,....

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Rencontre culinaire sous forme d'ateliers pratiques. Moment d'échange pertinents et enrichissants finalisé par une table ronde autour de la dégustation des réalisations.

INTERVENANTS : Pâtissier de restaurant, chef de cuisine, cuisinier.

LES PÂTES ET LEURS DÉRIVÉS

- ▶ Les pâtes brisées, feuilletées, levées, levées feuilletées, battues et poussées, à biscuit, à structure liquide.

LE CHOCOLAT

- ▶ Élaboration des différentes textures de base
- ▶ Élaboration de base (crème, glace, sabayon, mousse ...)
- ▶ Techniques spéciales de travail du chocolat (glaçage, marbrage, moulage ...)
- ▶ Décor au chocolat (fleur, cigarettes ...)

FRUITS EN DESSERTS

LES PRINCIPAUX APPAREILS

LES PRINCIPALES CRÈMES

ACCOMPAGNEMENTS

GARNITURES DÉCORATIVES ET AROMATIQUES

GLACERIE

TRAVAUX D'ÉLABORATION DE DESSERTS

PRATIQUES DE VALORISATION DES DESSERTS

RECHERCHE DE RATIONALISATION DES TÂCHES ET GESTION DU TEMPS

ANALYSE SENSORIELLE DES RÉALISATIONS



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14
HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14
HEURES



LES BASES DE LA PÂTISSERIE

MAÎTRISER DES TECHNIQUES SIMPLES

PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel de cuisine et de pâtisserie.

PRÉ-REQUIS Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires. Avoir du matériel de cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront plus à l'aise pour :

- Savoir réaliser des techniques en pâtisserie.
- Maîtriser des techniques simples.
- Développer ses connaissances en pâtisserie.
- Maîtriser les différentes textures pour réussir ses desserts.

VALIDATION DE LA FORMATION : Quiz et QCM.
Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Organisation et lecture de fiches techniques. Recettes en vidéo et images. Analyse sensorielle autour des réalisations à distance.

Remise d'un dossier pédagogique de la formation.
Livret de fiches techniques remis aux stagiaires.

INTERVENANTS : Pâtisseries de restaurant, chef de cuisine, cuisinier.



TECHNIQUES DE DRESSAGE À L'ASSIETTE

SUBLIMER SA CUISINE

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître et réaliser les techniques de dressage à l'assiette.
- Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées et en jouant sur les volumes et les contenants.
- Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser les recettes.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Enseignements théoriques et pratiques, maîtrise des ustensiles et des gestes.

INTERVENANTS : Chefs formateurs.

PHASE THÉORIQUE AVEC UN POWER POINT SUR PÂTISSERIE ET DESSERTS EN RESTAURANT

- ▶ Maîtriser les bases pour créer des recettes simples
- ▶ Apporter de la valeur ajoutée à des desserts de base
- ▶ Respecter des coûts ratios

MISE EN APPLICATION DES THÉORIES SUR LES TECHNIQUES DE DRESSAGE

- ▶ Réalisation en phase pratique en plateaux techniques
- ▶ Dégustation et test organoleptique avec fiche de travail

RAPPEL ET MISE EN AVANT SUR LES RÈGLES D'HYGIÈNE

- ▶ La traçabilité des produits et leurs conservations

TECHNIQUE DE DRESSAGE

- ▶ Dossier Powerpoint sur les techniques de Mise en valeur
- ▶ Mise en pratiques avec les recettes réalisées

SAVOIR GÉRER SA MISE EN PLACE ET LES ÉLÉMENTS DE DÉCORATION

ÉVOLUTION DES ATTENTES CLIENTS

COMPRENDRE L'INTÉRÊT DU DRESSAGE ET DU VISUEL DANS LA PERCEPTION D'UN PLAT

LES RÈGLES DE DRESSAGE, LE 3D, LES CODES COULEUR, LES CONTENANTS...

CHOISIR ET/OU RÉALISER LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS DE DÉCORATION

ACQUÉRIR, MAÎTRISER DES GESTES

CRÉER DES COULIS, DES HUILES FACILES À PRÉPARER

UTILISER L'AGAR AGAR POUR DES GELÉES FROIDES OU CHAUDES

ÉPAISSIR DES COULIS AU XANTHANE

CRÉER DES CONSISTANCES CROUSTILLANTES POUR LE VOLUME DES ASSIETTES

TRAVAIL DES GARNITURES POUR LES SUPERPOSITIONS



CUISINE BIEN-ÊTRE

SENSIBILISATION NUTRITIONNELLE

PUBLIC Cette formation s'adresse à l'équipe de cuisine, de salle et à l'équipe commerciale d'un restaurant.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les principes de base de la diététique.
- Découvrir les familles d'aliments et leurs intérêts.
- Savoir mettre en place l'équilibre alimentaire sur ses menus

INTRODUCTION

- ▶ Influence de l'alimentation sur la santé
- ▶ Rôles et impact de l'alimentation hors foyer

BASES RÉGLEMENTAIRES DES REPAS

- ▶ Contexte réglementaire des repas en restauration collective ou commerciale
- ▶ Application possible de « régimes » et alimentations spécifiques
- ▶ Les différences instances nutritionnelles en vigueur

BESOINS NUTRITIONNELS DES BIEN PORTANTS

- ▶ Besoins énergétiques selon les populations
- ▶ Besoins en nutriments, eau, vitamines et minéraux
- ▶ Répartition journalière des différentes familles d'aliments
- ▶ Grammaires recommandés en fonction des repas

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

- ▶ Que contiennent les aliments et en quelles quantités ?
- ▶ Equivalences nutritionnelles entre aliments

DÉCRYPTAGE DES ÉTIQUETTES DU COMMERCE

- ▶ Apprentissage de la lecture des étiquettes
- ▶ Comparaisons et analyses entre différents produits

PROVENANCES, MODES DE PRODUCTION ET LABELS DE QUALITÉ

- ▶ Influence de la qualité nutritionnelle des aliments en fonction de leur production
- ▶ Réflexion sur le choix des aliments et des fournisseurs de l'établissement

LES DIFFÉRENTS REPAS DE LA JOURNÉE

- ▶ Équilibre alimentaire des différents repas
- ▶ Réalisation de trames alimentaires
- ▶ Élaboration de menus

LES REPAS SPÉCIFIQUES

- ▶ Les repas « diététiques »
- ▶ Les alimentations particulières
- ▶ La prise en compte des allergies / intolérances alimentaires

TECHNIQUES CULINAIRES DIÉTÉTIQUES

- ▶ Choix des matières grasses et utilisations
- ▶ Utilisation du sucre et des produits sucrés
- ▶ Utilisation des condiments et des aides culinaires
- ▶ Modes de cuissons et de conservation

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation des connaissances et remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, animations de groupe, travaux dirigés, étiquettes nutritionnelles, QCM

INTERVENANTS : Diététicien.

NOUVEAUX MODES ALIMENTAIRES

LES SECRETS DE LA CUISINE VEGAN, SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

PUBLIC Cette formation est destinée à tous types d'établissements de restauration (traditionnelle et collective) et de production agro-alimentaire souhaitant avoir des connaissances concernant les différents modes alimentaires spécifiques.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes des modes alimentaires spécifiques.
- Appréhender les techniques culinaires adaptées à ces alimentations.
- Mettre en œuvre des recettes adaptées.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés et pratiques. Remise de documents, QCM

INTERVENANTS : Ingénieur en nutrition/Diététiciens.

INTRODUCTION

- ▶ Influence de l'alimentation sur la santé
- ▶ Rôles et impact de l'alimentation hors foyer

ORIGINES ET DÉFINITIONS DES NOUVEAUX MODES ALIMENTAIRES

- ▶ Le régime vegan
- ▶ Le régime sans gluten
- ▶ Le régime sans lactose

DÉCRYPTAGE DES ÉTIQUETTES DU COMMERCE

- ▶ Apprentissage de la lecture des étiquettes
- ▶ Comparaison et analyses entre différents produits

TECHNIQUES CULINAIRES ADAPTÉES

- ▶ Réflexion sur le choix des matières premières
- ▶ Appréhender les différents aliments de substitution
- ▶ Réalisation de fiches techniques/recettes



PRESENTIELLE



COMPÉTENCE



14 HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRESENTIELLE



COMPÉTENCE



14 HEURES



CARTES ET MENUS

CONCEVOIR UNE CARTE ATTRACTIVE

PUBLIC La formation s'adresse aux restaurateurs.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Adapter le contenu de leur carte (clientèle, concurrence, géographie locale ...)
- Rédiger une carte de menu et vin claire et lisible.
- Mettre en oeuvre la réglementation en matière d'information du consommateur.
- Promouvoir leur offre (cartes & menus, actions promotionnelles ...)

