

CONSEIL AUDIT FORMATION

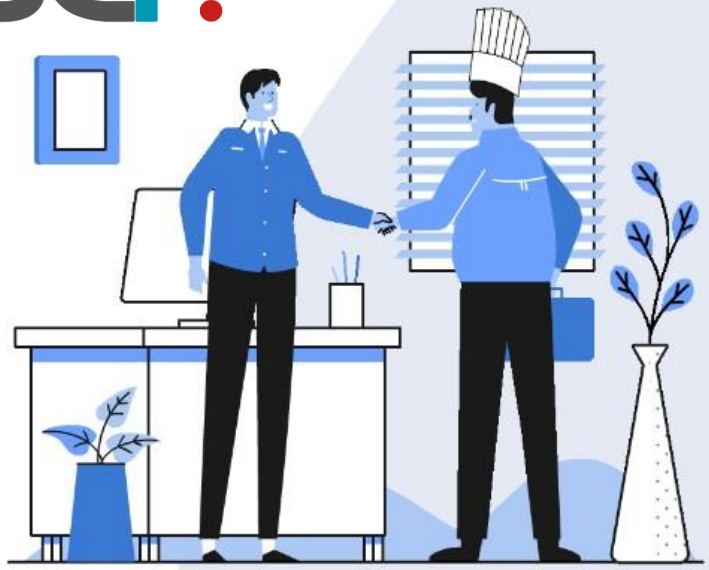
BCP

EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

CATALOGUE

BEUZAN CHARPAIN POUFFET

Version 18 - 2026



BCP Formation

Beuzan Charpain Pouffet Formation

Techniques et Design Culinaires & Hygiène Alimentaire

Vos formations sur mesure

Demandez notre listing des 170 modules et composez votre formation !

Contactez-nous

07 77 88 11 72

contact@cuisine-virtuelle.com

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

FORMATIONS RESTAURATION
COMMERCIALE & COLLECTIVE & TRAITEUR

Présentiel ou/et Distanciel



Hygiène alimentaire
Elaboration: AUDIT, GBPH, PMS, AGREMENT SANITAIRE, FORMATIONS

N°1) Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (page 5)
N°2) HACCP Mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire PMS en Distanciel ou Présentiel (page 6)
N°3) Appliquer le Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène GBPH Distanciel et Présentiel (page 7)
N°4) Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire PMS en Distanciel et Présentiel (page 8)
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) (page 9)
N°6) Evaluation « Déploiement PMS » 1h module adapté aux malentendants (page 10) Distenciel uniquement

Sur devis : (Page 11)

1a) Les parisites des poissons pour traiteur en Présentiel
2b) Transcription entre interprétation des analyses laboratoire et application pratique en cuisine
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
8h) Audit Energétique et Ergonomique mise en place de techniques culinaires durable / Programmation fours et sauteuses

Formations pratiques culinaires restauration collective et traiteur

A) « Les protéines végétales » en présentiel (page 12)
B) « Les textures modifiées & Manger mains – finger food » en présentiel (page 13)
C) « Les viandes » en présentiel (page 14)
D) « Les volailles » en présentiel (page 15)
E) « Les poissons » en présentiel (page 16)
F) « Le snacking en restauration collective » en présentiel (page 17)
G) « Techniques de fabrication niveau 1 en restauration collective » en Présentiel (page 18)
H) « Techniques de fabrication niveau 2 en restauration collective » en Présentiel (Chef(fe), Cuisinier(ère) (page 19)
I) « La pâtisserie en restauration collective » en présentiel (page 20)
J) « Cuissons basses températures et mise sous vide avec étude de vieillissement laboratoire » en Présentiel (page 21)
K) Design Culinaire en présentiel Sur devis (page 22)

Modalités d'évaluations pour les formations en distenciel et présentiel

Les évaluations des formation sont réalisées :
- Avant la formation : par un positionnement du stagiaire. (qcm)
- 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 à la fin de la formation (qcm).

