



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP



[contact@cuisine-virtuelle.com](mailto:contact@cuisine-virtuelle.com)

Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72




# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## RESTAURATION TRADITIONNELLE ET COLLECTIVE

### Formations hygiène

- N°1) Formation obligatoire: « Hygiène certifiée pour Restaurateur 14h » (page3)  
N°2) Formation : « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » en distanciel ou présentiel (page 5)  
N°3) Formation « Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire » Distanciel 100% e learning et Présentiel (page 7)  
N°4) Formation « Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire » Distanciel 100% e learning et Présentiel (page 10)  
N°5) Formation « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » en distanciel ou présentiel / formation sur mesure adapté aux supports PMS de l'entreprise (devis) (page 13)  
N°6) Evaluation « Déploiement Plan de Maîtrise Sanitaire » module adapté aux malentendants  (page 16)  
Sur devis : Interprétation de rapports d'essais (analyse laboratoire) pisciculture esturgeon caviar / Les parasites des poissons pour traiteur

### Formations pratiques

- N°A) Formation « Les protéines végétales » en présentiel (page 16)  
N°B) Formation « Les textures modifiées & Manger mains – finger food » en présentiel (page 18)  
N°C) Formation « Les viandes » en présentiel (page 20)  
N°D) Formation « Les volailles » en présentiel (page 22)  
N°E) Formation « La pâtisserie en restauration collective » en présentiel (page 24)  
N°F) Formation « Les poissons » en présentiel (page 26)  
N°G) Formation « Le snacking en restauration collective » en présentiel (page 28)  
N°H) Formation « Techniques de fabrication niveau 1 en restauration collective » en présentiel (Cuisinier(ère) & Aide de cuisine) (page 30)  
N°I) Formation « Techniques de fabrication niveau 2 en restauration collective » en présentiel (Chef(fe), Cuisinier(ère) (page 32)  
N°J) Formation « Cuissons basses températures et mise sous vide avec étude de vieillissement laboratoire » en présentiel (Restaurateurs, traiteurs, cuisine collective) (page 34)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## N°1) Formation : « Hygiène certifiée pour Restaurateur 14h » en distenciel ou présentiel

### Programme

- Accompagner la mise en œuvre d'un GBPH (Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène), dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Objectifs

- Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes.

Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités

- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

### Différents modules

**Chapitres par thématiques** (formation en présentiel les évaluations se feront en groupe)

- La réglementation : Responsabilités des opérateurs /obligation de résultats
- La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)
- Pré-requis et pré-requis opérationnels" (Prp et Prpo)
- Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Connaître son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)
- Définir les CCP dans un diagramme de fabrication
- Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vadémécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

## Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)
- En distanciel (100% E learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

## Dates & lieux

2 jours de 7h en présentiel / 14 heures en distanciel

---

## N°2) Formation : « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » en distanciel ou présentiel

---

## Programme

- Accompagner la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Objectifs

- Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes.

Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités

- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Différents modules

**Chapitres par thématiques** (formation en présentiel les évaluations se feront en groupe)

- La réglementation : Responsabilités des opérateurs /obligation de résultats
- La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)
- Pré-requis et pré-requis opérationnels" (Prp et Prpo)
- Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire)
- Connaître son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)
- Définir les CCP dans un diagramme de fabrication
- Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vadémécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

## Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent (plus de 50 % du temps au service restauration)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)
- En distanciel (100% E learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

## Dates & lieux

2 jours de 7h en présentiel / 14 heures en distanciel

---

### N°3) Formation « Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire » Distanciel 100% e learning et Présentiel Programme

- Rappel du plan de maîtrise sanitaire
- Information sur l'évolution de la réglementation
- Mettre en œuvre la méthode HACCP



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Objectifs

- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des contraintes dû à la non réalisation totale ou partielle du plan de maîtrise sanitaire
- Évaluations des connaissances