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

INTERVENANTS : Restaurateurs experts.



CARTES ET MENUS : ÉCHANGES DES PRATIQUES

- ▶ Les points essentiels
- ▶ Les écueils à éviter
- ▶ Analyse de différents types de cartes et menus
- ▶ Définir l'identité de votre établissement

LE CHOIX DE L'OFFRE

- ▶ Le choix des matières premières (ingrédients, approvisionnement, grammage, fiches recettes)
- ▶ Rédiger son offre

LE CHOIX DES PRIX

- ▶ Le principe d'Omnès

LA CARTE DES BOISSONS

- ▶ Les boissons non alcooliques
- ▶ La carte des vins
 - Les règles essentielles
 - Les mentions obligatoires
 - Les mentions facultatives
 - Les conseils
 - Les erreurs à ne pas commettre

COMMUNIQUER SON OFFRE

- ▶ Le choix du support
- ▶ La carte des menus
- ▶ Les obligations d'information du consommateur
- ▶ Communiquer auprès de ses clients
- ▶ Les fichiers clients
- ▶ Les institutionnels
- ▶ Développer le bouche à oreilles
- ▶ Préparer une action promotionnelle

VALORISER ET DÉVELOPPER LE SERVICE DU PETIT DÉJEUNER EN RESTAURATION

PUBLIC La formation s'adresse au personnel de café, de restaurants.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Préparer et mettre en place différentes compositions de petits déjeuners selon le choix du client, en respectant les stocks et les conditions de stockage, afin de satisfaire le client, l'accueillir dans de bonnes conditions de convivialité, d'organisation et de sécurité alimentaire.
- Comprendre les besoins et attentes du client au petit déjeuner.
- Maîtriser les incontournables de la qualité pour satisfaire et rassurer.
- Gagner en aisance relationnelle pour optimiser l'approche du client.
- Contribuer naturellement à optimiser le chiffre d'affaires.
- Gérer les priorités, les imprévus et les moments d'affluences.

NORMES HACCP ET BONNES PRATIQUES

LES DIFFÉRENTES COMPOSITIONS DE PETITS DÉJEUNERS

ORGANISATION ET MISE EN PLACE, MAITRISE DU POSTE CAFÉTERIE

GESTION DES COMMANDES ET DES STOCKS

CONTRÔLE ET RÉCEPTION DES MARCHANDISES

ACCUEIL DES CLIENTS ET BIENSÉANCE À ADOPTER

DÉBARRASSER ET RAVITAILLER UN BUFFET, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation sommative en fin de séquence. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Présentation de la séquence en méthodes actives, participatives et expositives, exercices formatifs effectués en individuel, ou en sous-groupes.

INTERVENANTS : Professionnels.



ACCORDS METS/VINS

CONNAÎTRE LE VIN POUR MIEUX LE VENDRE

PUBLIC Cette formation s'adresse à tous les professionnels souhaitant connaître le vin pour mieux conseiller le client.

PRÉ-REQUIS Aucun.

CONNAÎTRE LES APPELLATIONS ET SAVOIR CONSEILLER LE CLIENT

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir mettre en évidence les caractéristiques principales d'un vin pour le présenter à la clientèle avec un vocabulaire approprié.
- Rendre sa carte des vins attractive pour en optimiser les ventes.
- Savoir marier les vins avec les plats pour faciliter au mieux le choix du client.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théorique, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif "Le nez du vin", examen gustatif de 6 à 8 vins.

INTERVENANTS : Oenologues.

DU RAISIN AU VIN, MÉCANISMES DE L'ANALYSE SENSORIELLE

- ▶ Origines de la vigne et du vin
- ▶ La grappe de raisin et ses constituants
- ▶ Composition du vin
- ▶ Les phases de la dégustation
- ▶ Reconnaître les caractéristiques d'un vin
- ▶ Les défauts d'un vin

SECRETS DE L'ÉLABORATION, DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

- ▶ Vinifications en blanc, rouge et rosé
- ▶ Elevage du vin
- ▶ Notion de terroir
- ▶ Définitions aop, igp
- ▶ Cépages blancs et rouges
- ▶ Vinifications spéciales

L'UNIVERS DU VIN, LA CARTE DES VINS

- ▶ La bouteille
- ▶ Le service des vins
- ▶ Stockage et conservation des vins
- ▶ Circuits de distribution
- ▶ Élaboration de la carte
- ▶ Accords mets et vins



VALORISER VOTRE CARTE DE BIÈRES

MIEUX CONNAÎTRE POUR MIEUX VENDRE

PUBLIC Cette formation sur la bière s'adresse à tous les professionnels souhaitant valoriser leur gamme de bières. Connaître l'histoire de la bière, ses spécificités visuelles et organoleptiques constituent un atout majeur à l'heure où ce produit retrouve toutes ses lettres de noblesse.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Valoriser leur gamme de bière.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif et examen gustatif des différentes bières.

INTERVENANTS : Biérologues.

PRÉSENTATION DES MATIÈRES PREMIÈRES : MALTS ET HOUBLONS

MÉTHODES DE FABRICATION

- ▶ Brassage
- ▶ Fermentation
- ▶ Houblonnage à crû
- ▶ Filtration
- ▶ Refermentation : définitions et explications

LES DIFFÉRENTS TYPES DE BIÈRES : PILS, ABBAYE, TRAPPISTE, SPÉCIALES...

MISE EN ŒUVRE SENSORIELLE

- ▶ Mettre les 5 sens en éveil

ÉTUDE ORGANOLEPTIQUE D'UNE SÉLECTION DE TROIS BIÈRES

- ▶ Présentation de la roue des saveurs

LE CHOIX D'UNE GAMME DE BIÈRES

BIÈRES APÉRITIVES, BIÈRES ACCOMPAGNANTES D'UN REPAS, BIÈRES DIGESTIVES : COMMENT FAIRE LE BON CHOIX?

VALORISATION DE LA BIÈRE SUR LES ACCORDS AVEC LES METS : QUELLE BIÈRE POUR QUEL PLAT?

TECHNIQUES DE SERVICE

- ▶ Pression et bouteilles

LE CHOIX DU VERRE

MOUSSE OU PAS MOUSSE?

LE MARCHÉ DE LA BIÈRE : LES GRANDES TENDANCES

LE VOCABULAIRE DE LA BIÈRE

PRÉJUGÉS ET IDÉES PRÉCONÇUES : LA VÉRITÉ SUR LA BIÈRE



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14
HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

7
HEURES



DESSERTS DE SAISON

<<FAIT MAISON>> GRÂCE AUX NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de cuisine, chefs de parties ou brigades de cuisine.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Se réapproprier les recettes traditionnelles
- Développer leur offre à un coût maîtrisé

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations.

INTERVENANTS : Chefs formateurs.



DESSERTS ET CONFISERIES

MARIAGE DES TEXTURES ET DES GOÛTS

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de cuisine, chefs de parties ou brigades de cuisine.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apprendre à réaliser différentes recettes et assemblages de desserts
- Optimiser les matières premières
- Réaliser des mariages de textures et de goûts, tout en identifiant les zones à risques en matière d'hygiène

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

INTERVENANTS : Maître chocolatier, confiseur et pâtissier.

