

1 . Le sous vide : techniques de cuisson et conservation

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Appréhender les techniques et la réglementation du sous vide, en maîtriser la mise en application pour tout type de restauration.
- Découvrir et maîtriser les différentes techniques de cuisson « basse température » permettant de proposer une offre supplémentaire, qualitative, organisée et créative.

PROGRAMME

- Technologie du sous vide
- Présentation du matériel, des machines sous vide, des cellules de refroidissement
- Tableau du sous vide
- Aspect physique et chimique des aliments
- Connaissance des microbes
- Utilisations et applications
- Bases de la cuisson sous vide
- Réalisation de plats sous vide (exemples : foie gras, poissons, viandes, ...)
- Application pratique du vaccuomètre à contact
- Analyse des plats réalisés
- Conservation des produits et plats réalisés
- Étude économique de la technique
- L'hygiène spécifique au sous vide
- Étude de la réglementation en vigueur
- Les techniques professionnelles
- Réalisation de fiches techniques pour les recettes qui seront préparées lors des travaux pratiques
- La cuisson basse température : la techniques et les règles, les tableaux de cuisson temps/température, les avantages et les inconvénients
- Les méthodes de conservation
- La congélation, la surgélation, la stérilisation
- Les techniques et les règles
- Les produits et leur transformation
- Les avantages et les inconvénients

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



2 . Créativité dans les desserts de collectivités

2 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Découvrir des produits semi-élaborés pour réaliser des pâtisseries de qualité.
- Maîtriser les techniques d'assemblage, améliorer la rapidité d'exécution, le goût et le dressage.

PROGRAMME

- L'adaptation des techniques de base de la pâtisserie à la collectivité
- L'optimisation de l'utilisation du matériel
- La découverte des produits alimentaires intermédiaires
- Le transfert des techniques de pâtisserie traditionnelle aux matériels et contraintes de la collectivité
- La valorisation des produits d'assemblage
- La connaissance des produits disponibles, leurs techniques d'utilisation et le calcul des prix de revient : les pâtes, les biscuits, les crèmes, les appareils, les mousses...
- L'association des produits frais avec les produits semi élaborés
- L'élaboration des sauces et coulis
- La réduction des gestes techniques et la gestion de son temps
- La connaissance des techniques de conservation
- Le rapprochement à la pâtisserie de type « familiale »
- L'analyse des tendances actuelles et de l'attente de la clientèle
- La maîtrise des techniques de montage, de finition et de décoration, adaptées aux styles de commercialisation et de distribution
- La mise en place des desserts à thème : la découverte d'un produit, le calendrier des fêtes, les saisons
- La recherche de l'attractivité des produits dans l'assiette
- La mise en valeur les desserts sur la ligne de self ou en service à table par le décor

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



3 . Les Bases de la pâtisserie

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Réaliser et maîtriser des recettes de pâtisserie de base : pâtes et biscuits, petits gâteaux secs, crèmes et mousses, desserts à l'assiette.

PROGRAMME

- Connaître les produits du pâtissier
- Connaissances de base sur les produits type farine, sucre, chocolat ...
- Tableau des saisons des fruits et critères de choix
- Maîtriser le matériel du pâtissier
- Recettes de pâtisserie de base :

Pâtes et biscuits : pâte à brioche, feuilletée, brisée, sucrée, génoise, à baba, à beignets...

Biscuits secs : cakes, tuiles, financiers, rochers, palmiers...

Crèmes et mousses de base : crème anglaise, crème pâtissière, chiboust ...

Montage d'entremets : galette, millefeuille, tarte aux fruits, bavarois...

Travail du chocolat : tablage, ganache, sauce, moelleux...

Travail du sucre : meringues, caramels, confiseries et sirops

- Réalisation de recettes basées sur :

la qualité gustative

les tendances actuelles (épices, peu sucré...)

l'originalité

- Présentations au goût du jour
- Le service à l'assiette
- Les présentations et les décorations adaptées aux différents types de restauration
- La mise en valeur des desserts par un décor simple à réaliser

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



4 . Bases de cuisine – approfondissement

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Approfondir et mettre en application les différentes techniques professionnelles avec des préparations et des cuissons élaborées.

