



Formations-Conseil-Expertise 2025-2026

Restauration collective :
Optimisez vos process. Modernisez votre offre.
Valorisez votre savoir-faire

Nos Domaines de compétences :

- ✓ Organisation & pilotage de la production culinaire
- ✓ Exploiter l'IA et optimiser l'offre restauration **Nouveauté**
- ✓ Management opérationnel
- ✓ Cuissons basse température et de nuit **La référence**
- ✓ Efficience des organisations
- ✓ Textures modifiées / Manger mains V2.0 **Innovation**
- ✓ HACCP - BPH - PMS - Dossier d'agrément sanitaire
- ✓ EGALIM ET AGECE : Comprendre et structurer les achats
- ✓ Comprendre et valoriser les protéines végétales (loi EGALIM)
- ✓ Démarche qualité & évaluation de la performance culinaire
- ✓ Audit production - Audit gaspillage alimentaire
- ✓ AMO & rédaction de DCE alimentaires conformes EGALIM



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF : 83150312815





La restauration de demain se crée avec vous !



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak - 15130 Arpajon sur Cère



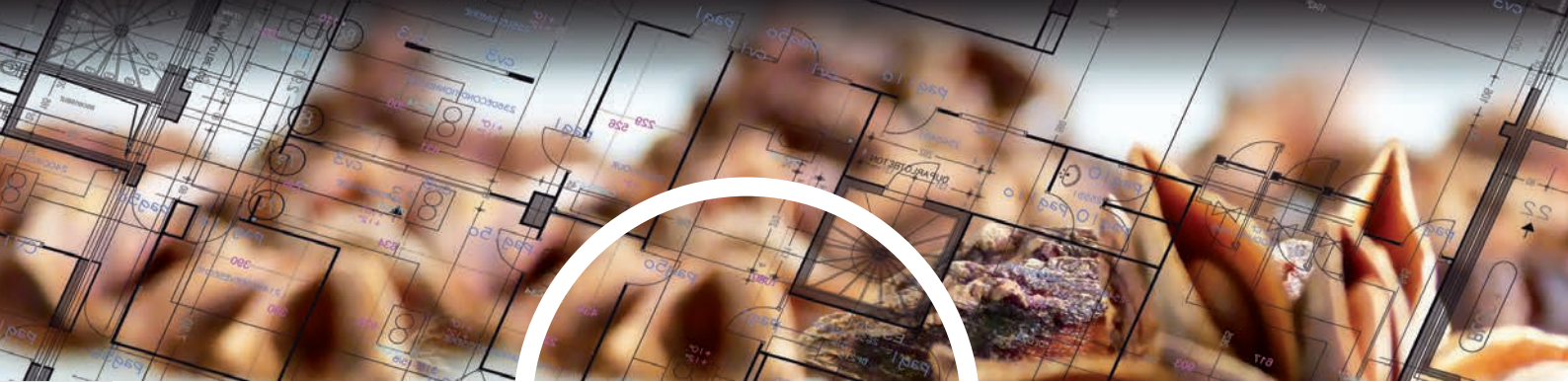
fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF : 83150312815





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

Depuis près de 15 ans, nous accompagnons les acteurs de la restauration collective et commerciale à travers des missions de conseil, formation et expertise.

Notre ambition : améliorer durablement la qualité de la prestation alimentaire, les conditions de travail des équipes, et la maîtrise des coûts de production.

Nous intervenons dans tous les secteurs : restauration de santé, restauration scolaire, restaurants d'entreprise, administrations, traiteurs ou restauration indépendante.

Notre cabinet est reconnu pour sa capacité à optimiser les process de production, en particulier dans des cuisines de tailles moyennes à très importantes.

Nos formations sont certifiées Qualiopi, gage de qualité, de rigueur pédagogique et d'adaptation aux enjeux du terrain.

Nous vous accompagnons dans : la création ou l'ouverture d'une cuisine centrale ; l'assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour la structuration ou la réorganisation de votre service de restauration ; le diagnostic et l'optimisation de vos organisations ; la conception culinaire et les cuissons à juste température ; la mise en œuvre des textures modifiées (manger-main) ; la sécurisation sanitaire (PMS, HACCP, dossier d'agrément) ; la valorisation des protéines végétales à grande échelle ; la lutte contre le gaspillage alimentaire ; l'accompagnement des responsables de la restauration.

À l'écoute de vos réalités, nous construisons avec vous des solutions sur-mesure, durables et opérationnelles.

N'hésitez pas à nous contacter pour échanger sur vos projets.

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

La restauration de demain se crée avec vous !

