



“*EN RESTAURATION  
COLLECTIVE ET  
COMMERCIALE*

CATALOGUE

BEUZAN CHARPAIN POUFFET

Version 14 du 02-01-2025



**Demandez notre listing des 170 modules et  
composez votre formation !**

**Contactez-nous**

**07 77 88 11 72**

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



**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

au titre des catégories d'actions suivantes :  
Actions de formation

**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**

NDA : 75331426633 Enregistrement auprès de la  
Préfecture de Nouvelle Aquitaine.

Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



**Accueil des personnes en situation handicap  
Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap**

## **Votre formation est-elle éligible à une prise en charge financière ? Suivez les liens ci-dessous**

**Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%):**

**OPCO      AKTO**

**AGEFICE**

**Pôle Emploi**

**OCAPIAT**

**Conseils  
Départementaux et Régionaux**



**如果有必要，我们会使用音频翻译器**

**Chúng tôi sử dụng một trình dịch âm thanh mạnh mẽ nếu cần**

**必要に応じて音声翻訳機を使用します**

**필요한 경우 오디오 번역기를 사용합니다.**



**Présentiel ou/et Distanciel**

## **Hygiène alimentaire**

### **Elaboration: AUDIT, GBPH, PMS, AGREMENTSANITAIRE/ Formations**

N°1) Audit spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (p7)

N°2) HACCP Mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire PMS en Distanciel ou Présentiel (p8)

N°3) Appliquer le Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène GBPH Distanciel et Présentiel (p9)

N°4) Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire PMS en Distanciel et Présentiel (p10)

N°5) HACCP Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » en Distanciel ou Présentiel / Formation sur mesure adaptée aux supports PMS de l'entreprise (devis) (p11)

N°6) Evaluation « Déploiement Plan de Maîtrise Sanitaire » 1h module adapté aux malentendants (p12) Distanciel uniquement

## **Surdevis : Page13**

2b) Transcription « pédagogique » entre interprétation des rapports d'essais laboratoire et application pratique en atelier (Interface avec ISO 22000) en Présentiel

3c) Audit pour création de supports pédagogiques dédiés à la structure

4d) Audit hygiène alimentaire HACCP

5e) Elaboration Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène **GBPG** Restauration commerciale (Restaurateurs)

6f) Elaboration Plan de Maîtrise Sanitaire **PMS** Restauration commerciale et collective

7g) Elaboration **Agrément Sanitaire** pour cuisine centrale

8) Audit Energétique et Ergonomique mise en place de techniques culinaires durables / Programmations fours et sauteuses

## Formations pratiques culinaires restauration collective et traiteur

- A) « Les protéines végétales » en présentiel (p14)
- B) « Les textures modifiées & Manger mains – finger food » en présentiel (p15)
- C) « Les viandes » en présentiel (p16)
- D) « Les volailles » en présentiel (page 17)
- E) « Les poissons » en présentiel (p18)
- F) « Le snacking en restauration collective » en présentiel (p19)
- G) « Techniques de fabrication niveau 1 en restauration collective» en Présentiel (Cuisinier(ère) & Aide de cuisine) (p20)
- H) « Techniques de fabrication niveau 2 en restauration collective» en Présentiel (Chef(fe),Cuisinier(ère)) (p21)
- I) « La pâtisserie en restauration collective » en présentiel (p22)
- J) « Cuissons basses températures et mise sous vide avec étude devieillissement laboratoire» en Présentiel (Restaurateurs, traiteurs, cuisine collective) (p23)
- K) Design Culinaire en présentiel Sur devis (p24)



# FORMATIONS RESTAURATION COMMERCIALE & COLLECTIVE

en accès  
DIRECTE PAYPAL



Comment ça fonctionne !