TECHNIQUES

- ▶ Créer sa carte de dessert à partir de produits de saison
- ▶ Réalisation des fiches techniques adaptées
- ▶ Savoir gérer sa production et son service grâce aux nouvelles techniques de cuisson

ATELIERS CULINAIRES

- ▶ Base de pâtes
- ▶ Base de crème
- ▶ Desserts à l'assiette, en verrine, en bocaux
- ▶ Café gourmand
- ▶ Les nouvelles techniques de cuisson des produits
- ▶ Organiser judicieusement sa mise en place grâce au sous vide
- ▶ Valorisation des assiettes (dressage et décorations)

MATIÈRES LAITIÈRES

- ▶ Optimisation des foisonnements
- ▶ Textures finales

OVO PRODUITS

- ▶ Rôle et influence des jaunes, blancs et oeufs entiers
- ▶ Foisonnements et mises en oeuvres dans le biscuit, les mousses et les crèmes

GELIFIANTS

- ▶ La gélatine, Agar Agar
- ▶ Dosages, mises en oeuvre et textures

MONTAGES

- ▶ Règles d'hygiène et points critiques
- ▶ Différentes mises en forme

TRAVAUX PRATIQUES

- ▶ Confection du praliné
- ▶ Verrine café et lait amandes abricots
- ▶ Biscuits moelleux amandes
- ▶ Biscuits puits chocolat
- ▶ Biscuits dacquoise
- ▶ Biscuits cacao amandes
- ▶ Mousse gianduja
- ▶ Mousse chocolat passion
- ▶ Quenelle chocolat
- ▶ Nougat
- ▶ Sucette praline
- ▶ Apprentissage du tempérage du chocolat
- ▶ Decors chocolats

DÉGUSTATION ET OPTIMISATION DES RECETTES DU STAGIAIRE



DÉVELOPPER UNE GAMME DE PRODUITS EN SEMI CONSERVE

PUBLIC La formation s'adresse au Responsable de service restauration, chef de production, chef de cuisine, cuisinier, traiteur.
PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir élaborer une recette en semi conserve
- Maîtriser et déterminer les barèmes de pasteurisation
- Connaître le procédé de fabrication d'une semi conserve
- Identifier les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés théoriques, étude de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Chefs formateurs.

CONNAÎTRE LES ASPECTS TECHNIQUES DU PROCÉDÉ DE FABRICATION DE LA SEMI CONSERVE

PRINCIPE DE PASTEURISATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ÉVALUATION DES FACTEURS CRITIQUES TRAVAUX PRATIQUES

VALIDATION DES BARÈMES DE PASTEURISATION

MISE AU POINT DE RECETTES

SAVOIR MAÎTRISER LE PROCÉDÉ DE FABRICATION PAR LA MISE EN PLACE D'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS AUTOCONTROLES ET DE LA REFORMULATION DES FICHES TECHNIQUES



LE MÉTIER DE PIZZAIOLO UN SAVOIR FAIRE SPÉCIFIQUE

PUBLIC La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers, toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.
PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- La fabrication de la pâte de base à la main
- L'élaboration des préparations de base
- Les techniques de cuissons
- L'organisation du travail
- La mise en place

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, travaux dirigés et démonstration en cuisine pédagogique.

INTERVENANTS : Restaurateurs experts.

LA FABRICATION DES PIZZAS DE BASE

- ▶ Composition et fabrication de la pâte de base à la main
- ▶ Maîtrise du temps de fermentation
- ▶ La pesée, la découpe
- ▶ Fabrication des pâtons
- ▶ Mise en forme des disques
- ▶ Les modes de cuisson
- ▶ Confection et cuisson de différentes recettes de pizzas
- ▶ Confection et mise en forme de la calzone

GARNITURES

- ▶ Confection de la sauce tomate
- ▶ Les différentes herbes aromatiques
- ▶ Les différents fromages
- ▶ Confection de pizzas dans un souci esthétique
- ▶ Les nouvelles techniques de cuisson des produits
- ▶ Les produits semi élaborés et leur utilisation
- ▶ La pizza dessert
- ▶ Notions HACCP



14
HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



5
JOURS

LES BASES DE LA CUISINE (ENTRÉES ET DESSERTS)

PUBLIC La formation s'adresse aux Commis de cuisine, apprentis, plongeurs, employés polyvalents en restauration.

PRE-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle et savoir gérer le temps
- Réaliser et présenter des productions d'entrées et de desserts

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier, commis de cuisine.

L'ORGANISATION D'UN POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

L'UTILISATION DU VOCABULAIRE PROFESSIONNEL ET SAVOIR LIRE LES FICHES TECHNIQUES

LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT

LES DIFFÉRENTS MODES DE PRÉPARATION D'ENTRÉES ET DE DESSERTS

LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE (EPLUCHAGE, TAILLAGE, DECOUPAGE)

LA RÉALISATION DES DIFFÉRENTS APPAREILS EN PATISSERIE ET MODE DE CUISSON

LA RÉALISATION DES SAUCES PAR EMULSION

LE DRESSAGE ET LA PRÉSENTATION A L'ASSIETTE



LES BASES DE LA CUISINE (PLATS ET GARNITURES)

PUBLIC La formation s'adresse aux Commis de cuisine, apprentis, plongeurs, employés polyvalents en restauration.

PRE-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle et savoir gérer le temps
- Réaliser et présenter des productions de plats et de garnitures

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier, commis de cuisine.

L'ORGANISATION D'UN POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

L'UTILISATION DU VOCABULAIRE PROFESSIONNEL ET SAVOIR LIRE LES FICHES TECHNIQUES

LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT

LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON

LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE (EPLUCHAGE, TAILLAGE, DECOUPAGE)

LES CUISSONS DE LENTES À RAPIDES : BRAISÉE, POCHÉE, GRILLÉE, ROTIE, FRIT, VAPEUR

LA RÉALISATION DES SAUCES PAR EMULSION

LE DRESSAGE ET LA PRÉSENTATION A L'ASSIETTE

LES BOUCHÉES TRAITEURS, PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES ET SALÉES

PUBLIC La formation s'adresse au personnel de cuisine et de pâtisserie.

PRÉ-REQUIS Avoir des connaissances de bases en cuisine et pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir décliner ses recettes en pièces cocktails
- Apprendre à jouer avec les textures et les formes
- Maîtrise du goût et du visuel. Développer sa créativité

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Enseignements théoriques et pratiques. Étude de cas concrets.

INTERVENANTS : Professionnels de la cuisine.

LES DIFFÉRENTES FAMILLES DE PIÈCES COCKTAILS

- ▶ Connaître les différentes pièces cocktails et bouchées
- ▶ Différenciation des verrines, brochettes

RÉALISATION DE RECETTES CRÉATIVES SALÉES

- ▶ Organisation et lecture de fiches techniques
- ▶ Techniques de montage
- ▶ Bouchées salées à la base de viande
- ▶ Bouchées salées à la base de poisson
- ▶ Bouchées salées à la base de légumes

RÉALISATION DE RECETTES CRÉATIVES SUCRÉES

- ▶ Organisation et lecture de fiches techniques
- ▶ Techniques de montage
- ▶ Bouchées sucrées
- ▶ Bouchées sucrées à base de fruits

RÉALISATION DE RECETTES DE BASES

- ▶ Organisation et lecture de fiches techniques
- ▶ Techniques de montage

RAPPEL DES RÈGLES D'HYGIÈNE



LES BASES DE LA CUISINE ITALIENNE

UN SAVOIR FAIRE SPÉCIFIQUE

PUBLIC La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants maîtriseront:

- La fabrication de la pâte de base à la main
- L'élaboration des préparations de base
- Les techniques de cuissons
- L'organisation du travail, la mise en place

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : La formation se déroule dans une cuisine d'application.

INTERVENANTS : Restaurateurs experts.

LA FABRICATION DES PIZZAS DE BASE

- ▶ Composition et fabrication de la pâte de base à la main
- ▶ Fermentation, fabrication des patons et formation des disques
- ▶ Les modes de cuissons
- ▶ Confection et cuisson de différentes recettes de pizzas
- ▶ Confection des garnitures de base
- ▶ Les produits semi élaborés et leur utilisation
- ▶ Notions HACCP

LA FABRICATION DES PÂTES DE BASE

- ▶ Fabrication de la pâte de base
- ▶ Confection, découpe suivant leurs utilisations
- ▶ Maîtrise des cuissons
- ▶ Elaboration de recettes de base : Lasagne bolognaise, tagliatelles à la carbonara
- ▶ Notions HACCP



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

21
HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14
HEURES



LES BASES DE LA CUISINE TRADITIONNELLE

MAÎTRISER DES TECHNIQUES SIMPLES

PUBLIC La formation s'adresse aux chefs de cuisine, cuisiniers, maîtres d'hôtels, responsables de la restauration.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser les tâches préliminaires à la production
- Planifier et ordonnancer le travail dans le respect des règles d'hygiène et des usages professionnels
- Effectuer en autonomie les tâches de préparation, confection, cuisson et dressage qui seront confiées dans un cadre habituel
- Évaluer, contrôler et rectifier le travail en autonomie dans un objectif de qualité conforme aux règles en usage dans la profession

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation sous forme d'atelier participatif.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier.