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

EDITO

Accompagner chaque collaborateur vers un **niveau de technicité adapté aux enjeux de la restauration contemporaine**, telle est l'ambition de Cuisson Expertise.

Aujourd'hui, la restauration collective évolue **vers des achats plus responsables, des produits locaux, une alimentation saine et rassurante**, sans jamais négliger la satisfaction des convives. Les décideurs doivent concilier rigueur budgétaire, qualité de service, performance sanitaire et valorisation des équipes. Notre rôle est de les y aider.

L'intelligence artificielle est devenue incontournable : nous l'avons intégrée à nos formations pour outiller les équipes face aux défis actuels et futurs de la restauration collective.

En parallèle, notre activité de conseil et d'audit s'appuie sur des outils internes exigeants. Nos experts identifient les points forts comme les axes d'amélioration, et proposent des actions correctives priorisées selon leur criticité (qualité, maîtrise sanitaire, management, performance économique...).

Notre expertise en marchés publics et notre parfaite connaissance des contextes sanitaires, scolaires ou médico-sociaux nous permettent de vous accompagner dans vos projets d'AMO, la rédaction de DCE, la structuration de services, les stratégies d'achat ou la mise en conformité avec les lois EGALIM et AGEF.

Pour cette nouvelle année professionnelle, nous vous souhaitons des projets ambitieux, utiles, durables.

Nous serons à vos côtés avec exigence, engagement et inventivité.

Franck Bergé
Gérant fondateur

Les formations :

Formations dans vos locaux

TECHNICITÉ CULINAIRE

Réf.: INTR1 → Pages 6

CUISONS BASSE TEMPÉRATURE & CUISONS DE NUIT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Réf.: INTR2 → Pages 7

CUISONS À JUSTE TEMPÉRATURE - CUISONS SOUS VIDE-RESTAURATION COMMERCIALE

Réf.: INTR3 → Pages 8

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

Réf.: INTR4 → Pages 9

CUISON DE PLATS CUISINÉS EN BOCAUX EN VERRE SOUS VIDE. VENTE À EMPORTER - **Exclusivité**

Réf.: INTR5 → Pages 10

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

Réf.: INTR6 → Pages 11

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

Réf.: INTR7 → Pages 12

CUISINER SANS FONDS DÉSHYDRATÉS INDUSTRIELS - SUPPRIMER LES ADDITIFS ALIMENTAIRES- **Innovation**

Réf.: INTR8 → Pages 13

RÉDIGER UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

Réf.: INTR9 → Pages 14

CRÉER OU METTRE À JOUR UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Réf.: INTR10 → Pages 15

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE, AUTONOMIE DES ÉQUIPES

Réf.: INTR11 → Pages 16

HACCP, BPH, MAÎTRISE SANITAIRE

Réf.: INTR12 → Pages 17

RESPECTER ET APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Réf.: INTR13 → Pages 18

PLONGE VAISSELLE ET BATTERIE

Réf.: INTR14 → Pages 19

EXERCER SON RÔLE DE CHEF DE CUISINE OU DE RESPONSABLE PRODUCTION

Réf.: INTR15 → Pages 20

DEFINIR DES ORGANISATIONS ET ÉLABORER DES PLANNINGS AVEC CYCLES DE ROULEMENT

Réf.: INTR16 → Pages 21

EXPLOITER L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE POUR OPTIMISER UN SERVICE DE RESTAURATION **Nouveauté**

Réf.: INTR17 → Pages 22

ASSURER UNE DISTRIBUTION DES REPAS DE QUALITÉ EN SECTEUR MÉDICO-SOCIAL **Nouveauté**

Réf.: INTR18 → Pages 23

AUDITER SON SERVICE RESTAURATION

Réf.: INTR19 → Pages 24

MANAGEMENT DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION

Réf.: INTR20 → Pages 25

DÉVELOPPER UN PLAN DE LUTTE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Réf.: INTR21 → Pages 26

GESTION ET PLANIFICATION DE LA PRODUCTION EN RESTAURATION

Réf.: INTR22 → Pages 27

ORGANISER UNE PRODUCTION DE QUALITÉ EN LIAISON FROIDE

Réf.: INTR23 → Pages 28

GERER LES APPROVISIONNEMENTS ET LES STOCKS EN RESTAURATION COLLECTIVE**NOS OFFRES EN CONSEIL, EXPERTISE ET AMO → Pages 29**

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: **INTR1**

Intra-entreprise

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

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

Composition du muscle et conséquences sur la cuisson. / Structure des légumes, des céréales et légumineuses et conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson. Optimiser les apports nutritionnels par des process de cuissons efficaces.