PMS

Déploiement d'un PMS  
dans une cuisine virtuelle



23€ ttc accès 1jour



GBPH

Appliquer le Guide  
des Bonnes Pratiques  
en Hygiène GBPH



149€ ttc 7H accès 1 mois

PMS

HACCP  
Mise en œuvre du PMS



284€ ttc 14H accès 1 mois

## Modalités d'évaluations pour les formations en distanciel et présentiel

Les évaluations des formations sont réalisées :

- Avant la formation : par un positionnement du stagiaire.
- Pendant la formation : à l'aide de mises en situation au regard des éléments étudiés.
- A la fin de la formation : un questionnaire de satisfaction

# Formation hygiène alimentaire HACCP adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



## 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.

## Les 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)
- Prérequis et prérequis 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 Départementale 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

## Public cible • Dirigeants

- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur

## Tarifs

Session en entreprise: 1190€ ttc jour hors frais

Session en salle decours : 290 €tt c\* jour par stagiaire (\*minimum 5 stagiaires )

**Dates & lieux** 2 jours de 7 heures en présentiel

BORDEAUX

FRANCE & ETRANGER



### 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)

- La réglementation: Responsabilités des opérateurs/obligation de résultats
- La microbiologie: Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)
- Prérequis et prérequis opérationnels "(PrépétPrpo)"
- Analyses des dangers et niveaux de 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 des maîtrises sanitaires avec un décompte de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population): connaître les risques dès saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

### Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM

### Publics & prérequis

- Collaborateurs d'entreprises
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur
- 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.

- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

### Tarifs

Session en salle de cours : 290 € ttc\* jour par stagiaire (Minimum 5 stagiaires)

Session en entreprise : 1190€ ttc jour hors frais

Session e learning : 370€ ttc \*par stagiaire 14 H (pas de minimum / accès 1 mois)

### Dates & lieux

2 jours de 7heures en présentiel / Quand vous le souhaitez en distanciel

BORDEAUX

FRANCE & ETRANGER



Lien vers module  
E Learning



\*organisme de formation non assujetti à la TVA



# Appliquer le Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène GBPH

A renouveler tous les 2 ans



## Programme

Aliments et risques pour le convive :

- o Introduction des notions de danger et de risque,
- o Dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,

o Dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques. Les bonnes pratiques d'hygiène :

- o 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.
- o Les fondamentaux réglementations communautaires et nationale
- o La responsabilité des employés,
- o Le plan de maîtrise sanitaire : procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

## Les modules

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

## 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.

- 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 « 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
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

## Publics & prérequis

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

### • QCM

### Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur
- 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.

## Tarifs

Session en salle de cours : 290 € ttc\* jour par stagiaire (\* minimum 5 stagiaires) Session en entreprise : 1190€ ttc jour hors frais

Session e learning: 254€ ttc\* par stagiaire (pas de minimum / accès 1 mois )

## Dates & lieux

1 jours de 7 heures en présentiel / Quand vous le souhaitez en distanciel

BORDEAUX

FRANCE & ETRANGER



Lien vers module  
E Learning



\*organisme de formation non assujetti à la TVA



A renouveler  
tous les 2 ans

## Actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS



14h



### 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 :

- o Introduction des notions de danger et de risque,
- o Dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
- o Dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques.

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- o 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.
- o Les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
- o La responsabilité des employés,
- o 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)
- Process de déconditionnement des produits (vidéo interactive)
- Déploiement d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (vidéo interactive)
- Définir le principe de marche en avant dans une structure (module en « glisser déposer sur diagramme de fabrication)
- Exercice « connaitre les pictogrammes »
- Exercice « plan de nettoyage »

(Module en « glisser déposer sur visuel)

### Outils pédagogiques des évaluations

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

### Publics & prérequis

- Chef, second, cuisinier

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur
- 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.

### Tarifs

Session en salle de cours: 290 € ttc\* jour par stagiaire (\* minimum 5 stagiaires)

Session en entreprise : 1190 € ttc jour hors frais

Session e learning: 254€ ttc\* par stagiaire (pas de minimum / accès 1 mois)

### Dates & lieux

1 jour de 7 heures en présentiel / 24/24 en distanciel

BORDEAUX

FRANCE & ETRANGER



Lien vers module  
E Learning



CUISINE VIRTUELLE  
FORMATION

\*organisme de formation non assujetti à la TVA

# Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS

## Restauration Collective Formation sur mesure (devis)



A renouveler  
tous les 2 ans



14h



### 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)
- Prérequis et prérequis 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 Départementale de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

Publics & prérequis • Collaborateurs

d'entreprises de restauration traditionnelle

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

### Prérequis

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
- 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.