LES SANDWICHES

UTILISER DES PRODUITS DE QUALITÉ

PUBLIC La formation s'adresse à toute personne qui manifeste la motivation de travailler dans une sandwicherie et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Les différents process techniques, l'élaboration des préparations de base
- Les différentes filières d'approvisionnement en fonction du rapport qualité/prix
- Le choix d'un assortiment équilibré dans les différentes familles de produits et son évolution en fonction de la saisonnalité
- L'organisation du travail, la mise en place et la gestion du temps

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : La formation se déroule dans une cuisine d'application.

INTERVENANTS : Restaurateurs experts.

COMPÉTENCES DANS L'ORGANISATION DE SON POSTE DE TRAVAIL

- ▶ Organisation de son travail et planification des différentes phases techniques dans le temps en fonction de la production à réaliser
- ▶ Respect du principe de la marche en avant
- ▶ Détermination des besoins en matériel et choix du matériel approprié
- ▶ Dressage d'une liste prévisionnelle des produits nécessaires aux réalisations et identification des produits
- ▶ Vérification de la qualité des produits mis en oeuvre (température, DLC, traçabilité)

COMPÉTENCES DANS LA PRODUCTION

- ▶ Traitement préliminaire des denrées (protocole de lavage des végétaux)
- ▶ Taillage, éminçage des légumes et fruits
- ▶ Découpes, tranchages et filetages
- ▶ Différentes techniques de cuisson (rôtir, griller, sauter, poeler) et les nouvelles techniques (sous vide, à la vapeur, wok, plancha)
- ▶ Choix des procédés de cuisson selon les produits travaillés et choix du matériel adapté
- ▶ Réalisation des appareils sales et sauces de base
- ▶ Réalisation de liaisons froides et chaudes (fécule, farine, oeufs)
- ▶ Réalisation de pâtisseries et desserts de base, pâtes de base et crèmes de base

COMPÉTENCES DANS LES TÂCHES DE FINITION ET DE CONTRÔLE DE LA PRODUCTION

- ▶ Vérification de la conformité des cuissons, des assaisonnements
- ▶ Évaluation des goûts, aspect visuel
- ▶ Dressage et mise en valeur des préparations culinaires
- ▶ Envois des plats selon les annonces durant un service (simulation)
- ▶ Réalisation des opérations de nettoyage et de rangement de son poste, du matériel et des locaux
- ▶ L'analyse de son travail en fin de formation

PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTS TYPES DE PAINS

SAVOIR LES ADAPTER AUX RECETTES DE SANDWICHES

LES SAUCES DE BASE

LES CUISSONS DE BASE (OEUFS, POULETS, LÉGUMES...)

ÉLABORER DES SANDWICHES FROIDS OU CHAUDS

TECHNIQUES DE MISE EN PLACE DANS LE CADRE D'UNE ORGANISATION CLAIRE POUR UN SERVICE « GAGNANT »

LES PRODUITS SEMI ÉLABORÉS ET LEUR UTILISATION

NOTIONS HACCP

DRESSAGE ET PRÉSENTATION



MISE À NIVEAU CUISINE ET PÂTISSERIE

NIVEAU 1

PUBLIC La formation s'adresse au personnel de cuisine et de pâtisserie.

PRÉ-REQUIS Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires ou des connaissances de base.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Appréhender les bases de sauces et fonds
- Réaliser des jus aromatiques, des infusions, décoctions et réductions et aborder leur importance
- Mise en application des sauces et jus dans votre carte
- Savoir décliner ses recettes en pièces cocktails
- Apprendre à jouer avec les textures et les formes
- Maîtrise du goût et du visuel. Développer sa créativité
- Travailler les fruits et légumes de saison d'hiver et aujourd'hui
- Les mécanismes de la créativité
- Utilisation de produits de base
- Apprendre à décliner pour créer la diversité dans les propositions de choix
- Révision et maîtrise des taillages de viandes et poissons
- Révision et maîtrise des taillages de légumes et fruits
- Comprendre l'importance des découpes dans le visuel

VALIDATION DE LA FORMATION : Quizz et QCM. Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés théoriques, Etudes de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Pâtisseries de restaurant, chef de cuisine, cuisinier.

MISE À NIVEAU CUISINE ET PÂTISSERIE

NIVEAU 2

PUBLIC La formation s'adresse au personnel de cuisine et de pâtisserie.

PRÉ-REQUIS Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires ou des connaissances de base.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir réaliser des tapas et des Pintxos Basques
- Connaître la cuisine espagnole
- Savoir réaliser des pièces cocktails sucrées et salées
- Savoir décliner ses recettes en pièces cocktails
- Apprendre à jouer avec les textures et les formes
- Savoir adapter sa créativité dans les buffets traiteurs et petits déjeuners
- Travailler les fruits et légumes de saison d'hier et aujourd'hui
- Les mécanismes de la créativité
- Savoir réaliser des recettes simples pour des pauses de séminaires
- Apprendre à décliner pour créer la diversité dans les propositions de choix
- Innover dans vos garnitures (légumes, légumineux et autres garnitures)
- Diminuer en retravaillant les produits au maximum la gestion des déchets
- Utiliser au maximum la cuisine locale et savoir le mettre en avant

ORGANISATION ET LECTURE DE FICHES TECHNIQUES

- ▶ Réalisation de recettes de base
- ▶ Analyse sensorielle autour de produits simples

RAPPEL DES RÈGLES D'HYGIÈNE

BRIEFING DES JOURNÉES DE FORMATIONS AVEC LES STAGIAIRES

- ▶ Présentation de la formation
- ▶ Présentation des stagiaires
- ▶ Résumé des différents points de la formation

PHASE THÉORIQUE AVEC UN POWERPOINT SUR LES JUS ET SAUCES

- ▶ Maîtriser les règles du dressage à l'assiette
- ▶ Apporter de la valeur ajoutée à vos assiettes en réalisant un bon jus ou une bonne sauce
- ▶ Appréhender des gestes simples pour dresser vos assiettes

MISE EN APPLICATION DES THÉORIES SUR LES TECHNIQUES DE DRESSAGE EN APPLIQUANT DES FICHES TECHNIQUES CRÉATIVES OU FICHES TECHNIQUES DU CLIENT

- ▶ Réalisation en phase pratique en plateaux techniques
- ▶ Découpage en groupe de travail sur les différents entrées et plats
- ▶ Dégustation et test organoleptique avec fiche de travail

RAPPEL ET MISE EN AVANT SUR LES RÈGLES D'HYGIÈNE

- ▶ La traçabilité des produits et leurs conservations

TECHNIQUE DE DRESSAGE

- ▶ Dossier powerpoint sur les techniques de mise en valeur jus et sauce
- ▶ Mise en pratique avec les recettes réalisées

ORGANISATION ET LECTURE DE FICHES TECHNIQUES

- ▶ Réalisation de recettes de base
- ▶ Analyse sensorielle autour de produits simples

RAPPEL DES RÈGLES D'HYGIÈNE

BRIEFING DES JOURNÉES DE FORMATIONS AVEC LES STAGIAIRES

- ▶ Présentation de la formation
- ▶ Présentation des stagiaires
- ▶ Résumé des différents points de la formation

MISE EN APPLICATION DES THÉORIES SUR LES TECHNIQUES DE DRESSAGE EN APPLIQUANT DES FICHES TECHNIQUES CRÉATIVES OU FICHES TECHNIQUES DU CLIENT

- ▶ Réalisation en phase pratique en plateaux techniques
- ▶ Découpage en groupe de travail sur les différents entrées et plats
- ▶ Dégustation et test organoleptique avec fiche de travail

RAPPEL ET MISE EN AVANT SUR LES RÈGLES D'HYGIÈNE

- ▶ La traçabilité des produits et leurs conservations

RÉALISATION DE RECETTES CRÉATIVES SALÉES ET SUCRÉES

- ▶ Organisation et lecture de fiches techniques
- ▶ Techniques de montage
- ▶ Les recettes salées en pièces cocktails (à la base de légumes, à base de poissons à base de viande, à base de produits complexes)
- ▶ Les recettes sucrées en pièces cocktails (à base de fruits, à base de chocolat à base de crème, à pâte de base)
- ▶ Les tapas et pintxos

VALIDATION DE LA FORMATION : Quizz et QCM. Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés théoriques, Etudes de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Pâtisseries de restaurant, chef de cuisine, cuisinier.