→ 3/ LA TECHNIQUE DES CUISSONS DE NUIT.

Réaliser un sauté départ à cru et obtenir un produit finalisé avec une sauce parfaitement liée. / La cuisson des légumes. / La cuisson du riz, des céréales blanches ou complètes en barquette ou bacs gastronomes / Cuisson de nuit en barquettes ou bacs gastronomes / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie (sautés et rôtis) / Optimiser les achats en ciblant des catégories de muscles adaptées aux impératifs de la restauration collective.

→ 4/ MAÎTRISE SANITAIRE – MISE A JOUR DU PMS – ACTION BACTÉRICIDE DES CUISSONS.

Contamination des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons de nuit et à juste température.

→ 5/ MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit barquettes ou bacs gastronomes ou sauteuses / Cuisson à juste température de jour / La cuisson des légumes, des légumineuses, des céréales blanches ou complètes / Techniques des liaisons des sauces. / Optimiser la qualité par la simplification des recettes/ Application du système de traçabilité.

→ 6/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Axes principaux :

✓ Définir des couples temps température.

✓ Mise en pratique du sous vide et des cuissons à juste température.

✓ Paramétrer des cuissons de nuit en bacs gastronomes.

✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

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

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

✓ Identifier les risques à maîtriser.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 euros par jours hors frais.

Tarif ajustable / au projet.

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR2

Intra-entreprise

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

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

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

→ 3/ LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE.

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

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

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

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

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

→ 6/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

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

Axes principaux :

✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.

✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.

✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

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

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

✓ Identifier les risques à maîtriser.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :**2 jours à 3 jours de 7H00 sur
votre établissement.**Qui est concerné?**Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne,
responsable de production.**Les stagiaires :**

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR3
Intra-entreprise**→ 1/ CONTEXTE ET TECHNIQUES DE BASE.**

Les objectifs de la loi EGALIM.

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

Repas végétarien et équilibre nutritionnel.

Protéines végétales : Association nécessaire des légumineuses et céréales.

Présentation de plusieurs céréales intéressantes à valoriser.

Intérêt des céréales complètes et Bio?

Quelles cuissons (cuisson traditionnelle ou de nuit)?

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

→ 2/ PRATIQUE.

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

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

Mise en œuvre et programmation des cuissons de nuit.

Cuissons en bacs gastronormes ou en sauteuses.

Rappel des règles inhérentes aux cuissons de nuit.

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

Dégustations des produits cuits de nuit, analyse et commentaires.

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

Déjeuner pédagogique (analyse et commentaires).

→ 3/ OPTION 3ÈME JOURNÉE :

Expérimenter et rédiger des recettes spécifiques à vos attentes et vos équipements.

**Valoriser les protéines
végétales****Process restauration collective
Appliquer et comprendre la loi
EGALIM****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :Alternance d'apports théoriques et
d'ateliers de pratique en cuisine avec de
nombreuses recettes.**Matériels :**Votre cuisine doit être équipée d'un four
mixte ou de marmites spécifiques aux
cuissons de nuit ou thermoplongeur. Nous
pouvons nous déplacer avec une cloche
sous vide et des thermoplongeurs si cette
pratique vous intéresse.

Objectifs Pédagogiques :

✓ Identifier les besoins nutritionnels pour un repas végétarien

✓ Appliquer des techniques adaptés à la valorisation des protéines végétales

✓ Cuisiner des plats végétariens appétissants et valoriser la saisonnalité

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de
réalisation de la formation.**

Intervenant : **Expert en restauration collective et sous vide.**

Sanction : **Certificat de réalisation**

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR4

Intra-entreprise

→ 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

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

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

→ 3 / LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE EN BOCAUX.

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

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

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

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

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

→ 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

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

**Efficience
Qualité nutritionnelle
Innovation**

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Point particulier :

Possibilité d'organiser des sessions 100%
végétales.

Objectifs Pédagogiques :

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

✓ Identifier les pratiques à risque.

✓ Identifier les règles pour prolonger les DLC.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de
réalisation de la formation.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR5

Intra-entreprise

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

Objectifs Pédagogiques :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****Acquérir des techniques innovantes pour fluidifier les organisations et améliorer la qualité perçue****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

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

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



Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

2 Jours à 3 Jours selon vos besoins.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2/ LA NUTRITION DES SENIORS.

- Les besoins nutritionnels. / Les problèmes de déglutition, la dysphagie. / Les attentes culinaires des seniors.
- Comprendre et appliquer l'IDDSI

→ 3/ TECHNIQUES CULINAIRES.