## Différents modules

### Evaluations par thématiques (en présentiel les évaluations se feront en groupe type quiz)

- La réglementation (qcm)
- La microbiologie (qcm)
- La méthode HACCP (Les principes) (qcm)
- Process de déconditionnement des produits (vidéo interactive)
- Identifier des CCP (points critiques) (module en « glisser déposer sur diagramme de fabrication)
- Déploiement d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (vidéo interactive)
- Définir le principe de marche et de circuit court en avant dans une structure (module en « glisser déposer sur diagramme de fabrication)
- Exercice « connaître les pictogrammes de sécurité » (module en « glisser déposer sur visuel)
- Exercice « plan de nettoyage » [plan d'échantillonnage laboratoire] (module en « glisser déposer sur visuel)

### Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel





# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Avoir effectuer la formation de 14h « **Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS** »

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)
- En distanciel (100% E learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

- **Dates & lieux**

1 jour de 7 heures / 7 heures en distanciel



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## N°4) Formation « Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire » Distanciel 100% e learning et Présentiel

### Objectifs

- Mise en application du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une professionnalisation des employés polyvalents au service de restauration
- Identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans sa pratique professionnelle.
- Situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

### Programme

- Aliments et risques pour le convive :
  - Introduction des notions de danger et de risque,
  - Dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
  - Dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques. Les bonnes pratiques d'hygiène :
  - Hygiène du personnel et des manipulations, chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
  - Les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
  - La responsabilité des employés,
  - Le plan de maîtrise sanitaire : procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

**Evaluations par thématiques** (en présentiel les évaluations se feront en groupe type quiz)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- La réglementation (qcm)
- La microbiologie (qcm)
- La méthode HACCP (Les principes) (qcm)
- Process de déconditionnement des produits (vidéo interactive)
- Déploiement d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (vidéo interactive)
- Définir le principe de marche et de circuit court en avant dans une structure (module en « glisser déposer sur diagramme de fabrication)
- Exercice « connaître les pictogrammes de sécurité » (module en « glisser déposer sur visuel)
- Exercice « plan de nettoyage » [plan d'échantillonnage laboratoire] (module en « glisser déposer sur visuel)

## Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

---

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Aide restauration + employé polyvalent (moins de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)
- En distanciel (100% E learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

## Dates & lieux

1 jour de 7 heures / 7 heures en distanciel



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## N°5) Formation « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » en distenciel ou présentiel / **formation sur mesure (devis)**

### Programme

- Accompagner la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire PMS, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Adapter le module avec vos documents en hygiène / Déploiement de votre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- L'ensemble des supports vous seront exclusifs dans un espace dédié privatif.

### Objectifs

- Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes.

Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités

- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

### Différents modules

**Chapitres par thématiques** (formation en présentiel les évaluations se feront en groupe)

- La réglementation : Responsabilités des opérateurs /obligation de résultats
- La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Pré-requis et pré-requis opérationnels" (Prp et Prpo)
- Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire)
- Connaître son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)
- Définir les CCP dans un diagramme de fabrication
- Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vadémécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

## Outils pédagogiques des évaluations par chapitres

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques



## PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Audit « pédagogique » de votre structure pour créations supports de cours avec vos documents (exemple : filmer vos locaux pour créer une vidéo-interactive dans laquelle vos collaborateurs en formations devront répondre à des questions ou valider des visuels de votre GBPH dans divers lieux)
- Après validation des modules suite audit :
- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)
- En distanciel (100% E learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

### Dates & lieux

Audit sur site et création des supports pédagogiques sur mesure à définir / Après validation des modules les formations se réaliseront en 14 heures en distanciel



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## N°6) Evaluation « Déploiement du plan de maîtrise sanitaire PMS » en distenciel / **formation sur mesure (devis)**

### Programme

- Définir le niveau de connaissance d'un plan de maîtrise sanitaire.

### Objectifs

- Connaître et maîtriser toutes les documents et procédures de son plan de maîtrise sanitaire

### Différents modules

#### Chapitres par thématiques

Connaître son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)

#### Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM

### Publics & pré-requis

#### Public cible





# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent (plus de 50 % du temps au service restauration)

## Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- En distanciel (100% E learning) avec 1h Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

## Dates & lieux

1 heure en distanciel

---

---



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## FORMATIONS PRATIQUES PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

### N°A) Formation « Les protéines végétales » en présentiel

#### Programme

- Savoir associer des protéines végétales dans ces plats dans le cadre de « menus alternatifs ».

