

NOS FORMATIONS



Madame, Monsieur,

La formation de votre équipe de restauration est un investissement qui présente de nombreux atouts.

En effet, la formation permet :

- ✓ à votre équipe de restauration de développer ses compétences et favoriser son évolution,
- ✓ de relancer la motivation et l'investissement,
- ✓ de favoriser l'implication de chacun autour d'un projet commun,
- ✓ d'améliorer la satisfaction de vos convives, et in fine, la pérennité de votre service restauration,
- ✓ de répondre aux exigences de la réglementation en vigueur notamment dans le domaine de l'hygiène.

Fort de son expérience en restauration collective, Empreintes Culinaires vous présente son catalogue de formation ajusté au plus près de vos besoins pour votre service de restauration.

Toutes nos formations sont réalisées in situ pour une personnalisation de la formation en fonction des matériels et locaux.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et restons à votre écoute,

Culinairement vôtre

Sommaire

- ✓ F1/EC_ Manager une équipe de cuisine en restauration collective
- ✓ F2/EC_ Appliquer la méthode HACCP et les BPH en restauration collective
- ✓ F3/EC_ Les outils de maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments
- ✓ F4/EC_ Maîtriser son coût alimentaire en restauration collective
- ✓ F5/EC_ Faire progresser sa prestation alimentaire auprès des convives
- ✓ F6/EC_ Adapter ses achats en valorisant les circuits courts

MODULE- F1/EC : MANAGER UNE EQUIPE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE

1 jour sur site

À destination des Gestionnaires et Chefs de cuisine uniquement

Coût pédagogique = SUR DEVIS (la journée et par personne)

Objectifs

- ✓ Acquérir les outils de base,
- ✓ Organiser le travail d'une équipe,
- ✓ Gérer les relations entre les membres de l'équipe,
- ✓ Acquérir la légitimité attendue par ses équipes,
- ✓ Acquérir la confiance nécessaire,
- ✓ Savoir passer les consignes,
- ✓ Accompagner ses équipes.

Contenu de la formation

Approche théorique

- Définition du management,
- Bien connaître son équipe,
- Qu'est-ce que communiquer?
- Le relationnel,
- Le comportement.

Approche pratique

- Atelier d'études de situations vécues,
- Mise en situation,
- Analyse des dysfonctionnements et proposition de solutions adaptées.

Méthodes

- Recensement des attentes,
- Identification des difficultés rencontrées,
- Présentation, explication et utilisation des notions et des outils,
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Contenu pédagogique

Supports de cours

Echanges d'expériences

Tests de connaissances

MODULE- F2/EC : APPLIQUER LA METHODE HACCP ET LES BPH EN RESTAURATION COLLECTIVE

1 jour sur site

Pour toute personne amenée à manipuler les aliments (agents, employés, cuisiniers)

Coût pédagogique = SUR DEVIS

Objectifs

- ✓ Connaître les étapes de la démarche HACCP,
- ✓ Comprendre le rôle de la méthode dans la maîtrise de la sécurité des aliments,
- ✓ Comprendre l'intérêt du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- ✓ Savoir mettre en œuvre les BPH au quotidien sur son restaurant,
- ✓ Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

Contenu de la formation

- Définition de l'hygiène et de l'HACCP,
- Les 7 principes de l'HACCP et les 12 étapes de la méthode HACCP,
- Les bases de la microbiologie alimentaire



Méthodes

- Vidéo-projection en salle et/ou mise en application en situation de travail,
- Pédagogie active et participative,
- Présentation, explication et utilisation des notions et des outils,
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Contenu pédagogique

Supports de cours

Mise en situation

Tests de connaissances

Attestation de formation individuelle pour chaque participant

Attestation de formation collective pour l'employeur

Questionnaire de satisfaction

MODULE- F3/EC : LES OUTILS DE MAITRISE DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

1 jour sur site

Personnel d'encadrement : Responsable de la production, Chef de cuisine, gérant...

Coût pédagogique = SUR DEVIS (la journée et par personne)

Objectifs

- ✓ Savoir mettre en place et faire vivre les outils de maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments en restauration collective,
- ✓ Appliquer efficacement les procédures de gestion des non-conformités.