- Apprendre à réaliser des repas en textures modifiées en supprimant l'utilisation de texturants d'additifs alimentaires.
- Optimiser les apports énergétiques et protidiques de l'entrée au dessert.
- Améliorer considérablement les présentations par des techniques simples afin de susciter l'envie des patients et résidents concernés.
- Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter lors des différentes opérations culinaires.

→ 4/ MAÎTRISE SANITAIRE ET PASTEURISATION.

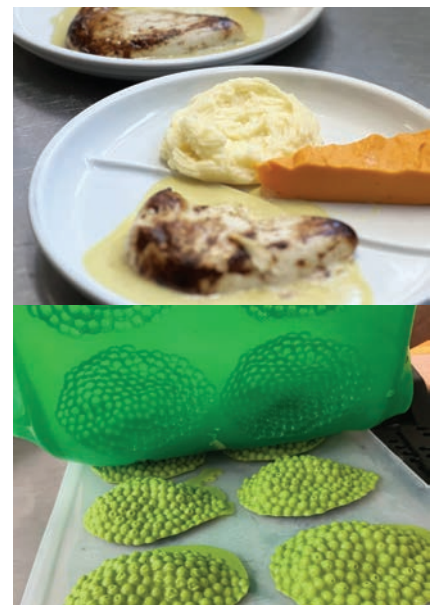
- Les bonnes pratiques d'hygiène. / Définir les points critiques à maîtriser. / Les principes de la pasteurisation, les couples temps température appliquer en fonction de la nature des aliments et de la DLC attendue.

→ 5/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

- Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Réf.: INTR6

Intra-entreprise



Créer des recettes adaptées aux besoins nutritionnels des seniors et conforma à l'IDDSI

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

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

Axes principaux :

- ✓ Comprendre les besoins nutritionnels des seniors et les troubles de la déglutition.
- ✓ Réaliser des recettes adaptées à votre structure.
- ✓ Comprendre les réactions des amidons et des gélifiants.
- ✓ Stimuler l'appétit grâce aux texturations et présentations (de l'assiette au manger main).

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les niveaux de texturation existants (IDDSI).
- ✓ Réaliser des recettes texturées à partir de fiches techniques.
- ✓ Respecter les points de maîtrise sanitaire inhérents à ces préparations.



Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR7

Intra-entreprise

→ 1/ PRÉSENTATION DE LA FORMATION.

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

→ 2/ COMPOSITION DES FONDS ET DES AIDES CULINAIRES :

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

→ 3/ TECHNIQUES ALTERNATIVES.

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

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

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

→ 5/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Objectifs Pédagogiques :

✓ Identifier les additifs alimentaires dans les produits de votre cuisine.

✓ Utiliser des produits naturels ou natifs pour remplacer les additifs.

✓ Cuisiner des bases aromatiques pour supprimer les fonds industriels.

✓ Pratiquer des techniques culinaires alternatives pour optimiser les densités nutritionnelles et gustatives.

Économies
Plaisir gourmands
Efficacité

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Intervenant : Expert HACCP et dossier d'agrément
Sanction : Certificat de réalisation**Formation également disponible pour les dossiers**
d'agréments sanitaire. Nous consulter.**Lieux :**

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :**10 à 15 Jours de 7h00 selon
projet**Qui est concerné?**Responsable de service restauration,
responsable qualité ou hygiène, agent
d'encadrement.**Les stagiaires :**

1 à 6 participants.

Programme de formation :**Réf.: INTR8**

Intra-entreprise

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

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

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****Comprendre et respecter les**
attentes réglementaires en
restauration collective.**Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :Lors de cette formation le formateur
alterne des méthodes expositives,
interrogatives, démonstratives et actives.**Matériels :**Paper board - Vidéo projecteur - Salle de
formation pour le débriefing.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

5 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 6 participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR9
Intra-entreprise

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

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

Objectifs pédagogiques :

**Comprendre et respecter les
attentes réglementaires en
restauration collective.**

✓ Comprendre l'organisation d'un PMS.

✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.

✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR10**

Intra-entreprise

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

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Axes principaux :✓ **Accroître et développer votre politique de sécurité alimentaire.**✓ **Assurer un haut niveau de sécurité alimentaire.**✓ **Classer les documents relatifs aux procédures d'hygiène conformément aux attentes réglementaires.**✓ **Faire évoluer, au besoin, le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.****Objectifs pédagogiques :**✓ *Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.*✓ *Identifier les risques à maîtriser en restauration collective.*✓ *Utiliser les documents de gestion des températures.***Comprendre, respecter les règles et les pratiques du PMS
Corriger les mauvaises pratiques****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

Salle de formation – Vidéo projecteur – Paper bord.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires:

1 à 10 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR11
Intra-entreprise

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

Axes principaux :

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

Objectifs pédagogiques :

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

**Comprendre
Analyser
Progresser**

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :**

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?Agents restauration, agent de distribution,
encadrants, service diététique,
responsable qualité, chef de cuisine.**Les stagiaires :**

1 à 10 participants.