PROGRAMME

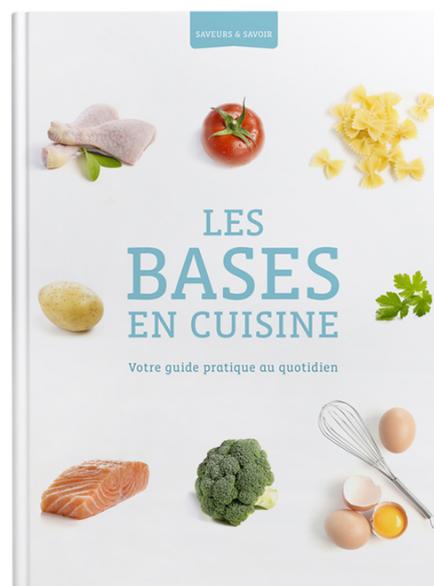
- Rappel des connaissances de base
- Les matériels et ustensiles
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques de qualité
- Les règles d'hygiène et de sécurité
- Le stockage des denrées et le contrôle
- La marche en avant
- L'hygiène corporelle
- Perfectionnement des techniques professionnelles
- Préparation des denrées
- Maîtrise des différents modes de cuisson : griller, rôtir, frire, sauter, pocher,...
- Préparation et finalisation des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Maîtrise de l'« à point » de cuisson et des assaisonnements
- Adopter les techniques professionnelles simples et efficaces nécessaires à un travail de production
- Réalisation de recettes
- Organisation de son poste de travail
- Mise en place pour un service
- Progression du travail
- Dressage et présentation

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



5 . Bases de cuisine - perfectionnement

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Développer ses connaissances professionnelles avec un apport de techniques nouvelles.
- Finaliser des plats commercialisables et maîtriser le dressage sur assiettes.

PROGRAMME

- Rappel des connaissances de base
- Le matériel (fours, mixtes, induction...)
- Les ustensiles (matériel spécifique)
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité
- Stockage des denrées et contrôle
- La marche en avant
- Hygiène corporelle
- Perfectionnement des techniques professionnelles
- Mettre en application les mariages des mets
- Maîtriser un dressage sur assiette
- Associer plusieurs techniques dans la réalisation de recettes complexes
- Organisation professionnelle
- Organiser son poste de travail
- Rédiger les fiches techniques de ses recettes
- Se mettre en place pour un service
- Organiser la progression du travail
- Anticiper le dressage et la présentation

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



6 . Les viandes et les volailles

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques adaptées aux différentes catégories de viandes.
- Diversifier les recettes et améliorer ses propositions par l'originalité.

PROGRAMME

- Connaissance des produits
- Caractéristiques de la qualité des viandes
- Détermination de la catégorie et des choix (transformations...)
- Les morceaux les plus utilisés en restauration
- Les modes de cuisson
- La législation
- Maîtriser les techniques professionnelles
- Habillages, découpages
- Présentations particulières, farces...
- Les techniques de préparations
- La faisabilité en restauration
- Réalisations de recettes finalisées sur assiette et dégustées par les participants
- La démarche créative grâce à la maîtrise...

des principes de base

des techniques professionnelles

des associations de saveurs

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



7 . 365 soupes par an

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Proposer une offre « potages et soupes » variée et créative tout au long de l'année.
- Revoir les différentes techniques de réalisation et les appellations traditionnelles