Contenu de la formation

- Le contexte réglementaire,
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- La méthode HACCP,
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (l'importance des BPH),
- Les autocontrôles
- La traçabilité
- Le traitement des non-conformités
- La gestion des TIAC
- L'agrément sanitaire et la dérogation à l'agrément sanitaire



Méthodes

- Vidéo-projection en salle et/ou mise en application en situation de travail,
- Pédagogie active et participative,
- Présentation, explication et utilisation des notions et des outils,
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Contenu pédagogique

Supports de cours

Mise en situation

Tests de connaissances

Attestation de formation individuelle pour chaque participant

Attestation de formation collective pour l'employeur

Questionnaire de satisfaction

MODULE- F4/EC : MAITRISER SON COÛT ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

3 jours sur site

Personnel d'encadrement :
Chef de cuisine, gérant...

Coût pédagogique = SUR DEVIS

Objectifs

- ✓ Acquérir une méthode et les connaissances de la gestion matière première,
- ✓ Savoir mettre en place des indicateurs pour respecter son budget matière première.

Contenu de la formation

Les composantes

- Réalisation du plan alimentaire et du plan de menus,
- Les fiches techniques (grammages, choix des produits, valorisation, etc....)
- Prévisionnelle des effectifs, des consommations,
- Prix de revient et valorisation des menus,
- Calcul des besoins, passation des commandes, réception des marchandises
- Gestion des « restes »

Les outils mis en place

- Cahier de menu prévisionnel et de commandes,
- Tableaux de gestion

Méthodes

- Mise en application en situation de travail,
- Pédagogie active et participative,
- Présentation, explication et utilisation des outils,
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Contenu pédagogique

Questionnaire d'auto-évaluation

Tests de connaissances

Attestation de formation individuelle pour chaque participant

Attestation de formation collective pour l'employeur

Questionnaire de satisfaction

MODULE- F5/EC : FAIRE PROGRESSER SA PRESTATION CULINAIRE AUPRES DES CONVIVES

3 jours sur site

Personnel d'encadrement :
Chef de cuisine, gérant...

Coût pédagogique = SUR DEVIS (*La journée et par personne*)

Objectifs

- ✓ Améliorer la qualité perçue par le convive
- ✓ Savoir mettre en place des indicateurs pour respecter la mise en valeur des mets

Contenu de la formation

Les composantes

- Anticiper sa production et sa mise en oeuvre (contenant/contenu),
- Déclinaison d'une recette sous plusieurs formes,
- Dressage des plats
- Constitution d'un facing de présentation

Méthodes

- Mise en application en situation de travail,
- Pédagogie active et participative,
- Présentation, explication et utilisation des outils,
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Contenu pédagogique

Questionnaire d'auto-évaluation

Tests de connaissances

Attestation de formation individuelle pour chaque participant

Attestation de formation collective pour l'employeur

Questionnaire de satisfaction

MODULE- F6/EC : ADAPTER SES ACHATS EN VALORISANT LES CIRCUITS COURTS

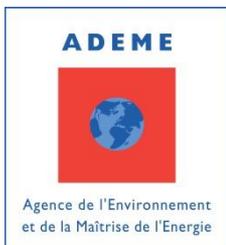
1 jour sur site

Personnel d'encadrement :
Chef de cuisine, gérant...

Coût pédagogique = SUR DEVIS (La journée et par personne)

Objectifs

- ✓ Acquérir une méthode d'achats afin de valoriser sa prestation
- ✓ Savoir mettre en place des indicateurs pour respecter son ratio matière première.



Contenu de la formation

- Le contexte réglementaire, les enjeux, la présentation de l'ADEME,
- Tableau des saisons pour les fruits et légumes,
- Générer une liste de fournisseurs,
- Valorisation des produits en les intégrant dans les menus ou des journées à thème,
- Sensibilisation de l'équipe,
- Savoir communiquer auprès des convives

Méthodes

- Mise en application en situation de travail,
- Pédagogie active et participative,
- Présentation, explication et utilisation des outils,
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Contenu pédagogique

Tests de connaissances

Attestation de formation individuelle pour chaque participant

Attestation de formation collective pour l'employeur

Questionnaire de satisfaction