Programme de formation :**Réf.: INTR12**

Intra-entreprise

→ **1 / CONTAMINATIONS : Les sources et transporteurs.**→ **2 / PROLIFÉRATIONS : Les facteurs de développement.**→ **3 / MESURES PRÉVENTIVES :**

- Hygiène personnelle, Tenue de travail, Hygiène des mains.
- Nettoyage et désinfection des produits, locaux et matériels (poste de travail).
- Marche en avant en production et organisation du poste de travail.
- Respect des températures à toutes les étapes de la production.

→ **4 / ENREGISTREMENTS et TRAÇABILITÉ.**

- Contrôle du respect des procédures.
- Comprendre la Traçabilité.
- Traçabilité des procédures.
- Traçabilité des produits.

→ **5 / PRÉSENTATION DE VOS BPH SELON VOTRE PMS.**

- Présentation ou rappel aux équipes des règles et contrôles définies dans votre PMS.

→ **6 / VISITER LE CIRCUIT DE PRODUCTION ET LE RESPECT DE LA MARCHÉ EN AVANT**

- Les stagiaires effectuent le circuit production avec le formateur et analysent les situations rencontrées à partir des acquis de la formation.
- Analyse et commentaires sur la visite. Définition d'un plan d'action avec les stagiaires. Le plan d'action est transmis à l'encadrement en fin de formation.

Axes principaux :✓ **Comprendre, analyser et faire progresser la sécurité alimentaire.**✓ **Assurer au quotidien la Sécurité Alimentaire des clients
consommateurs par une démarche préventive et participative au sein
d'une équipe de restauration.****Objectifs pédagogiques :**

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de
réalisation de la formation.****Maîtriser, comprendre
et appliquer les bonnes
pratiques d'hygiène****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :Volontairement active et ludique, elle
est essentiellement basée sur des
expérimentations pratiques, quizz, des
jeux de rôles et des mises en situations
professionnelles.**Matériels :**Paper board – Vidéo projecteur – Salle de
formation pour le débriefing.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

1 Journée de 7h00.

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: **INTR13**

Intra-entreprise

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Objectifs pédagogiques :

✓ Définir ou améliorer les règles, les méthodes et l'organisation du secteur Laverie :

✓ Pratiquer la plonge avec efficacité et sécurité.

✓ Identifier les produits d'entretien en fonction des tâches à réaliser.

✓ Organiser le poste plonge.

✓ Réaliser un nettoyage efficace.

Définir des bonnes pratiques
Améliorer les organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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



Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :** Deux à 5 jours
selon le projet.**Qui est concerné?**Chef de cuisine ou responsable de
production en prise de poste ou devant
progresser dans leurs fonctions.**Les stagiaires :**

1 à 6 Maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR14**

Intra-entreprise

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

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

Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.**Axes principaux :****✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.****Objectifs pédagogiques :**

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****La mission du responsable, Manager, Initier une démarche qualité. Rédiger et suivre un plan d'action****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée : Deux à 5 jours selon le projet.**Qui est concerné?**

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

Les stagiaires :

1 à 6 Maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR15**

Intra-entreprise

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

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

Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.**Axes principaux :****✓ Apprendre à définir ou optimiser des organisation en cuisines centrales ou dans des restaurants d'entreprises, administratifs ou CSE.****Objectifs pédagogiques :**

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****L'efficacité des organisations.****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Lieux : Dans les locaux de votre entreprise. Possibilité d'Inter-Entreprises.

Dates :
Nous consulter.

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

Durée : Une à deux journées journée de 7H00.

Qui est concerné?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, Responsables selfs ou distribution.