PROGRAMME

- Rappel des connaissances
- Analyse de la proposition « Soupes et consommés » actuelle
- Définition et composition des types de potages (clairs, liés, consommés, crèmes, veloutés, bisque...)
- Classification (taillés, mixés...)
- Notion d'appellation (potages spécifiques, soupe régionales, consommés, dérivés...)
- La démarche créative « Soupes et consommés »
- Principes de base
- Association, mariage et équilibres de saveurs
- Mise en valeur des réalisations (dressage, contenants adoptés...)
- Les garnitures pour potages et consommés (simples, rapides, originales)
- Comment proposer une soupe différente chaque jour
- Organisation et réalisation de recettes
- Études des besoins
- Calcul des coûts et faisabilité en entreprise
- Les techniques et méthodes de fabrication
- Comment les servir (chauds, froids...)
- Dégustation et analyse organoleptique

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



8 . Entrées : innovation et créativité

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Développer une démarche créative basée sur la connaissance des produits pour renouveler et améliorer ses propositions d'entrées.

PROGRAMME

- Connaissance du marché et calcul des coûts
- Analyse de la tendance actuelle et de l'attente de la clientèle
- Réalisation de fiches techniques des plats préparés
- Calcul des prix de revient
- Mise en œuvre d'une méthodologie de créativité
- Appliquer une démarche créative en tenant compte des coûts et des contraintes techniques
- L'utilisation optimale du matériel, les techniques culinaires et leurs évolutions
- Définir des mariages de saveurs et de produits différents et originaux
- Adapter des présentations spécifiques aux produits réalisés : techniques simples, rapides et originales de décoration
- Découvrir les nouveaux supports et contenants
- Réalisation de recettes
- Sur assiettes et sur plats
- En terrines, verrines
- Chaudes ou/et froides
- A base de poissons, de légumes, de viandes...
- Pour la carte, les menus, les banquets
- Les suggestions suivant les « affaires » du marché

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



9 . La basse température et les cuissons maîtrisées

3 jours – nombre de stagiaire maxi 9 – en intra ou en centre formations à définir – 300€ / jour + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin) - achats matières 1ères à la charge du client

OBJECTIFS

- Appliquer par le biais de nombreuses recettes, les techniques de cuisson basse température et du sous-vide à une cuisine gastronomique.

PROGRAMME

- La technologie de la cuisson basse température
- Les avantages gastronomiques et économiques
- Les températures et les durées de cuisson
- Les transformations physiques des produits (collagène, acides aminés...)
- Le matériel et l'organisation
- Les fours mixtes « basse température »
- Les bacs à immersion régulée
- Programmer et organiser les services en incluant l'utilisation de la « basse température »
- Les techniques professionnelles spécifiques
- Les cuissons en croûte de sel, en papillote, en sous vide...
- Les cuissons par immersion dans un liquide, dans une matière grasse...
- La démarche de créativité grâce à la « basse température »
- Utiliser la technique de cuisson « basse température » afin de créer des textures différentes et les associer au mieux pour réaliser des recettes originales et goûteuses
- Réaliser les garnitures adaptées aux éléments principaux
- Dresser sur assiette en utilisant les dernières tendances

PUBLIC CIBLE

Professionnels de la cuisine

PRÉREQUIS

Professionnels de la cuisine



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- Modalités pédagogiques : réalisation de recettes sous le contrôle de l'intervenant suivie de phases de présentations (mise en valeur et dressage) et de dégustations (analyse organoleptique), travail en groupe, travail individuel, mise en commun des éventuelles difficultés rencontrées
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Le formateur propose un apport théorique et pratique, Il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement tout au long de la formation
- Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, TBI...) et le matériel est fourni.
- La liste éventuelle du matériel complémentaire nécessaire sera précisée sur la convocation
- Le détail du programme et un support de formation sont imprimés et remis à chaque participant
- Chaque participant doit être acteur de sa formation, collaborer aux travaux de groupe et au travail individuel proposé par le formateur