### Tarifs

Session: sur devis

Session e learning: sur devis

### Dates & lieux

2 jours de 14heures en présentiel / Quand vous le souhaitez en distanciel

### FRANCE & ETRANGER





1h



### 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
- Animation
- QCM

### Publics & prérequis

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

**Prérequis** Aucun

### Méthodes pédagogiques

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

### Tarifs

Session e learning : 33 €ttc accès 1 jour

### Dates & lieux

1 heure en distanciel (24/24 - 365 jours par an)



**Ce module est adapté aux malentendants**



Lien vers module  
E Learning



**Un espace privé sera dédié à votre entreprise**

**Vous disposerez d'un accès administrateur pour vérifier les évaluations. (Nous définirons les barèmes comme vous le souhaiterez)**





## Conseils & Formations spécifiques Elaboration et mise à jour

**Restauration commerciale, collective,  
traiteur et industrie :**

- 1a)** Les parasites des poissons pour traiteur (Formation spécifique pour obtenir agrément sanitaire pour cuisine centrale restauration commerciale / traiteur)
- 2b)** Transcription « pédagogique » entre interprétation des rapports d'essais laboratoire et application pratique en atelier (Interface avec ISO 22000) / Etudes ce cas [Prp et PrpO]  
Expériences : Industrie de la Vanille et du Caviar
- 3b)** Audit pour création supports pédagogiques e learning dédiés à une structure
- 4d)** Audit hygiène alimentaire HACCP (350 points de contrôles) deux visites (2x6h) Restitution et accompagnement à la mise en place des bases documentaires
- 5e)** Elaboration Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène GBPG Restauration commerciale (Restaurateurs) avec une visite sur site (6h) diagrammes et 14h de formation.
- 6f)** Elaboration Plan de Maîtrise Sanitaire PMS Restauration commerciale et collective avec une visite sur site (6h), analyse des dangers diagrammes et 14h de formation
- 7g)** Elaboration Agrément Sanitaire pour cuisine centrale avec deux visites (2x6h) sur site, analyse des dangers, diagrammes et 14h de formation.

### Publics

- Manager, Responsable Qualité, Chef de production, Technicien

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projeteur

### Tarifs

Session: sur devis  
(170€ TTC de l'heure hors frais)

### Dates & lieux

### FRANCE & ETRANGER

### 8) Audit Energétique et Ergonomique

Mise en place de techniques culinaires durables : 7h d'audit et 1 à 2 jours de 7h de formation en fonction de l'optimisation suite à l'audit.  
Programmation des fours et sauteuses avec nouvelles techniques et techniques existantes.





## 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

- 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

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations) • Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier) • En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique,

plateau technique)

## Tarifs

Session : 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

## Dates & lieux

2 Jours de 7 heures en présentiel

## FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA



Flan de Quinoa - Tofu Wok – Gratin de millet ...

# Les textures modifiées & Manger mains – finger food Restauration collective



## Programme

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

## Objectifs

- Bienconnaître 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

## 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

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateau technique)

## Tarifs

Session : 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

## Dates & lieux

2 Jours de 7 heures en présentiel / FRANCE & ETRANGER



Méthode HACCP



## Les viandes en restauration collective



### Programme

- Latraçabilité 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

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

### Les modules

- Techniques de cuisson spécifiques ; lente, basse température, va pour (catégories des morceaux)
- Association de saveur (Dégustation)
- Comment optimiser les identités de la viande (Création libre de stagiaires conseil)
- Le visuel et les aspects gustatifs
- Fiches techniques

(programmés dans les détails sur demande)

### Publics

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateau technique)

### Tarifs

Session : 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

### Dates & lieux

3 Jours de 7 heures en présentiel / FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA



Irish stew à la Guinness Irlande / Pot-au-feu / Travers de porc aux épices / Rôti de porc laqué en basse T°

## Les volailles en restauration collective



### Programme

- Latraçabilité 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

### Les modules

- Techniques d'écuisson spécifiques; lente, basse température, vapeur (catégories des morceaux)
- Association des saveurs. (Dégustation)
- Comment optimiser son identité organoleptique produit. (Création libre des stagiaires conseil)
- Le visuel et les éléments de la table.