Les stagiaires :
1 à 12 Maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR16
Intra-entreprise

MODULE 1 – COMPRENDRE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

- Qu'est-ce que l'IA ? Définitions, usages et limites
- Panorama des outils IA utiles en restauration collective
- Ce que l'IA peut faire (et ne pas faire) dans un service de restauration
- Savoir communiquer avec l'IA (Les Prompts)

MODULE 2 – CRÉER DES MENUS INNOVANTS ET ADAPTÉS

- Innover des menus et recettes selon les tendances alimentaires et les publics ciblés
- Intégrer les demandes et remarques dans les menus
- Proposer des idées culinaires à partir des contraintes de stock ou de budget

MODULE 3 – VALORISER L'OFFRE DE RESTAURATION ET LES ÉQUIPES

- Définir des axes de communication pour mettre en valeur le service
- Générer des supports (affiches, newsletters, posts) avec l'IA
- Mettre en avant les réussites et la performance des équipes
- Traduire les menus et supports pour les publics non francophones
- Animer des réunions d'équipe dynamiques grâce à l'IA (supports, synthèses, jeux sérieux)

MODULE 4 – ÉVALUER ET PILOTER LA PERFORMANCE DU SERVICE

- Identifier les écarts entre pratiques actuelles et attentes réglementaires
- Évaluer la performance globale de son service de restauration (qualité, coût, gaspillage, RH)
- Utiliser l'IA pour synthétiser les retours terrain et construire un diagnostic
- Définir un plan d'action à court, moyen et long terme en lien avec les objectifs de service

MODULE 5 – SÉCURISER ET CADRER L'USAGE DE L'IA EN RESTAURATION.

Axes principaux :

✓ Cette formation permet de comprendre et d'utiliser l'intelligence artificielle pour améliorer la performance, la communication et l'organisation d'un service de restauration collective.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre et maîtriser les usages essentiels de l'IA pour un service de restauration collective.
- ✓ Créer rapidement des supports professionnels, menus animation et diagnostics grâce à des outils IA.
- ✓ Améliorer la performance globale du service en intégrant l'IA dans son fonctionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Mises en situations concrètes.
Création d'outils adaptés à votre service restauration

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur – Salle de formation. Un ordinateur pour deux stagiaires. Accès au WIFI et à des outils d'IA.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :** Une journée
de 7H00.**Qui est concerné?**Responsable restauration, Responsable
qualité, Agents en charge de la distribution
des repas.**Les stagiaires :**

1 à 12 Maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR17**
Intra-entreprise**Module 1 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP -Durée : 3h**

- Principes fondamentaux des BPH : lavage des mains, tenue, hygiène des locaux et du matériel
- Introduction aux principes HACCP : dangers, points critiques, actions correctives
- Application des procédures internes de l'établissement
- Rôle de l'équipe éducative dans la chaîne de sécurité alimentaire

Module 2 : Remise en température et distribution des repas -Durée : 2h30

- Rappel des principes de la liaison froide
- Contrôles à effectuer : températures, manipulation, stockage
- Processus de remise en température : techniques et enregistrements
- Distribution de plats froids : hygiène et qualité organoleptique
- Visite d'un office de distribution (analyse des pratiques)
- Cas pratiques : résolution de problèmes courants

Module 3 : Distribution des repas en textures modifiées (IDDSI) Durée : 1h30

- Présentation des niveaux IDDSI : textures et épaissements adaptés
- Techniques de préparation et de présentation des repas
- Réduction des risques d'étouffement
- Manipulations pratiques : ajustement des textures selon les besoins

Axes principaux :

✓ **A Une formation complète pour sécuriser la distribution des repas en secteur médico-social, maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures HACCP, et adapter les textures aux besoins des résidents.**

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les notions essentielles des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et des règles HACCP.
- ✓ Maîtriser les pratiques sécurisées pour la remise en température des plats en liaison froide ou chaude et la distribution de plats servis froids.
- ✓ Garantir la qualité, la sécurité et le respect des besoins nutritionnels des résidents

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****Les fondamentaux pour une
distribution adaptée aux besoins
des patients et résidents****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :Lors de cette formation le formateur
alterne des méthodes expositives,
interrogatives, démonstratives et actives.**Matériels :**Paper board – Vidéo projecteur – Salle de
formation.

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :** Deux à 5 jours
selon le projet.**Qui est concerné?**Responsable restauration, Responsable
qualité, Chef de cuisine, responsable de
secteur.**Les stagiaires :**

1 à 6 Maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR18**

Intra-entreprise

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

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

Axes principaux :

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

Objectifs pédagogiques :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

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

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée : (2 + 1)

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

4 à 10 participants (nombre pair de préférence et permettant de faire des sous-groupes de 2).

Programme de formation :

Réf.: INTR19
Intra-entreprise

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

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Axes principaux :

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

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

Objectifs pédagogiques :

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

Communiquer avec son équipe
Formuler des consignes précises
Améliorer la communication

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée : 2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.**Qui est concerné?**

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR20**

Intra-entreprise

→ DÉFINIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

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

→ LA CONDUITE DE PROJET :

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

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

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

→ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

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

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

Salle de formation avec vidéo projecteur et paperboard.