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

35 HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

35 HEURES



PIZZA INITIATION ET ORGANISATION

CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LES CRÊPES ET GALETTES

PUBLIC La formation s'adresse aux personnels de cuisine.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Découvrir le métier de la pizza
- Savoir réaliser des recettes simples dans les traditions
- Connaître le bon matériel et les matières premières à utiliser
- Créer sa carte de pizzas

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Organisation et lecture de fiches techniques. Livret de fiches techniques remis aux stagiaires. Tests organoleptiques sur les recettes réalisées.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier.



TAPAS ET PETITES BOUCHÉES

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers, aux chefs de cuisine

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser des recettes créatives de tapas et petites bouchées apéritives et dinatoires incluant les techniques de production pour gagner en efficacité et créativité.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Enseignements théoriques et pratiques, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée.

INTERVENANTS : Professionnels de la cuisine.



L'HISTOIRE DE LA PIZZA

- ▶ L'origine et historique de la pizza
- ▶ Évolution de la pizza à travers le temps

RÉALISATION DE LA PÂTE À PIZZA

- ▶ Comprendre les différentes pâtes à pizza en 20, 10 et 5GR de levure
- ▶ Réalisation des pâtes
- ▶ Préparation des garnitures

LE CHOIX DU MATÉRIEL

- ▶ Les fours à pizzas (four gaz, électrique, à bois)

PRÉPARATION DE GARNITURES POUR PIZZAS

- ▶ Les différents ingrédients qui composent une pizza
- ▶ Les différents éléments qui composent une pizza (l'eau, la farine, la levure, le sel...)
- ▶ Base tomate ou base crème
- ▶ Les différents fromages
- ▶ Les préparations avant le service

CUISSONS DES PÂTES À PIZZA

- ▶ La phase de cuisson dans un four à pizza et la phase de garnitures

RÉALISATION DE PÂTONS AVEC DES PÂTES

ABAISSE DES PÂTES

LES RECETTES SALÉES

- ▶ Wrap de tartare de boeuf asiatique
- ▶ Wrap de tartare de poisson fumé
- ▶ Crackers à l'huile d'olive et graines
- ▶ Cougères au chorizo et curcuma
- ▶ Sucette de volaille en chaud froid de curry
- ▶ Tempura de gambas
- ▶ Tempura de légumes
- ▶ Macaron salé en sucette curcuma et chèvre
- ▶ Bonbon de lapin pané aux pistaches
- ▶ Mini cake salés
- ▶ Langoustine en kadaif
- ▶ Sucette croustillante d'agneau en romarin
- ▶ Nem de saumon à l'huile de safran
- ▶ Finger d'avocat et vinaigrette aux algues
- ▶ Verrine de soupe froide au pistou et lentilles du puy
- ▶ Pomme de terre farcie à l'oeuf de caille
- ▶ Verrine de patate douce et chips de canard
- ▶ Panna cotta au chèvre, crumble aux olives et bille d'orange
- ▶ Spirale d'omelette au saumon fumé
- ▶ Mini kebab d'agneau
- ▶ Cocotte de brandade de poissons

LES RECETTES SUCRÉES

- ▶ Financiers au limencello
- ▶ Sushis sucrés, coco mangue
- ▶ Verrines tarte au citron
- ▶ Verrine pommes carambar, banane
- ▶ Sponge cake chocolat
- ▶ Sablé granny et grué de cacao
- ▶ Guimauve au basilic

BURGER

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASE SIMPLES

PUBLIC La formation s'adresse aux responsables de service restauration, chefs de cuisine, cuisiniers, commis de cuisine.

PRÉ-REQUIS Connaissances basiques en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Adapter à sa carte le burger afin de répondre aux nouvelles demandes
- Se démarquer grâce à des recettes attractives et savoureuses

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

INTERVENANTS : Restaurateurs experts.

LES PRINCIPES DE BASE ET LES CODES POUR LA CRÉATION D'UN BON BURGER

MISE EN VALEUR ET DRESSAGES DES PRODUCTIONS

BIEN CHOISIR SES PRODUITS BURGERS TERROIR

MAÎTRISER LES SAUCES ET LES ACCOMPAGNEMENTS DES BURGERS

MAÎTRISER LA CONFECTION ET PLANIFICATION DES PAINS BURGERS



CONSERVATION EN BOCAUX

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs de cuisine.

PRÉ-REQUIS Avoir des bases en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir réaliser ses bocaux stérilisés
- Maîtriser l'utilisation de la conserverie en cuisine
- Respecter l'hygiène et la traçabilité
- Réaliser des recettes classiques et des recettes créatives

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés théoriques, Étude de cas concrets, quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Chef de cuisine, cuisinier.

RÉALISATION DE FICHE TECHNIQUE

- ▶ Fiche technique avec pasteurisation
- ▶ Fiche technique avec stérilisation
- ▶ Fiche technique sans cuisson

RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

- ▶ Les activités de conserver
- ▶ Le GBPH conserver

FICHE THÉORIQUE SUR L'ORGANISATION PRATIQUE ET TRAÇABILITÉ

- ▶ Etiquetages
- ▶ DLC à respecter

ATELIER TECHNIQUE

- ▶ La mise en œuvre de la conservation

ATELIER CULINAIRE

- ▶ Démonstration des techniques par le chef formateur et réalisation des recettes par les stagiaires
- ▶ Atelier créativité culinaire



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14 HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14 HEURES



CRÉATIVITÉ EN CUISINE

DÉVELOPPER UNE DÉMARCHE CRÉATIVE

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de cuisine et commis de cuisine.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- Développer une démarche créative basée sur la connaissance des produits
- Mieux comprendre et maîtriser les techniques culinaires
- Découvrir de nouveaux ingrédients d'assaisonnements
- Analyser, comprendre et équilibrer la structure d'une entrée
- Optimiser l'utilisation du produit

CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- ▶ Fondements de la créativité culinaire
- ▶ Les cinq sens et leurs interactions sensorielles
- ▶ Savoir culinaire
- ▶ Le goût et la créativité par des produits d'accompagnement et des nouveaux modes de préparation
- ▶ Oser et équilibrer une puissance aromatique acceptée
- ▶ Le visuel : produit principal, éléments de garnitures, service des sauces, harmonie et contraste des couleurs
- ▶ Saison : traduction et création d'envie
- ▶ Réalisation culinaire (compétence, temps)



CRÊPIER / CRÊPIÈRE

CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LES CRÊPES ET GALETTES

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser des galettes de Sarrazin et des crêpes Froment, natures et garnies

APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

- ▶ Culotter les crêpières
- ▶ Identifier et vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire
- ▶ Organiser et installer
- ▶ Évaluer les quantités d'ingrédients à commander
- ▶ Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de farine et les conserver dans les conditions d'hygiène et de fermentation prévues
- ▶ Préparer les ingrédients des garnitures en fonction de la carte
- ▶ Mettre en place les ingrédients en fonction du plan de travail

TECHNIQUES DE PRÉPARATION CULINAIRE

- ▶ Préparation des poissons, viandes, volailles et abats
- ▶ Réalisations de mousses de poisson et farce fine
- ▶ Valorisation visuelle et gustative des mousses et assimilés
- ▶ Préparation des bases de cuissons

MAÎTRISE DES CUISSONS ET CLARIFICATIONS

- ▶ Foie gras, abats, produits de la mer, viandes
- ▶ Clarification des fonds et jus

SALADES ET GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

- ▶ Saison des produits
- ▶ Epices et herbes (saveurs, accords gastronomiques)
- ▶ Sauces
- ▶ Association et valorisation aromatique des denrées

DÉVELOPPEMENT SENSORIEL

- ▶ Identification des saveurs et arômes
- ▶ Expression et sens culinaire

PRÉSENTATION ET VALORISATION DES ENTRÉES FROIDES

- ▶ Recensement du travail
- ▶ Ordonnement d'une production des entrées froides
- ▶ Rationalisation du travail à effectuer

RATIONALISATION DU TRAVAIL DU GARDE MANGER

- ▶ Recensement du travail
- ▶ Ordonnement d'une production des entrées froides
- ▶ Rationalisation du travail à effectuer

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier, commis de cuisine.

FABRICATION DES CRÊPES ET GALETTES

- ▶ Graisser les crêpières
- ▶ Étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles
- ▶ Répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- ▶ Plier selon les objectifs de présentation et selon la destination (emballer pour la vente à emporter)
- ▶ Dresser sur assiette pour service direct

DISTRIBUTION ET VENTE DES CRÊPES

- ▶ Accueillir la clientèle (selon les établissements)
- ▶ Connaître, différencier et parler des particularités de la farine de sarrazin et de la farine de froment
- ▶ Prendre des commandes au téléphone (selon les établissements)

RANGEMENT ET NETTOYAGE

- ▶ Conditionner et stocker des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- ▶ Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- ▶ Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon procédures en vigueur

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier.