- 18 Fiches techniques de préparation sur 3 jours

(programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

### Publics

- Directeur, Chef de production, Second, Aide restauration

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateau technique)

### Tarifs

Session: 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

### Dates & lieux

3 jours de 7 heures en présentiel  
FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA



Filet de poulet juste cuisson four à la sonde / Suprême de pintade à la badiane cuisson basse T° vapeur / Coq au vin / Paella vapeur maintien 2h



## 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 cuissosns

## 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)
- 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)



Fricassée océane au panais, Poisson pané maison purée de brocoli, Aiglefin meurette

## Publics

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateau technique)

## Tarifs

Session : 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 456€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

## Dates & lieux

3 jours de 7 heures en présentiel / FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA

## Le snacking en restauration collective



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

### 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)
- Le visuel et les agréments de la table. (Mise en valeur dans buffet)
- 16 Fiches techniques de fabrications (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

### Publics

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateaute chnique)

### Tarifs

Session: 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

### Dates & lieux

2joursde7 heures en présentiel / FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA





## 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 cuissous de base
- Organiser son travail et savoir optimiser l'espace

## 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

Cuisinier - Aide restauration

## Prérequis

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)

## Tarifs

Session: 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

## Dates & lieux

3 jours de 7 heures en présentiel / FRANCE & ETRANGER



## Techniques de fabrication niveau 2 en restauration collective



### 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 7 Fiches techniques de fabrications par jour (en fonction de la commande client)

### Publics

- Cuisinier - Aide restauration

### Prérequis

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)

### Tarifs

Session : 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

### Dates & lieux

3 jours de 7 heures en présentiel  
FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA



Courgette surgelé (ergonomie et optimisation organoleptique, Béchamel au four, Bœuf bourguignon cuisson basse T° de nuit ou cuisson lente de jour.)



## Programme

- Confectionner des pâtisseries gouteuses, esthétique en grande quantité
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
- Maîtrise des techniques de cuissos (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)
- Le visuel et les agréments de la table.
- 12/14 Fiches techniques de fabrications sur 2 jours (programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

## Publics

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateaute chnique)

## Tarifs

Session : 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

## Dates & lieux

2jours de 7 heures en présentiel  
FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA



Cheese cake, Poire cru recon stituée, Crème brûlée auxm yr tilles , Tiramisu, Dauphine gelée de fruit (sans gluten n'y lactose), cheesecake.

# Cuissons basses températures et mise sous vide avec étude de vieillissement laboratoire » en présentiel



## 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)

## Publics

- Dirigeant, Chef de production, Second, Aide restauration

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative (démonstrations)
- Apports théoriques (fascicule fiches techniques sur papier)
- En ateliers (laboratoire / cuisine pédagogique, plateau technique)

## Tarifs

Session: 1190€ ttc jour hors frais

\*\*Session sur plateau technique : 435€ \*ttc jour par stagiaire (6 stagiaires minimum / 30% d'apport à la commande) (\*\*Frais structure d'accueil, matière première et frais de déplacement / hébergement du formateur compris)

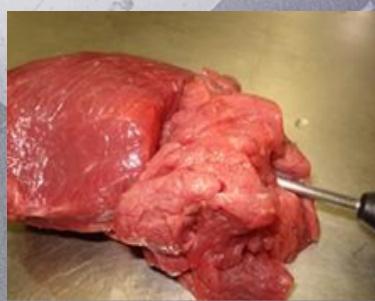
Hors frais analyses laboratoire : sur devis

## Dates & lieux

3 jours de 7 heures en présentiel / FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA

Méthode HACCP pour calcul des logs d'assainissements des préparations basses T° et études de vieillissement des sous-vides en laboratoire pour déterminer les DLC.