Objectifs pédagogiques :

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

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 6 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR21

Intra-entreprise

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

Axes principaux :

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

Objectifs pédagogiques :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

**Fluidifier la production
Organiser la continuité de
l'information**

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :**2 à 3 journée de 7h00, selon vos
besoins.**Qui est concerné?**Responsable de la restauration, chef de
production, chef de cuisine, cuisinier,
diététicienne, traiteurs.**Les stagiaires :**

1 à 8 maxi.

Programme de formation :**Réf.: INTR22**

Intra-entreprise

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

**Économies
Qualité
Efficience des organisations****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :Lors de cette formation le formateur
alterne des méthodes expositives,
interrogatives, démonstratives et actives.**Matériels :**Paperboard - Salle de formation - Vidéo
projecteur - Ordinateur portable (1 pour
deux stagiaires).**Axes principaux :****✓ Découvrir les techniques culinaires adaptées . Évolution de l'offre
alimentaire – Maîtriser les coûts de production.****✓ Optimiser :**

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

Objectifs pédagogiques :

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

Intervenant : **Expert en restauration**Sanction : **Certificat de réalisation****Lieux :**

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

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

Qui est concerné?

Responsable de la restauration, chef de production, chef de cuisine, Magasinières.

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR23

Intra-entreprise

Cadre réglementaire et stratégie d'achat

- Intégrer les obligations des lois EGALIM et AGECE; Structurer une politique d'approvisionnement durable et responsable.
- Comprendre les mentions valorisantes, SIQO, labels et seuils réglementaires.
- Utiliser les indices et coefficients de révision de prix adaptés aux denrées.

Définition des besoins et passation des commandes

- Identifier les besoins selon les convives : grammages, textures, régimes spécifiques.
- Élaborer des bons de commande cohérents avec la planification de production.
- Anticiper les écarts de consommation et adapter les commandes en conséquence.

Gestion des stocks et des inventaires

- Organiser et fiabiliser la gestion des stocks: Réaliser des inventaires réguliers et analyser les écarts.
- Optimiser les flux pour limiter les pertes et ruptures et surstocks.

Pilotage du coût matière

- Calculer le coût journalier par repas (matières premières, consommables, produits d'entretien).
- Mettre en œuvre un tableau de suivi budgétaire simple et opérationnel.

Outils de gestion et mise en pratique

- Appliquer les méthodes vues à travers des études de cas et exercices pratiques.
- Simuler la définition de besoins et le passage de commande sur menus types.
- Travailler sur des tableaux de gestion ou fichiers de suivi personnalisés.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Générer des approvisionnements conformes
- ✓ Définir et évaluer les contrôles à réception
- ✓ Organiser et maîtriser les sorties de produits
- ✓ Analyser les écarts entre les consommations théoriques et réelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies - Qualité
Adapter les achats au process
Achats durables**Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

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

Conseil stratégique et expertise opérationnelle

Cuisson Expertise s'appuie sur des ingénieurs et experts reconnus, tous issus du terrain. Leur expérience leur confère une solide maîtrise des enjeux techniques, organisationnels et humains de la restauration collective.

À leurs compétences s'ajoute une vraie capacité à transmettre, à accompagner les équipes, et à construire des solutions concrètes et durables.

Nous vous accompagnons dans vos projets de conseil, d'expertise ou d'assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO), notamment pour :

- Diagnostic et optimisation des organisations en cuisine centrale
- Définition des besoins RH : ETP, plannings, compétences
- Accompagnement à l'ouverture d'une cuisine centrale
- Conception d'un nouvel outil de production (équipements, process)
- Coaching et fédération des équipes autour d'un projet
- Gestion de situations de crise (épuisement, tensions, démotivation)
- Démarche qualité et management opérationnel
- Structuration des achats alimentaires durables (lots, critères, EGALIM)
- Rédaction de DCE pour l'achat ou la sous-traitance
- Création ou refonte d'une offre alimentaire adaptée à vos publics
- Élaboration de recettes et supports pédagogiques (tutos, fiches)
- Optimiser les organisations et la gestion de production en cuisine centrale.

La restauration de demain se crée avec vous !



EXPERTISE CONSEIL & AMO

En restauration collective

Des consultants expérimentés, rompus aux projets complexes.

Cuisson Expertise est un cabinet de conseil et de formation spécialisé dans la conduite de projets en restauration collective ou commerciale. Depuis plus de 10 ans, nous accompagnons nos clients avec succès dans leurs projets de transformation et d'optimisation.