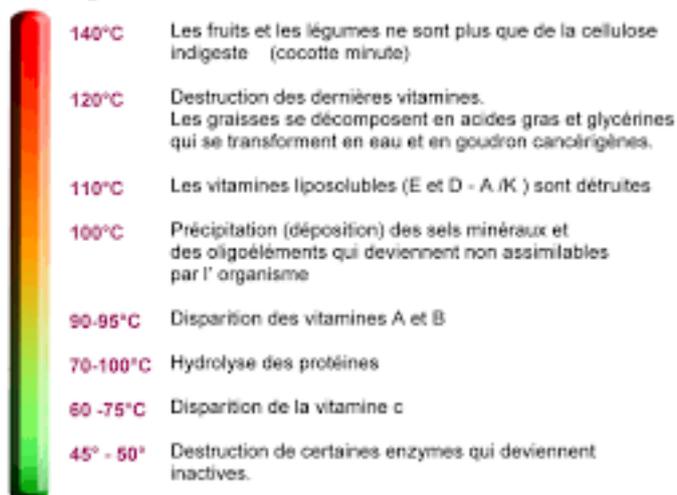
MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fiche d'évaluation de fin de stage à compléter par le participant

MODALITÉS D'APPRÉCIATION DU DISPOSITIF

Bilan du stage

Discussion avec les participants sur les acquis du stage



10 . Accompagnement dans votre démarche d'agrément sanitaire

Délai à définir en fonction de la complexité – devis complet à définir + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin)

DESCRIPTIF

Conception du dossier d'agrément sanitaire selon la législation suivante :

- Arrêté ministériel du 8 juin 2006.
- Règlement CE 178 2002.
- Règlement 852 / 853 – 2004.
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009.
- Note de service DGAL du 23 mai 2011.

CONTENU

Dossier d'agrément :

- Collecte de documents obligatoires.
- Présentation de l'entreprise. - Activité et fonctionnement.
- Plan de Maîtrise sanitaire.

Mise en place des instructions et des enregistrements dans le cadre du PMS.

MÉTHODE

Présentation du dossier d'agrément et explication de son contenu.

Comment monter votre dossier d'agrément



11 . Le Plan Maitrise Sanitaire

Délai à définir en fonction de la complexité – devis complet à définir + frais de vie (déplacement, hébergement si besoin, repas si besoin)

DESCRIPTIF

Réalisation personnalisée du Plan de Maîtrise Sanitaire selon les critères suivants :

- Rappel de la réglementation sanitaire.
- Bonnes Pratiques Hygiène (BPH).
- Plan HACCP (Diagramme, analyse des risques et autocontrôles).
- Traçabilité (Repas témoins, traçabilité des étiquettes, gestion des TIAC et alertes alimentaires).
- Gestion des analyses bactériologiques.
- Évaluation et validation du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

CONTENU

Implantation de la sectorisation des zones à l'aide d'une signalétique spécifique.
Mise à disposition d'un classeur suivi hygiène.

MÉTHODE

Mise en place d'un système documentaire adapté à la structure.
Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire et explication de son contenu.



P.M.S

D'autres thèmes peuvent vous intéresser :

- Analyser le fonctionnement de votre service de restauration
- Organisation et gestion de la production culinaire
- Dynamiser vos entrées froides
- Dynamiser vos entrées chaudes
- Les desserts d'assemblage créatifs et gourmands
- Donnez un nouvel élan à vos pâtisseries
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : un 1^{er} pas vers la sécurité alimentaire
- Maîtriser la liaison froide
- Maîtriser la liaison chaude

Je reste à votre entière écoute pour de plus amples renseignements.

Eric VANDEVELDE
Vandevelde.



ERIC VANDEVELDE
La Passion de Transmettre...

**FORMATEUR
CONSULTANT
COACH**

07 84 12 64 73
ericv68@gmail.com

... Au Service des Métiers de Bouche.

The business card features a blue header with the name 'ERIC VANDEVELDE' and the tagline 'La Passion de Transmettre...'. Below this, the roles 'FORMATEUR', 'CONSULTANT', and 'COACH' are listed. Contact information includes the phone number '07 84 12 64 73' and the email 'ericv68@gmail.com'. The bottom of the card reads '... Au Service des Métiers de Bouche.' The right side of the card is decorated with a graphic of four stylized human figures in green, purple, and blue, standing on a path of blue circles that leads to a blue square icon.