Jambon cuisson de nuit vapeur, Bourguignon basse T° calcul de la réduction de matière, Cassoulet basse T° cuisson de nuit (12h) calcul consommation énergétique.

# Design culinaire Restauration Commerciale, Collective



A définir



## Programme

- Confectionner des préparations esthétiques
- Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
- Maîtrise des techniques de design culinaire / décoration

## Objectifs

- Concevoir des assiettes esthétiques en fonction des saisons

## Différents modules

- Approche minimaliste
- Recherche historique si l'entreprise dispose de visuel à revisiter,
- Recherche de garnitures innovantes,
- Sublimer des produits de base,
- Association des saveurs (dégustation)
- Recherche graphique (courbe, géométrie, texture, couleur etc...)

## Modalités d'évaluation :

- L'évaluation de la formation est réalisée :
- Avant la formation : par un positionnement du stagiaire.
  - Pendant la formation : à l'aide de mises en situation au regard des éléments étudiés.
  - A la fin de la formation : un questionnaire de satisfaction en fin de formation

## Publics

- Dirigeant, Chef de production, Second, Cuisinier, Traiteur

## Prérequis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

- **1ere phase :**
  - Observation de la production,
  - Echanges pour définir l'identité graphique,
  - Définir le coût matière et ressource humaine

## • **2emephasehorsproduction :**

- Concevoir les éléments graphiques avec les aliments existants ou/et apports par le formateur
- Tester les mises en assiette esthétiques (recherche identité graphique concrète)
- Rationalisation de la mise en place des éléments de décoration pour service. (temps de mise en œuvre, maintien pour limiter les déshydratations...etc...)

## • **3eme phase:** Transmission du portfolio

## Tarifs

Session intra-entreprise : sur devis  
(1300€ttc par jour (hors frais))

## Dates & lieux FRANCE & ETRANGER

\*organisme de formation non assujetti à la TVA

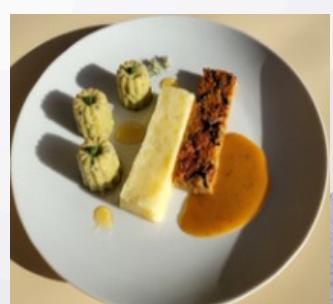
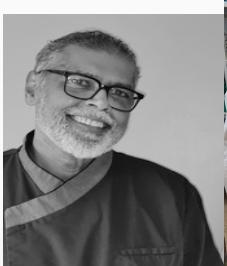


En photos Restauration commerciale Foie gras sel sauvignon et sumac Travers de porc au caramel Poitrine au poivre de Sichuan Cheesecake



Restauration collective Betterave, abricot sur feuillage bloqué vinaigrette Filet de saumon sur lit de poireaux au curry Dacquoise La Jaurie et son coulis de fruits rouges

# TEXTURES



# **LISTE DES MODULES DE FORMATION**

## **LISTE DES MODULES DES FORMATIONS**

**De 6 à 7 modules maximum par journée de formation de 7h (sauf si uniquement légumes, nous contacter)**

**En fin de document, indiquer les modules que vous souhaitez par journée avec les n° des préparations [séparer par une virgule] (il est possible et recommander de « mixer » vos modules par journée sachant que vous allez auto-consommer la production [pas de distribution à vos résidents, usagés ou clients])**

## **RESTAURATION COLLECTIVE : LES ENTREES**

- 100) Salade de crudités 3 déclinaisons (décoration consommable / limiter les déchets)
- 101) Salade de crudités 3 déclinaisons (recherche esthétique / graphique)
- 102) Salade de crudités 3 déclinaisons (compositions)
- 103) Salade de crudités 3 déclinaisons (recherche organoleptique)
- 104) Les entrées chaudes 3 déclinaisons (assemblage)
- 105) Les entrées chaudes 3 déclinaisons (maison)
- 106) Vinaigrette sans huile
- 107) Poivron rouge et jaune (cuit et mariné)
- 108) Salade de riz au thon façon Gouffé (scramble / décoration en plat pour distribution banque de self)
- 109) Salade César aux pois chiches et chips de chorizo
- 110) Salade agrumes avocat, crevettes
- 111) Salade végétarienne / végan au millet et haricot rouge
- 112) Salade Cobb
- 113) Tarte au fenouil et haddock,
- 114) Carré fromagé à la betterave,
- 115) Escargot à la Bordelaise
- 116) Tarte au fenouil et haddock
- 117) Tourtière à la viande
- 118) Gougères au saumon
- 119) Sushis Maki ...