#### Objectifs

- Maîtriser les techniques de base en préparation froide
- Maîtriser les cuissons de base
- Organiser son travail et savoir optimiser l'espace
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson en grand volume
- Concevoir une fiche technique de fabrication

#### Différents modules

- Savoir associer les protéines végétales (nutrition)
- Les origines des protéines végétales dans nos cultures (anciennes recettes)
- Intérêt de la protéine végétale (impact)
- Maîtriser les déshydratations pendant le stockage
  - ❖ Liaison froide



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## ❖ Liaison chaude

- Maîtriser les phases d'assainissement, temps température

Cuisson des protéines végétales. (Création libre des stagiaires sous conseil)

- Valoriser les protéines végétales à la distribution

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Dates & lieux

2 jours 14 heures ou 1 jour 7 heures en présentiel

## N°B) Formation « Les textures modifiées & Manger mains – finger food » en présentiel

### Programme

- Associations des saveurs
- Le visuel et les agréments de la table
- Manger main (techniques)
- Refroidissement conforme au PMS
- Les texturants
- Codification IDDSI

### Objectifs

- Bien connaître les produits
- Prendre du plaisir à faire une texture modifiée tout en donnant du plaisir à la dégustation
- Déstructurer un produit tout en respectant les goûts et l'apparence visuelle (trompe l'œil)
- Améliorer la qualité nutritionnelle (enrichissement en sucre, protéines et matière grasse)
- Maîtriser les texturants



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Différents modules

- La réglementation applicable aux aliments hachés & mixés Méthode HACCP (Diagramme de fabrication, identification des CCP)
  - Techniques d'élaboration des produits à texture modifiée.
  - Le choix de la texture et des liants.
  - Règles de créativité appliquées aux textures modifiées.
  - Techniques de cuisson spécifiques. (Liaison froide)
  - Association des saveurs. (Dégustation)
  - Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
  - Le visuel et les agréments de la table.
- 12 Fiches techniques de fabrications sur 2 jours (entrée, viande, poisson, légumes et dessert en textures modifiées et manger mains / programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux

En atelier  
2 jours de 7h en présentiel

---

## N°C) Formation « Les viandes » en présentiel

## Programme

- La traçabilité de la viande.
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
- Les morceaux et leur application dans les différentes préparations.



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Élaboration de plats à base de viande
- Maîtrise des techniques de cuissons (juste point de cuisson)

## Objectifs

- Bien connaître les produits
- S'approprier et maîtriser les techniques d'utilisation de la viande

## Différents modules

- Techniques de cuisson spécifiques ; lente, basse température, vapeur (catégories des morceaux)
  - Association des saveurs. (Dégustation)
  - Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
  - Le visuel et les agréments de la table.
- 14 Fiches techniques de fabrications sur 2 jours (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux

3 jours de 7h en présentiel

---

## N°D) Formation « Les volailles » en présentiel

## Programme

- La traçabilité des volailles.
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
- Les morceaux et leur application dans les différentes préparations.





# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Élaboration de plats à base de volaille
- Maîtrise des techniques de cuissons (juste point de cuisson)

## Objectifs

- Bien connaître les produits
- S'approprier et maîtriser les techniques d'utilisation des volailles

## Différents modules

- Techniques de cuisson spécifiques ; lente, basse température, vapeur (catégories des morceaux)
  - Association des saveurs. (Dégustation)
  - Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
  - Le visuel et les agréments de la table.
- 14 Fiches techniques de fabrications sur 2 jours (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux

3 jours de 7h en présentiel



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## N°E) Formation « La pâtisserie en restauration collective » en présentiel

### Programme

- Confectionner des pâtisseries gouteuses, esthétique en grande quantité
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
- Maîtrise des techniques de cuissons (assemblage)

### Objectifs

- Bien connaître les produits
- S'approprier et maîtriser les techniques de mise en œuvre de la pâtisserie en grands volumes

### Différents modules

- Les différentes bases de crèmes.
- Les appareils utilisés pour la préparation.
- Élaboration des préparations avec fruits et pâtisseries salés
- Techniques de cuisson spécifiques ; gestion des M2 de cuisson, méthode d'assemblage rapide
- Association des saveurs. (Dégustation)
- Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