Notre équipe, composée d'experts en ingénierie, gestion de projets, juridique et production culinaire, combine des savoir-faire complémentaires pour répondre à vos enjeux spécifiques.

Nous croyons fermement que chaque projet est unique. En nous appuyant sur une expérience diversifiée auprès de sociétés à rayonnement international, local et d'administrations publiques, nous développons des solutions sur mesure, respectueuses de votre ADN, de vos équipes et de vos objectifs stratégiques.

Grâce à des approches innovantes et éprouvées, nous aidons nos clients à améliorer la satisfaction des convives tout en réduisant les coûts de production de 10 à 20 %, selon les contextes.

Reconnus pour nos contributions régulières dans des revues spécialisées telles que Cuisine Collective et L'Autre Cuisine, nous mettons à votre disposition une équipe de consultants expérimentés avec des références solides et adaptées à vos besoins.

Nos domaines d'expertise :



APPELS D'OFFRES UNE EXPERTISE COMPLETE À VOTRE SERVICE :

Nos consultants accompagnent les directions dans la rédaction des DCE, la définition de critères de choix adaptés et pour l'analyse d'appels d'offres spécifiques à la restauration. En collaboration avec notre juriste spécialisé, nous garantissons des documents conformes, précis et adaptés aux enjeux des marchés alimentaires et des contrats de restauration.

ASSISTANCE TECHNIQUE :

Nous aidons les directions à définir une offre de restauration durable et adaptée aux enjeux contemporains : respect des convictions alimentaires, prise en compte des plages horaires et optimisation des process.

Nos missions couvrent le choix des équipements, des circuits, et l'accompagnement des équipes dans la mise en œuvre de nouvelles organisations, ainsi que l'assistance pour la délégation ou l'autogestion et les reprise des personnels.



Nos domaines d'expertise :



RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT :

Cuisson Expertise intervient auprès d'industries agro-alimentaires et de sociétés spécialisées dans la production de plats cuisinés appertisés en poche sous vide ou bocaux. Nous privilégions des process permettant de supprimer la présence d'additifs alimentaires et de bénéficier ainsi d'une mention du type CLEAN LABEL.

Forte expertise dans la prolongation des DLC, les process de pasteurisation, les liants, les cuissons sous vide et à juste température pour les denrées d'origine animale, les plats végétariens ou végétaliens.

AUDITS ET DIAGNOSTICS : PERFORMANCE OPTIMISÉE

Cuisson Expertise évalue la performance des services de restauration et des cuisines centrales à l'aide d'outils spécifiques basés sur le principe des 5M. L'audit inclut une analyse SWOT complète, ainsi que des Quick Wins pour des améliorations rapides et efficaces. Un plan d'action priorisé est élaboré en collaboration avec vos équipes, et nous vous accompagnons dans sa mise en œuvre, son suivi.



CONCEVOIR LA RESTAURATION DE DEMAIN

Forts de leur expérience opérationnelle, nos consultants vous accompagnent dans les projets complexes de réorganisation ou de création de votre restauration. Nous proposons des scénarii adaptés à votre vision, intégrant des offres Food répondant aux enjeux actuels : menus durables et respectueux des convictions alimentaires, flexibilité pour des plages horaires étendues, ou encore réduction du gaspillage alimentaire. Notre juriste intervient également pour valider les options proposées.

Collaboration sur mesure : Selon votre projet, nous mobilisons des consultants partenaires aux expertises complémentaires, pour répondre pleinement à vos besoins spécifiques.

NOS RÉFÉRENCES :

Cuisson Expertise collabore avec des entreprises privées d'envergure internationale, des Sociétés de Restauration Collective, ainsi que des collectivités territoriales, établissements de santé et la fonction publique d'État. Respectueux de la confidentialité, nous ne publions pas nos références sur notre site, mais pouvons partager des exemples de projets similaires adaptés à votre demande.

Cuisson Expertise

La restauration qui vous ressemble



www.cuisson-expertise.fr



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06



Comment S'inscrire?

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

Pour nous joindre:

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

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

Téléphone : 06 69 52 78 06

Email : fberge@cuisson-expertise.fr

Délais d'accès aux formations :

Le temps entre votre demande initiale et la réalisation est de deux mois au minimum.

Cependant si des dates sont disponibles nous pourrions ajuster ce délais.

Accueil des stagiaires en situation de handicap :

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

Adaptation du dispositif de formation :

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

Qualification des formateurs :

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

Conditions générales des ventes :

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

La restauration de demain se crée avec vous !



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06