## LES VOLAILLES :

- 200) Découpe du poulet à cru
- 201) Escalope de dinde cuisson au four sauce aux morilles (juste cuisson et maintien en étuve sans déshydratation)
- 202) Suprême de pintade à la badiane en basse T° (cuisson de jour)
- 203) Osso bucco de dinde à la Milanaise
- 204) Fricassé de foie de volaille Mafé (repas à thème : Plat Sénégalais)
- 205) Poulet chasseur (cuisson poulet entier avec départ basse température / juste cuisson sans desséchement des filets)
- 206) Hachi parmentier de canard (navet et extrait de truffe)
- 207) Quenelle de poulet Shichimi Togarashi ou poivre de Tasmanie
- 208) Canard à l'orange
- 209) Lapin aux morilles
- 210) Wings de poulet aux épices
- 211) Cuisse de poulet french cancan sauce chasseur (cuisson four : ergonomie de production en m<sup>2</sup>)
- 212) Poulet basquaise
- 213) Pilons de poulet en beignet sauce piquante
- 214) Magret Périgourdin au verjus et noix
- 215) Cuisse de canard sauce au poivre vert
- 216) Cari de pilon de canard
- 217) Aiguillette de canard aux pommes cannelle
- 218) Roulé de dinde au mole poblano Mexicain
- 219) Coq au vin
- 220) Sauté de dinde au basilic Thai (ergonomie de production : cuisson four)
- 221) Wings de poulet aux épices

## LES VIANDES :

- 300) Croustille de porc
- 301) Jambon au miel et clou de girofle en basse T° (de jour ou de nuit)
- 302) Sauté de dinde au basilic en cuisson four (ergonomie de production et sauvegarde de l'aspect du produit [sans effilochage])
- 303) Cuisson steak haché surgelé Juste point de cuisson (65°C / 72°C préservation de l'aspect visuel du produit et maintien en étuve)
- 304) Rôti de porc laqué en basse T° de jour
- 305) Carré d'agneau aux herbes (ergonomie de production au four)
- 306) Bourguignon basse température (de nuit ou de jour)
- 307) Irish stew à la Guinness (Plat Irlandais) /
- 308) Pot au feu
- 309) Lentilles au petit salé
- 310) Goulash
- 311) Blanquette de veau
- 312) Sauté de porc à l'aigre douce
- 313) Navarin de mouton au piment
- 314) Boulette de porc ou bœuf à la Tefou (expression libre ! créer votre recette !)
- 315) Foie de veau poêlé au vinaigre de cidre et raisins
- 316) Rougail de saucisses
- 317) travers de porc au miel et clou de girofle
- 318) Wok de bœuf au pouce de bambou sauce piquante

## LES POISSONS :

- 400) Découpe d'un poisson (habillage)
- 401) Filet de hoki au paprika et amande (cuisson du surgelé / apport en calcium ; intolérant lactose)
- 402) Saumon cuit à basse température sur lit de poireaux au curry (ergonomie de distribution ; une seule manipulation au service pour le poisson et sa garniture)
- 403) Filet de poisson mafé (enrichissement)
- 404) Blaff de limande
- 405) Saumonette à l'armoricaine
- 406) Dos de colin cardinal
- 407) Filet de sole sauce Bonne femme
- 408) Aiglefin meurette
- 409) Tartine de thon à la Basquaise
- 410) Estouffade de grenadier
- 411) Roulés de lieu noir à la diable aux baies roses (ergonomie de production)
- 412) Fricassée océane au panais à la badiane et poivre de java
- 413) Filet de poisson pané maison et mousseline de brocoli à la baie de Tasmanie (recherche organoleptique et préservation des couleurs des légumes)
- 414) Matelote de saumonette
- 415) Pochous de perche
- 416) Beignet de fruits de mer
- 417) Crumble de poisson
- 418) Tronçon de merlu au fenouil -In the big papillote
- 419) Truite aux amandes
- 420) Moule marinière
- 421) Supions à l'armoricaine
- 422) Wok de poisson blanc à la citronnelle et sauce soja