- Le visuel et les agréments de la table.
- 14 Fiches techniques de fabrications sur 2 jours (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

2 jours de 7h en présentiel

## N°F) Formation « Les poissons » en présentiel

### Programme

- Confectionner des préparations gouteuses, esthétiques en grande quantité
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique et parasitaire des poissons (Anisakis)
- Maîtrise des techniques de cuissons

### Objectifs

- Concevoir des recettes créatives pour mettre en valeur les produits et s'adapter aux tendances du marché. (Recettes à thèmes et classiques)
- Découvrir, approfondir sa connaissance des produits en fonction des saisons
- Appréhender les règles d'hygiène associées aux préparations froides et chaudes

### Différents modules

- Maîtriser les techniques de préparation (lever les filets, les différentes coupes)
- Travailler la créativité d'entrées froides avec du poisson et de garnitures innovantes,
- Allier les goûts, travailler sur les couleurs et apprendre à sublimer des produits de base,
- Association des saveurs. (Dégustation)
- Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

- Le visuel et les agréments de la table. (dressage rapide à la distribution en plat chaud)

•14 Fiches techniques de fabrications sur 2 jours (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

2 jours de 7h en présentiel

## N°G) Formation « Le snacking en restauration collective » en présentiel

### Programme

- Confectionner des wrap gouteuses, esthétique en grande quantité
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
- Maîtrise des techniques de montage (assemblage)

### Objectifs

- Concevoir des recettes créatives pour mettre en valeur les produits et s'adapter aux tendances du marché.
- Découvrir, approfondir sa connaissance des produits.
- Appréhender les règles d'hygiène associées à la préparation froide

### Différents modules

- Maîtriser les techniques de préparation de snacks avec des wraps et bagels
- Travailler la créativité d'entrées froides et de garnitures innovantes,
- Allier les goûts et les textures, travailler sur les couleurs et apprendre à sublimer des produits de base,



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Association des saveurs. (Dégustation)
  - Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
  - Le visuel et les agréments de la table. (mise en valeur dans buffet)
- 8 Fiches techniques de fabrications sur 1 jour (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration (plus de 50 % du temps au service restauration)

### Pré-requis

Aucun

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier), pratiques et conseil
- En ateliers (laboratoire / cuisine)





# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Dates & lieux

1 jour de 7h en présentiel

---

**N°H) Formation « Techniques de fabrication niveau 1 en restauration collective » en présentiel (Cuisinier(ère) & Aide de cuisine)**

## Programme

- Préparation de base (ex : réaliser une vinaigrette de différente façon / choix des huiles...)
- Découpe des légumes et condiment au robot (cutter , robot coupe... )
- Cuisson de base (produit d'assemblage en plat principal et pâtisserie, ingrédients pour les entrées froides et mise en température de plats chauds de substitution...)
- L'importance de la fiche technique pour produire en quantité
- Connaissance des gammes de produits et saisonnalité
- Les animations festives (thèmes)
- Réaliser des décorations consommables
-



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Objectifs

- Maîtriser les techniques de base en préparation froide
- Maîtriser les cuissons de base
- Organiser son travail et savoir optimiser l'espace

## Différents modules

- **Réaliser des vinaigrettes (1h)**
  - Test organoleptique (huile & vinaigre)
  - Mise en œuvre : principe de l'émulsion (avec batteur)
  - Les aromates : accords des épices et condiments
- **Réaliser quatre types d'entrées froides avec un matériel spécifique (2h)**
  - Taille de légume avec couteau, robot coupe, cutter, mixer, trancheur
  - Utilisant des décorations consommables
- **Assemblage pour fabrication plat chaud (2h)**
  - Ergonomie du poste de travail
  - Fabrication de bolognaise pour lasagne « maison » (emploi de produit de 4eme gamme : valorisation organoleptique)
- **Evaluer la méthode dans la fiche technique (1h)**
  - Utilisation de la terminologie culinaire pour formaliser la recette
  - Identifier les CCP dans la fabrication des entremets et des entrées froides (relever couple temps température sur diagramme de fabrication)
- **Débriefing (0h45)**
  - Dégustation et critique des réalisations (constituer une banque d'images : photos des assiettes réalisées)
- De 5 à 9 Fiches techniques de fabrications par jour (en fonction de la commande client)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Cuisinier, aide de cuisine