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

n°1

Formation obligatoire

14h

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 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

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 de cours : 290€ ttc jour par stagiaire (*minimum 6 stagiaires)

Dates & lieux
2 jours de 7 heures en présentiel

FRANCE & ETRANGER

HACCP Mise en œuvre du PMS

A renouveler tous les 2 ans

n°2

14h

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" (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

Publics

- 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 14H (pas de minimum/ accès 1 mois)

Dates & lieux

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

FRANCE & ETRANGER

Lien vers module E Learning

Appliquer le Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène GBPH

A renouveler tous les 2 ans

7h

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

• 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: 234€ ttc par stagiaire (pas de minimum / accès 1 mois)

Dates & lieux

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

FRANCE & ETRANGER

Lien vers module E Learning

Actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

A renouveler tous les 2 ans

7h

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 6 stagiaires)

Session en entreprise : 1190 € ttc jour hors frais

Session e learning: 234€ ttc par stagiaire (pas de minimum / accès 1 mois)

Dates & lieux

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

FRANCE & ETRANGER

Lien vers module E Learning

Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS Restauration Collective Formation sur mesure (devis)

n°5

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 Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
• Établir une mesure corrective

Publics

• 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 distenciel FRANCE & ETRANGER

Déploiement du plan de maîtrise sanitaire PMS Restauration collective Formation sur mesure

n°6

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)

On adapte dans notre vidéo interactive les documents de votre PMS pour "préformer à l'embauche" ou/et évaluer la maîtrise des employés en activité

UNIQUEMENT EN DISTENCIEL

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)

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 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 Leanring

Conseils & Formations spécifiques
Elaboration et mise à jour

Restauration commerciale, collective, traiteur et industrie :

1a) Les parisites 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

- Manageur, Responsale Qualité, Chef de production, Technicien

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

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

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.

Les protéines végétales restauration collective

14h

Programme

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

Objectifs

• Maîtriser les techniques de base en préparation
• Maîtriser les cuissons de base des féculents et des légumineux
• 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



Gratin de millet …

Les textures modifiées & Manger mains – finger food
Restauration collective

14h

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

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



Côte de porc trompe l'œil

Les viandes en restauration collective

14h

Programme
• La traçabilité de la viande.
• Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique
• Les morceaux et leurs utilisations dans les différentes préparations.
• Élaboration de plats à base de viande
• Maîtrise des techniques de cuissons (juste points de cuissons)

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

Les modules
• Techniques de cuisson spécifiques ; lente, basse température, vapeur (catégories des morceaux)
• Association des saveurs. (Dégustation)
• Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
• Le visuel et les agréments de la table.

• 18 Fiches techniques de fabrications sur 3 jours

(programme des ateliers pratiques en détail sur demande)

Publics
• Dirigent, 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



Rôti de porc laqué en basse T°

Les volailles en restauration collective

14h

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

Les modules
• Techniques de cuisson spécifiques ; lente, basse température, vapeur (catégories des morceaux)
• Association des saveurs. (Dégustation)
• Comment optimiser son identité organoleptique au produit. (Création libre des stagiaires sous conseil)
• Le visuel et les agréments de la table.

• 18 Fiches techniques de fabrications sur 3 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, 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



Suprême de pintade à la badiane cuisson basse T° vapeur

Les poissons en restauration collective

14h

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

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

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



Poisson pané maison purée de brocoli

Le snacking en restauration collective

14h

Programme

• Confectionner des préparations gouteuses, esthétiques et variées
• Définir le niveau du risque sanitaire face au danger biologique

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, 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



Techniques de fabrication niveau 1 en restauration collective

14h

Programme

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

Objectifs

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

Différents modules

- Réaliser des vinaigrettes (1h)
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 décorations 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

14h

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



Courgette surgelé (ergonomie et optimisation organoleptique)

La pâtisserie en restauration collective

14h

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

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

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



Cheesecake

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

14h

Programme

• Confectionner des préparions 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
• 5 Fiches techniques de fabrications par jour (en fonction de la commande client)

Publics

• Dirigent, 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

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

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

- **2eme phase hors production :**

- 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



Gâteau de citrouille chantilly mascarpone

Demandez notre listing des 170 modules et

composez votre formation !

Contactez nous

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



Mr FRANCK POUFFET
Fondateur Dirigeant

Société BEUZAN CHARPAIN POUFFET SIRET : 429008949 00027 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
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
au titre des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation

Mail

Site