## PROTEINES VEGETALES (Végan et Végétarien) :

- 500) Lasagne aux protéines végétales
- 501) Flan de quinoa au pesto
- 502) Gratin de millet au courge et haricot rouge
- 503) Dal de lentille
- 504) Clafoutis au légumes et mascarpone
- 505) Wok de tofu aux petits légumes
- 506) Polenta aux poivrons
- 507) Galette de pois cassé et riz basmati aux carottes glacées (sans allergène) - 508) Chutney aux pommes et gingembre (base aromatique pour toutes préparations végétales)

## LES LEGUMES ET FECULANTS :

- 600) Cuisson chou-fleur surgelé (Préserver la base aromatique et la texture)
- 601) Cuisson courgette surgelé (Préserver la base aromatique et la texture)
- 602) Carotte surgelé à la crème d'Annette (technique de cuisson des surgelés au four)...
- 603) Béchamel au four vapeur
- 604) Tian de légumes frais (ergonomie de production de légumes frais)
- 605) Démo du chef – cuisson du riz basmati au four (sans agglomération)
- 606) Riz long et semoule torréfié et cuisson vapeur (ergonomie de production)
- 607) Tronçons de courgette façon Norvégienne (ergonomie de production des légumes frais)
- 608) Taille de légumes au couteau (Initiation)
- 609) Taille de fruit au couteau (Initiation)
- 610) Ananas rôti à la badiane
- 611) Artichaut au chorizo
- 612) Pomme boulangère
- 613) Endive glacé au miel
- 614) Epinard aux lardons et vinaigre de framboise - 615) Fricassée d'artichauts au chorizo

## PLATS COMPLETS :

- 700) Riz Thaïlandais à l'ananas et au piment
- 701) Blé grand-mère (Approche par l'affect)
- 702) Cassoulet cuisson basse température de nuit (12h)
- 703) Paëlla vapeur (mise en œuvre rapide et maintien en étuve sans déshydratation n'y agglomération)
- 704) Couscous royal
- 705) Tajine au poulet
- 706) Lasagne de saumon maison
- 707) Spaghetti bolognaise (cuisson en grand volume et maintien des pâtes en étuve)
- 708) Cannelloni à la tomate et au sumac
- 709) Snacking : Les wraps (Poulet tex mex / Kébab / Thaï / Classique / Végétarien)
- 710) Snacking : Les bagels (Poulet tex mex / Kébab / Thaï / Classique /Végétarien)

## LES DESSERTS :

- Scolaire et Adulte
  - Plus spécifique pour EHPAD, CHU, Maison / Foyer Handicapé
- Réf : PEDA / LISTE MOD/ V5 Date de création : 30/12/2022 Date de révision : 03/10/2024 Rédacteur : FP
- 800) Tarte en bande au poire et chocolat (Mise en œuvre rapide)
  - 801) Tartelette à la myrtille et meringue
  - 802) Dacquois La Jaurie (noisette et colis de fruit rouge chantilly mascarpone) (création de desserts locaux)
  - 803) Tiramisu
  - 804) Cheesecakes aux fruits rouges en verrine
  - 805) Brownies
  - 806) Chou à la crème / Profiterole
  - 807) Mousse aux fruits / Bavarois
  - 809) Fondant au chocolat
  - 810) Panacotta au fruit rouge et chocolat
  - 811) Clafoutis aux fruits
  - 812) Tarte Normande
  - 813) Crumble aux pommes
  - 814) Brochette de fruit & sculpture (Présentation de buffet)
  - 815) Gâteau de citrouille (possible en manger mains)
  - 816) Palmier maison (sucré ou salé)
  - 817) Carré fromager aux cerises
  - 819) Forêt noire (assemblage)
  - 820) Tarte tatin