LA CUISINE ASIATIQUE

CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LA CUISINE ASIATIQUE

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser des plats traditionnels asiatiques
- Savoir réaliser des sushis Makis et Californias
- Savoir réaliser des spécialités indonésiennes

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents et supports de formation projetés. Etude de cas concrets. Quiz en salle.

INTERVENANTS : Chefs de cuisine spécialisés dans la cuisine asiatique.

DÉCOUVERTE DES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX À UTILISER

- ▶ Descriptif sur papier des différents éléments
- ▶ Apport de matériel spécifique

TRAVAUX THÉORIQUES SUR LA DÉCOUPE DU POISSON ET LE TRAVAIL DU SUSHI

- ▶ Plan powerpoint et PDF
- ▶ Maîtrise de l'utilisation du poisson

TRAVAUX PRATIQUES SUR LA RÉALISATION DE PLATS TRADITIONNELS ASIATIQUES

RÉALISATION DE BO BUN, SOUPE MISO ET AUTRES PLATS



CUISINE VEGAN

PUBLIC La formation s'adresse aux personnels de cuisine et pâtisserie

PRÉ-REQUIS Connaissances de base en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Découvrir la cuisine végétale
- Maîtriser les légumes et fruits de saison
- Maîtriser les différences entre Bio, Vegan, Végétarien
- Réaliser des recettes sans trace animale

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

INTERVENANTS : Chefs de cuisine, cuisinier, commis de cuisine.

LECTURE DE FICHES TECHNIQUES

- ▶ Recettes à base de légumes
- ▶ Recettes à base de légumineux et féculents
- ▶ Recettes à base de produits lactés sans trace animale

TECHNIQUES DE DRESSAGE À L'ASSIETTE

- ▶ Adapter son dressage pour la mise en valeur
- ▶ Comprendre les codes couleurs et les formes

RAPPEL DES RÈGLES D'HYGIÈNE

TEST ORGANOLEPTIQUE SUR LES RECETTES RÉALISÉES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14 HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

14 HEURES

35
HEURES

LA BISTRONOMIE DE L'ENTRÉE AU DESSERT

QUAND LA GASTRONOMIE RIME AVEC L'ESPRIT BISTROT

PUBLIC La formation s'adresse aux cuisiniers.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle ou un diplôme en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Proposer une cuisine qui privilégie des produits simples, mis en valeur par des arts de la table en respectant l'esprit bistrot, de l'entrée au dessert

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de stage nominative en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation. Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels. Réalisation des recettes par les participants. Dégustations et commentaires des produits réalisés.

INTERVENANTS : Chef cuisinier professionnel.

Lieu : École Lenôtre à RUNGIS (94) ou dans votre entreprise.

SAVOIR TRAVAILLER LES PRODUITS SIMPLES EN RESPECTANT LE GOÛT ET L'AUTHENTICITÉ

POUVOIR PROPOSER DES PLATS MULTI-PORTIONS

ADOPTER UNE MISE EN PLACE TRAITEUR POUR SIMPLIFIER ET FLUIDIFIER LE SERVICE EN RESTAURATION

VALORISER LES PLATS EN TERMINANT LE SERVICE PAR UN GESTE DE MAÎTRE D'HÔTEL



LA MAÎTRISE DU CHOCOLAT EN PÂTISSERIE : ENTREMETS, TARTES ET PETITS GÂTEAUX

LE MEILLEUR POUR LA FIN

PUBLIC La formation s'adresse aux pâtisseries.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle en pâtisserie ou un diplôme en cuisine et/ou pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Se perfectionner en pâtisserie en utilisant du chocolat, en travaillant les différentes textures : croquant, coulant, moelleux... pour actualiser et élargir sa gamme

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de stage nominative en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation. Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels. Réalisation des recettes par les participants. Dégustations et commentaires des produits réalisés.

INTERVENANTS : Chef pâtissier professionnel.

Lieu : École Lenôtre à RUNGIS (94) ou dans votre entreprise.

RAPPELS SUR LE TRAVAIL DU CHOCOLAT : LES TEMPÉRATURES, LES GESTES, LES TECHNIQUES

SAVOIR TROUVER DE NOUVELLES ASSOCIATIONS DE GOÛTS AVEC LE CHOCOLAT EN HARMONISANT LES ARÔMES

SAVOIR CONFECTIONNER DES INTÉRIEURS, INSERTS, MOUSSES, BISCUITS DE DIFFÉRENTES COMPOSITIONS ET ÉQUILIBRER LES TEXTURES

MAÎTRISER LA RÉALISATION DES RECETTES ET APPLIQUER LES TECHNIQUES DE MONTAGE

APPLIQUER UN SOIN PARTICULIER AUX FINITIONS ET CRÉER DIFFÉRENTS DÉCORS POUR METTRE EN VALEUR LES PRODUITS RÉALISÉS

16
HEURES

LA PÂTISSERIE

DE JEAN CHRISTOPHE JEANSON - MOF

PUBLIC La formation s'adresse aux chefs.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle en pâtisserie ou un diplôme en cuisine et/ou pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Partager les techniques d'un Chef d'expérience en pâtisserie pour les appliquer et réaliser une gamme d'exception

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de stage nominative en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation. Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels. Réalisation des recettes par les participants. Dégustations et commentaires des produits réalisés.

INTERVENANTS : Chef pâtissier professionnel.

Lieu : École Lenôtre à RUNGIS (94) ou dans votre entreprise.

RÉALISATIONS DE RECETTES PRÉSENTÉES LORS DU DERNIERS CONCOURS D'UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX, VIENNOISERIES, MOELLEUX)

DÉCOUVRIR DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE RÉALISATION DE PÂTISSERIES DE BOUTIQUE, DE BUFFET ET SAVOIR PROPOSER DES ANIMATIONS

SAVOIR ORGANISER SA RÉFLEXION POUR LA CRÉATION D'UNE PÂTISSERIE ÉLABORÉE ET METTRE EN ŒUVRE SON IDÉE



LA PÂTISSERIE SIGNATURE

DE YANN COUVREUR - PROFESSIONNEL EXPÉRIMENTÉ ET PASSIONNÉ

PUBLIC La formation s'adresse aux chefs.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle en pâtisserie ou un diplôme en cuisine et/ou pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Partager les techniques d'un Chef d'expérience en pâtisserie pour les appliquer et réaliser une gamme d'exception

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de stage nominative en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation. Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels. Réalisation des recettes par les participants. Dégustations et commentaires des produits réalisés.

INTERVENANTS : Professionnel expérimenté et passionné, Yann COUVREUR est une référence dans le monde de la Pâtisserie.

Lieu : École Lenôtre à RUNGIS (94) ou dans votre entreprise.

MAÎTRISER LE TRAVAIL DES CRÈMES, MOUSSES, GANACHES, BISCUITS, PÂTES

CONNAÎTRE LES ASSOCIATIONS DE PARFUMS, DE TEXTURES ET RÉALISER LES CUISSONS

SAVOIR ORGANISER SA RÉFLEXION POUR LA CRÉATION D'UNE PÂTISSERIE ÉLABORÉE, METTRE EN ŒUVRE SON IDÉE ET PROPOSER LE SERVICE APPROPRIÉ

PARTAGER DES SECRETS DE FABRICATION, D'ORGANISATION ET DE MISE EN PLACE D'UN CHEF DE RENOM



TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



35
HEURES

LENÔTRE

TRAITEUR PIÈCES COCKTAILS SALÉES ET PLATS POUR BUFFET

DE ALAIN DESPINOIS

PUBLIC La formation s'adresse aux chefs.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle ou un diplôme en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir proposer et réaliser une gamme de produits pour composer et animer un buffet traiteur salé

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de stage nominative en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation. Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels. Réalisation des recettes par les participants. Dégustations et commentaires des produits réalisés.

INTERVENANTS : Alain DESPINOIS.

Lieu : École Lenôtre à RUNGIS (94) ou dans votre entreprise.

