



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP



contact@cuisine-virtuelle.com
Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

RESTAURATION TRADITIONNELLE ET COLLECTIVE

Formations hygiène

- N°1) Formation « spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » 14h (page 3)
(Présentiel uniquement pour cette formation ci-dessus au 01/01/2023)
- N°2) Formation : « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » 14h en distanciel ou présentiel (page 5)
- N°3) Formation « Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire » 7h Distanciel 100% e learning et Présentiel (page 7)
- N°4) Formation « Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire » 7h Distanciel 100% e learning et Présentiel (page 10)
- N°5) Formation « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » 14h en distanciel ou présentiel / formation sur mesure adapté aux supports PMS de l'entreprise (devis) (page 12)
- N°6) Evaluation « Déploiement Plan de Maîtrise Sanitaire » 24h module adapté aux malentendants  (page 15)
- Sur devis :** 1a) Les parisites des poissons pour traiteur
2b) Transcription « pédagogique » entre interprétation des rapports d'essais laboratoire et application pratique en atelier (Interface avec ISO 22000) /

Formations pratiques

- N°A) Formation « Les protéines végétales » en présentiel (page 17)
- N°B) Formation « Les textures modifiées & Manger mains – finger food » en présentiel (page 19)
- N°C) Formation « Les viandes » en présentiel (page 21)
- N°D) Formation « Les volailles » en présentiel (page 23)
- N°E) Formation « La pâtisserie en restauration collective » en présentiel (page 25)
- N°F) Formation « Les poissons » en présentiel (page 27)
- N°G) Formation « Le snacking en restauration collective » en présentiel (page 29)
- N°H) Formation « Techniques de fabrication niveau 1 en restauration collective » en présentiel (Cuisinier(ère) & Aide de cuisine) (page 31)
- N°I) Formation « Techniques de fabrication niveau 2 en restauration collective » en présentiel (Chef(fe), Cuisinier(ère)) (page 33)
- N°J) Formation « Cuissons basses températures et mise sous vide avec étude de vieillissement laboratoire » en présentiel (Restaurateurs, traiteurs, cuisine collective) (page 35)



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

N°1) Formation : « spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » en distanciel 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)
- Connaitre 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



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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
- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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 7heures 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.

Différents modules

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



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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)
- Connaitre 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



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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

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 V5

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 04/01/2023

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 « connaitre 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



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

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 effectué 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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.

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)



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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 « connaitre 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

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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

1 jour de 7 heures / 7 heures en distanciel

N°5) Formation « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » en distanciel 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 Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- L'ensemble des supports vous seront exclusifs dans un espace dédié privatif.



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 04/01/2023

Rédacteur : FP

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)
- Connaitre 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



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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

Aucun

Méthodes pédagogiques

- 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

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

Programme

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

Objectifs

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

Différents modules

Chapitres par thématiques

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

Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- Animation
- QCM

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

- 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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)



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- Les origines des protéines végétales dans nos cultures (anciennes recettes)
 - Intérêt de la protéine végétale (impact)
 - Maîtriser les déshydratations pendant le stockage
 - ❖ Liaison froide
 - ❖ 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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.
- 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)



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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.
- 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

3 jours de 7h en présentiel



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

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.
- 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



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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

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 V5

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 04/01/2023

Rédacteur : FP

Dates & lieux

3 jours de 7h en présentiel

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 cuissages (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



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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)
 - 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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)



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
 - 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

2 jours de 7h en présentiel



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 04/01/2023

Rédacteur : FP

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,
- 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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)

Dates & lieux

1 jour de 7h en présentiel



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

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 décos consommables

Objectifs

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



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5

Date de création: 18/08/2022

Date de révision: 04/01/2023

Rédacteur : FP

Différents modules

- **Réaliser des vinaigrettes (1h)**
 - o Test organoleptique (huile & vinaigre)
 - o Mise en œuvre : principe de l'émulsion (avec batteur)
 - o Les aromates : accords des épices et condiments
- **Réaliser quatre types d'entrées froides avec un matériel spécifique (2h)**
 - o Taille de légume avec couteau, robot coupe, cutter, mixer, trancheur
 - o Utilisant des décos consommables
- **Assemblage pour fabrication plat chaud (2h)**
 - o Ergonomie du poste de travail
 - o Fabrication de bolognaise pour lasagne « maison » (emploi de produit de 4eme gamme : valorisation organoleptique)
- **Evaluer la méthode dans la fiche technique (1h)**
 - o Utilisation de la terminologie culinaire pour formaliser la recette
 - o Identifier les CCP dans la fabrication des entremets et des entrées froides (relever couple temps température sur diagramme de fabrication)
- **Débriefing (0h45)**
 - o 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)

Publics & pré-requis

Public cible



PROGRAMMES DES FORMATIONS

PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

- 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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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 V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
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

2 jours de 7h en présentiel



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

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)
- 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)



PROGRAMMES DES FORMATIONS PRATIQUES & THEORIQUES

Réf: COM PROG V5
Date de création: 18/08/2022
Date de révision: 04/01/2023
Rédacteur : FP

Publics & pré-requis

Public cible

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

Pré-requis

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

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 préfecte de région Nouvelle-Aquitaine