- 821) Cake au chocolat blanc et au yaourt
- 822) \*Gâteau aux haricots et aux noix (protéine végétale) (sans gluten) (avec sirop d'agave)
- 823) \*Gâteau à la pastiche (ce n'est pas une faute, c'est un gâteau aux pois cassés confits) (protéine végétale) (sans gluten) (avec sirop d'agave)
- 824) \*Pomme au four à la cannelle texturée (fruit cuit) (uniquement le sucre du fruit)
- 825) \*Pomme au four à la cannelle texturée (fruit cuit) (uniquement le sucre du fruit)
- 826) Cake au chocolat blanc et au yaourt
- 827) \*Pomme d'amour texturée (fruit cru) (uniquement le sucre du fruit) (avec sirop d'agave coloré pour la décoration)
- 828) \*Poire belle Hélène texturée (fruit cru) (uniquement le sucre du fruit) (sauce : chocolat amer avec sirop d'agave)
- 829) \*Gâteau aux haricots et aux noix (protéine végétale) (sans gluten) (avec sirop d'agave)
- 830) \*Muffins sans sucre à la banane (stévia

## TEXTURES MODIFIEES ET MANGER MAINS

- 900) Tomates et Carottes mixées (IDDSI n°4/5)
- 901) Guacamole d'Artichaut (texture modifiée IDDSI n°4)
- 902) Pieds de cochon au vinaigre rouge des 4 voleurs (Texture modifiée IDDSI n°4)
- 903) Pointes d'asperge au miel et croûton au sucre pétillant (sans résidu pour
- 904) Flan de quinoa (manger mains IDDSI n° 5/6)
- 905) Duo de la mer (enrichi MG et Vitamine D / IDDSI n°3/4)
- 906) Côte de porc grillée hachée reconstituée (En trompe l'œil / IDDSI n°4/5)
- 907) Côtelette d'agneau hachée
- 908) Nuggets de poisson maison (manger main)
- 909) Tartes aux poires crème mascarpone sauce chocolat (Enrichissement MG, Protéine, Glucide / IDDSI n°4)
- 910) Pomme au four et coulis de fruits rouge ( En trompe l'œil /IDDSI n°4/5)

**TRAITEUR :** (les préparations avec \* sont destinées à des études de vieillissements pour définir

- 1000) Joue de bœuf \*
- 1001) Bœuf bourguignon\* - 1002) Filet de volaille
- 1003) Souris d'agneau de 7 heures
- 1004) Tête de veau\*
- 1005) Blanquette de veau
- 1006) Axoa de veau
- 1007) Osso bucco
- 1008) Paella\*
- 1009) Cassoulet basse T°
- 1010) Joue de porc\*
- 1011) Poireau entier : cuisson basse T°
- 1012) Fondue de poireau : cuisson basse T°
- 1013) Jambon saumuré cuisson de nuit basse T° vapeur / finition miel



**LES MODULES QUE VOUS SOUHAITERIEZ EN PLUS  
DE LA LISTE CI-DESSUS**  
**(Renseigner le tableau avec une préparation par ligne)**

<b>n°</b>	1	
<b>n°</b>	2	
<b>n°</b>	3	
<b>n°</b>	4	
<b>n°</b>	5	
<b>n°</b>	6	
<b>n°</b>	7	
<b>n°</b>	8	
<b>n°</b>	9	
<b>n°</b>	10	
<b>n°</b>	11	
<b>n°</b>	12	

JOUR (1 / 2 / 3)	Dates :	n°: MODULES (séparer par une virgule svp)



## Signature client et stagiaires

Mme M.  

---

Adresse  

---

---

---

Tél: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

Le \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Signature ordonateur





**Demandez notre listing des 170 modules et  
composez votre formation !**

### **Contactez-nous**

**07 77 88 11 72**

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

**Mr FRANCKPOUFFET**

Fondateur Dirigeant

Société BCP (BEUZAN CHARPAIN POUFFET) SIRET: 429008949 00027 Dispensé d'immatriculation en application de l'article 19 de la loi96-603 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

Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation



Mail



au titre des catégories d'actions suivantes :  
Actions de formation



Organisme de formation non assujetti à la TVA