### Pré-requis

Aucun

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (étude de cas pour chaque préparation)
- Démonstrations des pratiques professionnelles
- Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des réalisations
- Analyse critique des productions
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques et diagrammes de fabrications sur papier), et conseil
- Pratique en ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux

2 jours de 7h en présentiel



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## **N°I) Formation « Techniques de fabrication niveau 2 en restauration collective » en présentiel (Chef(fe), Cuisinier(ère))**

### **Programme**

- Techniques de cuissons en grands volumes produits frais et surgelés
- Concevoir une fiche technique de fabrication

### **Objectifs**

- Optimiser la qualité organoleptique dans l'assiette
- Travailler en ergonomie

### **Différents modules**

- Maîtriser les températures de cuissons (le juste point de cuisson)
- Maîtriser les déshydratations pendant le stockage en T° & en liaison froide et chaude
- Appréhender le matériel et les contenants pour une utilisation optimisée (ex : phases de remise en t° pour cuisine satellite)
- Cuisson basse température ou lente (% de perte de cuisson) maîtriser les phases d'assainissements par le couple temps/température : Valeur pasteurisatrice)
- Cuisson des surgelés (viande, poisson et légume)
- Gestion des fluides (estimer les consommations en fonction des techniques) (approche empirique)
- De 5 à 9 Fiches techniques de fabrications par jour (en fonction de la commande client)



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle et collective
- Chef(fe) de cuisine, Cuisinier(ère)

### Pré-requis

Aucun

---

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (étude de cas pour chaque préparation)
- Démonstrations des pratiques professionnelles
- Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des réalisations
- Analyse critique des productions
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques et diagrammes de fabrications sur papier), et conseil
- Pratique en ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux



## PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

2 jours de 7h en présentiel

---

**N°J) Formation « Cuissons basses températures et mise sous vide avec étude de vieillissement laboratoire » en présentiel (Restaurateurs, traiteurs, cuisine collective)**

### Programme

- Confectionner des préparations en cuissons longues et basses températures
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique (diagramme de fabrication détermination des CCP et études de vieillissements par analyses laboratoire ; détermination des DLC



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 29/08/2022

Rédacteur : FP

- Produits à mettre en œuvre à définir avec le client

## Objectifs

- Concevoir des recettes créatives pour mettre en valeur les produits et s'adapter aux tendances du marché.
- Découvrir, approfondir sa connaissance des produits. (Filières, morceaux à valoriser, approche commerciale...)
- Appréhender les règles d'hygiène associées à ce type des préparations. Fascicule GBPH dédié avec fiches techniques, diagrammes de fabrication [couple ; temps / températures] et analyses laboratoire. [rapport d'essais]

## Différents modules

- Maîtriser les techniques de préparation en basse température
- Maîtriser les techniques de sous-vide
- Réalisation des préparations avec divers modes de cuissons, (optimisation des fluides ; électricité, gaz et eau)
- Allier les goûts et les textures, travailler sur les couleurs, la jutosité et apprendre à sublimer des produits de base, (Dégustation)
- Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
- Le visuel et les packagings
  
- 5 Fiches techniques de fabrications par jour (en fonction de la commande client)

## Publics & pré-requis

### Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle et collective
- Chef de cuisine,

### Pré-requis



# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

Formation hygiène HACCP / Formation techniques culinaires

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (étude de cas pour chaque préparation)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques et diagrammes de fabrications sur papier), et conseil
- Pratique en ateliers (laboratoire / cuisine)

## Dates & lieux





# PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V1  
Date de création: 18/08/2022  
Date de révision: 29/08/2022  
Rédacteur : FP

[contact@cuisine-virtuelle.com](mailto:contact@cuisine-virtuelle.com) Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72

Société BEUZAN CHARPAIN POUFFET SIREN : 429008949 Dispensé d'immatriculation en application de l'article 19 de la loi 96-603 du 05 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 75331426633 auprès de la préfète de région Nouvelle-Aquitaine