




Liste des modules de formations élaborées pour la restauration commerciale (restaurant traditionnel ou rapide) et/ou collective, dispensés en centre de formation ou en entreprise.

 Formation pouvant faire l'objet d'un module « combiné » :

-  Donner un nouvel élan à ses entrées froides
-  Donner un nouvel élan à ses entrées chaudes
-  Donner un nouvel élan à ses pâtisseries


 Les soupes dans tous leur état : 365 jours, 365 soupes

 Les cuissons maîtrisées : du poids brut au poids net en minimisant les coûts

 Les pratiques culinaires innovantes

 Les poissons en collectivités : la nouvelle plus-value de vos menus

 Les légumes et les fruits : leur saison, leur cuisson et leur mise en valeur

 La cuisson dans tous ses états : initiations, techniques et maîtrises

 Créations et innovations dans les desserts d'assemblage






 Mise en valeur de vos gourmandises

 Du self au service à table en passant par l'animation à thème : comment animer votre prestation culinaire ?

 Adapter son menu aux personnes en pertes d'autonomie: Le manger au bout des doigts

 Les repas à textures modifiées

Hygiène et sécurité alimentaire

-  Les allergènes et leurs contraintes
-  Optimiser son budget alimentaire
-  Les menus à l'équilibre
-  Les Bonnes Pratiques Hygiène - HACCP
-  Maîtriser la liaison froide et/ou la liaison chaude