SAVOIR S'ORGANISER AUTOUR DE PRÉPARATIONS DE BASE DE QUALITÉ POUR LES DÉCLINER EN PIÈCES COCKTAILS, CANAPÉS, BROCHETTES

POUVOIR TRAVAILLER LE VÉGÉTAL, LE POISSON, LA VIANDE, LES TERRINES, LES SALADES COMPOSÉES, LE FROMAGE...

SAVOIR RÉALISER DES PLATS TRAITEUR POUR PROPOSER DES STANDS ANIMATIONS LORS DES RÉCEPTIONS

CONNAÎTRE LES TECHNIQUES POUR DES FINITIONS ET DES DÉCORATIONS DE QUALITÉ POUR DES PRÉSENTATIONS HAUT DE GAMME METTANT EN VALEUR LES PRODUITS ET LE BUFFET



CHARCUTERIE GOURMANDE

DE LOÏC ANTOINE - MOF CHARCUTIER-TRAITEUR

PUBLIC La formation s'adresse aux chefs.

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle ou un diplôme en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Partager les techniques d'un Chef Cuisinier spécialiste de la charcuterie et du traiteur pour savoir réaliser et proposer une gamme d'exception.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de stage nominative en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation. Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels. Réalisation des recettes par les participants. Dégustations et commentaires des produits réalisés.

INTERVENANTS : Loïc Antoine, Meilleur Ouvrier de France charcutier traiteur.

Lieu : École Lenôtre à RUNGIS (94) ou dans votre entreprise.

RÉALISER DIFFÉRENTES RECETTES TRADITIONNELLES ET DE TERROIR FRANÇAIS AVEC UNE VISION MODERNE ET ACTUELLE

SAVOIR SOURCER LES RACES ET LES INGRÉDIENTS EN FONCTION DES RECETTES À RÉALISER

SAVOIR TRAVAILLER AVEC LES ÉPICES, LES AROMATES ET LES CONDIMENTS POUR PROPOSER UNE GAMME INNOVANTE

CONNAÎTRE LES TECHNIQUES ACTUELLES POUR LIMITER, VOIRE SUPPRIMER LE SEL NITRITÉ

CONNAÎTRE LES TECHNIQUES DE CONFECTION, DE PRÉSENTATION ET DE MISE EN VALEUR DE RÉALISATIONS HAUT DE GAMME

35
HEURES

LENÔTRE

MISE À JOUR BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

PUBLIC La formation s'adresse aux personnels de cuisine.

PRÉ-REQUIS Connaître les bases de la pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir réaliser des recettes de pains simples
- Savoir réaliser des recettes de pains complexes
- Apprendre et maîtriser des viennoiseries
- Pouvoir proposer à sa clientèle des recettes de boulangeries
- Appréhender de nouvelles recettes de brioches

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés. Exposés théoriques. Études de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Chefs expérimentés dans ce domaine.

TRAVAUX PRATIQUES SUR LES TECHNIQUES DE PAINS

- ▶ Réalisation de pains classiques
- ▶ Réalisation de pains spéciaux
- ▶ Réalisation de pains portions

TRAVAUX PRATIQUES SUR LES TECHNIQUES DE VIENNOISERIES

- ▶ Réalisation de recettes simples de viennoiseries

PHASE THÉORIQUE SUR LE MONDE DE LA BOULANGERIE

- ▶ Le choix des farines
- ▶ La levure ou le levain
- ▶ L'importance de l'eau
- ▶ La pousse contrôlée ou différents temps de pause

LE RESPECT DE L'HYGIÈNE ET COMPRENDRE LES POINTS D'ALERTE



GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS EN RESTAURATION

OPTIMISER SA MARGE EN MAÎTRISANT LES STOCKS

PUBLIC La formation s'adresse aux chefs, sous chefs.

PRÉ-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- D'acheter rigoureusement en fonction des besoins et de la capacité de leur établissement

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation et remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support audiovisuels, exercices pratiques, remise de document et outils, travaux d'analyse.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés.

OUTIL D'AIDE À LA GESTION

FULL COST GESTION DES STOCKS

FICHES RECETTES

- ▶ Contrôle et mise à jour

MARGE BRUTE

- ▶ Principe de la rentabilité de l'entreprise

CONTRÔLE DES ACHATS

INVENTAIRES

MERCURIALE

- ▶ Essentiels et incontournables



PRÉSENTIELLE



COMPÉTENCE

35
HEURES

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES



A DISTANCE



COMPÉTENCE

14
HEURES

COMMENT FINANCER VOTRE FORMATION ?

Le coût des formations peut être totalement ou partiellement pris en charge :

- Pour les salariés : par un OPCO (opérateur de compétences)
- Pour les employeurs non salariés : par l'AGEFICE.
- Pour les demandeurs d'emploi : par le PÔLE EMPLOI.
- Pour le CPF des salariés et des demandeurs d'emploi : par la Caisse des dépôts et consignations.

→ EMPLOYEURS NON SALARIÉS

Prise en charge AGEFICE

Formation continue.

Les dirigeants non salariés, inscrits à l'URSSAF en tant que travailleurs indépendants (et donc non inscrits au Répertoire des Métiers) ont accès à la formation professionnelle, aboutissant ou non sur une qualification reconnue.

La formation est financée par le versement à l'AGEFICE d'une contribution de 0,25 % du plafond annuel de la sécurité sociale, collectée par l'URSSAF.

→ SALARIÉS

Prise en charge par un OPCO

PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Formation effectuée par le salarié à la demande de l'employeur. Demande de prise en charge à effectuer auprès de l'OPCO par les entreprises de moins de 50 salariés.

PROJET DE TRANSITION PROFESSIONNELLE CPF DE TRANSITION

Mis en place le 1^{er} janvier 2019, ce dispositif permet aux salariés souhaitant changer de métier ou de profession de financer des formations certifiantes en lien avec leur projet.

Il s'agit d'une modalité particulière de mobilisation du CPF.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les commissions paritaires interprofessionnelles (CPIR) * sont chargées de prendre en charge financièrement les projets de transition professionnelles des salariés.

* ex : Fongecif.

Pro A

Permet aux personnes en emploi, peu ou pas qualifiées, de bénéficier d'une mobilité interne ou de se reconverter en changeant de métier au sein d'une même entreprise grâce à des actions de formation. Les périodes de formation sont financées par les OPCO.

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Alternance de périodes en entreprise et en centre de formation, pour l'obtention d'un diplôme ou d'une certification reconnue.

Dispositif destiné aux jeunes de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi de 26 ans et plus.

COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

Le CPF permet à toute personne d'au moins 16 ans, scolarisé, en insertion professionnelle ou demandeur d'emploi, de suivre à son initiative, une action de formation.

Le CPF permet de mettre en œuvre des formations sanctionnées par des qualifications ou certifications inscrites au répertoire national des certifications (RNCP) ou au répertoire spécifique, mais aussi d'actions telles qu'un bilan de compétences ou une validation des acquis de l'expérience.

L'application mobile permet à chaque titulaire du compte de choisir une formation sans intermédiaire. Le CPF est géré par la Caisse des dépôts et consignations.



→ DEMANDEURS D'EMPLOI

Prise en charge PÔLE EMPLOI

UMIH Formation est référencée pour la qualité de ses formations par Pôle emploi au niveau national.



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Salariés des métiers de l'hôtellerie
et de la restauration

www.fafih.com
FAFIH devient AKTO
www.akto.fr

Chefs d'entreprise non salariés
www.agefice.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE UMIH FORMATION SAS

UMIH FORMATION SAS est Société par Actions Simplifiée, enregistrée sous le numéro SIREN 918 500 547 (Code APE 8559A), dont le siège social est situé 211 rue de l'Université, 75007 Paris. Tél : 0806 700 701
En sa qualité d'organisme de formation, UMIH FORMATION SAS est enregistrée sous le numéro de déclaration d'existence 11756 581 875 auprès de la DRIEETS Ile de France.

■Objet et champ d'application

Les présentes Conditions générales s'appliquent à toutes sessions de formation proposées par UMIH FORMATION SAS, excepté les formations E-learning qui font l'objet de conditions générales particulières. Toute commande de formation implique l'acceptation sans réserve par le Client et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales.

■Inscription

Toute inscription à une session de formation peut se faire : Par une inscription auprès d'un centre de formation UMIH FORMATION SAS / Par le renvoi d'un bulletin d'inscription dûment complété et accompagné du règlement à : UMIH FORMATION SAS / 211 rue de l'Université, 75007 Paris / E-mail : contact@umihformation.fr / Par une inscription en ligne directement accessible sur le site www.umihformation.fr, avec option de paiement en ligne par carte bancaire. Dans un tel cas, le Participant recevra par email la confirmation de son inscription. Cette inscription vaut contrat.

Pour toute inscription, une convention de formation est adressée au Client. Ce dernier est tenu de retourner un exemplaire de la convention de formation, revêtu du cachet de l'entreprise, à UMIH FORMATION SAS.

Avec l'email de confirmation d'inscription, le Client recevra également une convocation et toutes informations pratiques relatives à sa formation, dont les horaires exacts et le lieu de la formation. Le lieu de formation indiqué sur les supports de communication n'est pas contractuel. En fonction des salles disponibles, l'organisme de formation peut convoquer les participants à une autre adresse dans le même secteur géographique.

Pour une inscription effectuée via le site internet UMIH FORMATION SAS, un accusé de réception est adressé au Client dans les 48 heures qui suivent la réception de la demande d'inscription.

■Droit de rétractation en cas d'inscription à distance (par renvoi du bulletin d'inscription ou par internet)

Le Client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs et sans frais. Le délai de rétractation débute le lendemain du jour de l'inscription. S'il expire un samedi, dimanche, jour férié ou chômé, il est repoussé au premier jour ouvrable suivant. Toutefois, le droit de rétractation ne pourra plus être exercé, si l'action de formation intervient avant la fin du délai de quatorze jours et si le Participant assiste à la formation.

Pour exercer le droit de rétractation, le Client doit notifier à UMIH FORMATION SAS par email à l'adresse contact@umihformation.com ou par courrier avec accusé de réception au 211 rue de l'Université, 75007 Paris, sa décision de rétractation au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté. Le Client peut utiliser le modèle de formulaire de rétractation ci-dessous, sans que cela ne soit obligatoire. Pour vous rétracter, il suffit de transmettre la déclaration de rétractation avant l'expiration du délai précité.

En cas de rétractation, UMIH FORMATION SAS remboursera le paiement reçu, sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où UMIH FORMATION SAS sera informée de la décision de rétractation. UMIH FORMATION SAS procédera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui utilisé pour la transaction initiale, sauf si le Client convient expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le Client.

■Obligations respectives des parties

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le Client reçoit une convention de formation professionnelle établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à UMIH Formation un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise.

Dans la mesure où UMIH Formation SAS édite une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci.

A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client).

■Supports pédagogiques

Les supports quels qu'ils soient sont strictement personnels à UMIH FORMATION SAS et sont protégés par les dispositions du code de la propriété intellectuelle. Le client s'interdit de reproduire, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, d'adapter, de modifier, de traduire, de représenter, de commercialiser ou de diffuser à des membres de son personnel non participants aux formations d'UMIH FORMATION SAS ou à des tiers lesdits supports sans un accord écrit préalable d'UMIH FORMATION SAS.

■Responsabilité

UMIH FORMATION SAS s'engage à réaliser les prestations de formation avec tout le soin et la compétence dont elle dispose et dans le cadre d'une obligation de moyens.

UMIH FORMATION SAS ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à l'UMIH FORMATION SAS, les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de l'UMIH FORMATION SAS.

UMIH FORMATION SAS n'est pas responsable des objets et effets personnels des stagiaires ni des dommages causés au matériel du client.

■Annulation

Annulation du fait du client :	plus de 10 jours avant le début de l'action de formation :	moins de dix jours avant le début de l'action de formation :
	Pour les demandes d'annulation adressées par courrier postal, télécopie ou mail reçus plus de 10 jours avant le début de l'action de formation, UMIH FORMATION SAS proposera soit le report de la date de formation du module concerné, soit le renvoi du chèque ou soit le remboursement de la formation.	Dans le cas de force majeure : hospitalisation, décès familial, maladie, accident, UMIH FORMATION SAS accepte sur présentation d'un justificatif : - soit une réinscription dans les six mois pour une autre session du même module, sans frais. - soit le remboursement du montant de la formation.
Annulation du fait d'UMIH FORMATION SAS :	UMIH Formation SAS se réserve la possibilité, en cas d'insuffisance de participants ou en cas de maladie du consultant formateur, d'annuler la prestation jusqu'à (au plus tard) 10 jours avant la date prévue de son déroulement. UMIH Formation SAS informera le client. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'une annulation d'UMIH Formation SAS. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou les chèques seront renvoyés au client. UMIH FORMATION SAS ne pourra être tenu responsable des frais engagés par le client ou préjudices conséquents à l'annulation d'une formation ou à son report à une date ultérieure.	Pour toute annulation de dernière minute ou d'absence du stagiaire le jour de la formation : - Aucun remboursement ne sera effectué, si UMIH FORMATION SAS n'est pas prévenu de l'annulation ou en cas d'absence du participant le jour du début de l'action de formation. UMIH FORMATION SAS se réserve le droit de garder la totalité du coût de la formation. - Le stagiaire bénéficiera du report des sommes versées pour une autre session dans les six mois, pour le même module, si UMIH FORMATION est informé de l'annulation. Néanmoins, UMIH FORMATION SAS se réserve le droit de facturer des frais de réinscription d'un montant de 50.00€ HT soit 60.00 € TTC pour toutes formations d'une journée et de 150.00€ HT soit 180.00 € TTC pour les autres formations d'une durée supérieure.

■Prix - Paiement

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement des frais de participation :

Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à UMIH Formation SAS trois semaines avant le début de l'action de formation.

Toute session de formation commencée est due en entier.

Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire.

En cas de retard de paiement de la part d'un Client professionnel, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

■En cas de prise en charge

En cas de prise en charge du paiement par un organisme collecteur, il appartient au Client :

- De faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande ;
- De l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur sa commande en y indiquant les coordonnées complètes de l'organisme collecteur ;
- De transmettre l'accord de prise en charge avant la date de formation ;
- De s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

Si UMIH FORMATION SAS n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCO au 1er jour de la formation, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

Si l'opérateur de compétences (OPCO) ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client.

En cas de non-paiement par l'OPCO des frais de formation, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant éventuellement majoré de pénalités de retard.

de non-paiement par l'OPCO des frais de formation, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant éventuellement majoré de pénalités de retard.

■Informatique et libertés

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le client concerné sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez UMIH Formation SAS. Conformément à la loi « informatique et liberté » du 06/01/78, et au Règlement Européen sur la protection des Données Personnelles le client bénéficie d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des informations personnelles le concernant, qu'il peut exercer à tout moment auprès du DPO UMIH FORMATION par mail à l'adresse dpo@umihformation.fr, ou par courrier au 211 rue de l'Université, 75007 PARIS.

UMIH FORMATION SAS respecte la vie privée des clients et se conforme strictement aux Lois en vigueur sur la protection de la vie privée et des libertés individuelles. Aucune information personnelle n'est collectée à votre insu. Pour toute information complémentaire : [

- « La Politique de la protection des données personnelles UMIH FORMATION SAS est disponible sur le site internet www.umihformation.fr, rubrique « Mentions légales »

■Délivrance de duplicatas d'attestation de formation PERMIS D'EXPLOITATION ou HYGIENE ALIMENTAIRE

Toute demande de duplicata d'un CERFA de permis d'exploitation ou d'une attestation de formation en hygiène alimentaire sera facturée 50 € TTC. La demande de duplicata pourra être faite sur le site d'UMIH Formation SAS ou par courrier adressé à UMIH FORMATION 211 rue de l'Université, 75007 Paris, auquel seront joints une enveloppe timbrée à l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque de 50 € libellé à l'ordre d'UMIH FORMATION SAS.

FORMULAIRE DE RETRACTION : (Veuillez compléter et renvoyer le présent formulaire uniquement si vous souhaitez vous rétracter du contrat.)

A l'attention de UMIH FORMATION, 211 rue de l'Université, 75007 Paris / fax : 01.45.51.32.21 / email : contact@umihformation.com

Je notifie par la présente ma rétractation du contrat portant sur la formation ci-dessous :

FORMATION : / DATES DE LA FORMATION : / LIEU :

NOM DU PARTICIPANT : / ADRESSE DU PARTICIPANT :

Date : SIGNATURE : (uniquement en cas de notification du présent formulaire sur papier) :



POUR CONTACTER UMIH FORMATION
UN SEUL NUMÉRO

0 806 700 701

Service & appel
gratuits

Retrouvez toutes nos formations sur :
www.umihformation.fr

UMiH
FORMATION 
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques