

Formation:

➔ BPH & PRE-REQUIS – *module 1*



➔ **Durée:**
1 jour (soit 7 heures)

➔ **Public:**
Employeur/employé
Tout personnel ayant
une activité en
restauration

Cette formation est conçue de façon à s'initier et à réactualiser ses connaissances dans l'application des règles d'hygiène en restauration de collectivité. Cette formation est un élément de réponse à la réglementation en vigueur sur l'obligation de formation continue des personnels intervenants au sein d'un service de restauration collective.

Elle reprend les incontournables des bonnes pratiques hygiène en restauration.

Pré-requis:

Toute personne travaillant directement ou indirectement dans un service de restauration collective (du Restaurant Satellite à la Cuisine Centrale en passant par le personnel encadrant le service).

Contenu de la formation:

- ◇ Le monde microbien
- ◇ Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- ◇ L'hygiène du personnel
- ◇ L'hygiène de l'aliment
- ◇ L'hygiène des locaux
- ◇ L'hygiène du matériel

Méthodes pédagogiques:

- Animation sous forme de jeu de société comprenant:
- ◇ Questionnaire
 - ◇ Photos mystères
 - ◇ Synthèse par thème du formateur

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est

59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ HACCP – module 2



➔ Durée:
1 jour (soit 7 heures)

➔ Public:
Employeur/employé

Cette formation est conçue pour se perfectionner dans le domaine de l'hygiène en restauration de collectivité, elle permet de découvrir et d'interpréter avec précision la réglementation dans le domaine. Dans un second temps, elle amène le partenaire à s'initier à la méthode « HACCP ». Une étude de cas permet de décomposer la méthode et de projeter aisément sa mise en application sur site. Cette action de formation développe simultanément la capacité à anticiper les risques alimentaires.

Pré-requis:
Avoir participé au module 1-BPH et pré-requis

Contenu de la formation:

Découverte et analyse de la réglementation en vigueur:

- ◇ Rappel des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.
- ◇ Le Paquet Hygiène
- ◇ Découverte et définition de la méthode HACCP,
- ◇ Plan d'action
- ◇ Autocontrôles.

Méthodes pédagogiques:

Alternance d'exposés et de travaux de groupes, mise en situation, analyse et synthèse des travaux dirigés.

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY
Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ Référent HACCP – *module 3*



➔ Durée:
1 jour (soit 7 heures)

➔ Public:
Employeur
Responsable de cuisine
Gérant

Cette formation est conçue pour répondre à la réglementation CE 852.853.2004. Elle vise à former l'encadrement de l'activité restauration, responsable de la mise en place, l'actualisation et l'animation de la démarche HACCP.

Pré-requis:
Avoir participé au module 1-BPH et pré-requis et module 2 HACCP.

Contenu de la formation:

- ◇ Rappel sur le contenu réglementaire
- ◇ Les 7 principes du plan HACCP
- ◇ L'analyse des risques (tableau)
- ◇ Définition de PRP, PRPO, CCP

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposés et travaux dirigés
- ◇ Mise en situation
- ◇ Synthèse par le formateur

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY
Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ LA LIAISON FROIDE



➔ **Durée:**
1 jour (soit 7 heures)

➔ **Possibilité d'options**
« Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 12 personnes.

➔ **Public:**
Employeur/employé

Cette formation est conçue pour se perfectionner dans la technique de la liaison froide applicable en restaurant de collectivité.

L'objectif est de re-préciser la réglementation spécifique à la liaison froide et de perfectionner les participants aux techniques de refroidissement rapide, de conditionnement, de stockage, d'expédition, de transport et de remise en température des plats cuisinés traités en liaison froide.

Pré-requis:

Pour une meilleure compréhension de la formation:

- Formation « module 1: BPH & Pré-requis »
- Formation « module 2: HACCP »

Contenu de la formation:

Découverte et analyse des articles spécifiques de la réglementation:

- ◇ Définition
- ◇ Techniques de fabrication
- ◇ La liaison froide
- ◇ Moyens de livraison
- ◇ Analyses des risques liée à l'activité de livraison

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux dirigés
- ◇ Etude de cas
- ◇ Analyse et synthèse des travaux individuels & collectifs
- ◇ Questionnaire d'évaluation et d'assimilation

Formation:



L'ENDACLIENT

(Accueil et écoute du client)



Durée:

1 jour
(soit 7 heures)
Ou 2 jours (14 heures)



Possibilité d'options

« Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 12 personnes.



Public:

Toute personne confrontée à l'accueil physique et à l'encadrement de public de collectivité (milieu scolaire, hospitalier, médico social, entreprise...)

Cette formation est conçue pour amener les personnes au contact de public de collectivité, à réfléchir sur les techniques d'écoute, d'accueil, voir d'encadrement et d'assistance d'un public spécifique (enfants, personnes âgées, les personnes handicapées, etc...).

La notion de client est décortiquée, adaptée et insérée dans la mission professionnelle de chacun. Cette action de formation développe simultanément la notion d'esprit d'équipe et influence notre relation avec le client

Contenu de la formation:

- ◇ L'importance de l'accueil
- ◇ Les techniques d'accueil et de communication
- ◇ L'accueil dans les situations difficiles
- ◇ L'étude des comportements humains (PAE)

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposés et de travaux dirigés
- ◇ Echange d'expériences
- ◇ Analyse individuelle et collective des comportements
- ◇ Mise en situation filmée

Adaptation au public:

Module décliné:

- ◇ La psychologie de l'enfance
- ◇ Les spécificités de la personne âgée
- ◇ Le public handicapé
- ◇ L'état d'esprit du client d'aujourd'hui

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ **ECOUTE & ACCUEIL DE L'ENFANT EN RESTAURATION SCOLAIRE**



➔ **Durée:**
1 jour
(soit 7 heures)

➔ **Possibilité d'options**
« Intra-muros » ou « Inter
établissements » pour des
groupes de 12 personnes.

➔ **Public:**
Toute personne confron-
tée à l'accueil physi-
que et à l'encadrement
d'enfants en restaura-
tion scolaire

Cette formation est conçue pour amener les personnels en-
cadrant et de service au contact d'enfants, à se perfec-
tionner sur les techniques d'accueil et d'encadrement des
enfants des classes maternelles, primaires et collèges
autour du repas.

Cette action de formation a pour objectif de développer
les capacités d'adaptation du personnel encadrant face à
l'évolution du comportement de l'enfant (agressivité,
enfants difficiles,...).

Contenu de la formation:

- ◇ L'importance de l'accueil
- ◇ Les techniques d'accueil et de communication
- ◇ L'accueil dans les situations difficiles
- ◇ Psychologie de l'enfant
- ◇ La gestion du comportement agressif

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposés et de travaux dirigés
- ◇ Echange d'expériences
- ◇ Analyse individuelle et collective des comportements
- ◇ Mise en situation filmée et débat

Adaptation au public:

- ◇ La psychologie de l'enfance
- ◇ L'état d'esprit du client d'aujourd'hui

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888.—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:



L'ASSIETTE PLAISANTE

(Equilibre alimentaire et conception de menus)



Durée:

1 jour
(soit 7 heures)



Possibilité d'options

« Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 12 personnes.



Public:

Toute personne confrontée directement ou indirectement au repas servi dans une collectivité :

- Personnel de cuisine
- Personnel de service
- Personnel soignant
- Personnel d'encadrement et e gestion

Cette formation est conçue pour s'initier et se perfectionner dans le domaine de la nutrition.

L'objectif induit de cette formation est de repositionner une alimentation équilibrée synonyme de variété et de plaisir de la table. Elle doit permettre de critiquer, d'adapter, de faire évoluer les menus habituellement proposés en collectivité.

Cette action de formation développe simultanément l'intérêt à créer ou redynamiser une commission de menus.

Contenu de la formation:

- ◇ Les habitudes et comportements alimentaires
- ◇ Le B.A.BA de l'équilibre alimentaire
- ◇ Les familles d'aliments
- ◇ L'équilibre à la carte
- ◇ Critique et conception d'une grille de menus

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposés & travaux dirigés
- ◇ Jeux de mise en application des familles alimentaires
- ◇ Témoignages, débats et apport d'expériences
- ◇ Mise en situation de commission de menus
- ◇ Analyse et synthèse des critiques

Adaptation au public:

- ◇ Les régimes alimentaires en milieu hospitalier
- ◇ L'alimentation spécifique aux personnes âgées & aux personnes handicapées

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:



LES MIXES

(Les repas à texture modifiée)



Durée: 2 jours

- 1ère journée : pratique
- 2ème journée : 1/2 journée pratique et 1/2 journée hygiène sur les mixés et débat

Possibilité de réalisation sur une journée, pratique le matin et théorie l'après midi



Possibilité d'options

« Intra-muros » ou « Inter-établissements » pour des groupes de 5 à 10 personnes.



Public:

Toute personne amenée à produire des repas à texture modifiée.

Cette formation a pour objectif le perfectionnement des techniques de fabrication des repas à texture modifiée.

Décliné de vos menus du jour, ces repas permettront à vos clients dîneurs de trouver et de retrouver le goût de chacune de vos préparations culinaires.

Voici quelques exemples :



Contenu de la formation:

- ◇ La définition des mixés
- ◇ Les techniques culinaires des mixés
- ◇ Les Bonnes Pratiques Hygiène autour des repas mixés
- ◇ La réglementation en vigueur

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux pratiques
- ◇ Analyse et synthèse des travaux
- ◇ Travaux dirigés sur l'analyse des risques
- ◇ Questionnaire d'évaluation

Adaptation au public:

- ◇ Les régimes alimentaires en milieu hospitalier
- ◇ L'alimentation spécifique aux personnes âgées & aux personnes handicapés

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ TECHNIQUES DE SERVICE A TABLE



- ➔ **Durée:**
A définir en fonction des attentes et besoins rencontrés dans le service restauration
- ➔ **Possibilité d'options**
« Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 12 personnes.
- ➔ **Public:**
Toute personne ayant une expérience du service en restauration collective et souhaitant se perfectionner dans les techniques de service à table pour des prestations quotidiennes auprès des clients ou pour des prestations occasionnelles de prestige.

Cette formation est conçue pour se perfectionner dans les techniques de service en salle.

L'objectif est de professionnaliser le personnel de service pour l'optimisation de la prestation.

Le service à table est un travail de professionnel qui finalise la prestation de la cuisine. C'est la dernière touche qui apporte un certain standing à l'établissement.

Cette action de formation permet d'étudier les différentes techniques professionnelles, de les voir appliquées et de les mettre en application soi-même.

Pré-requis:

- Pour une meilleure compréhension de la formation :
- ◇ La formation « ENDACLIENT » est souhaitée
 - ◇ L'expérience du service

Contenu de la formation:

- ◇ Mise en place de la salle à manger
- ◇ Les différents matériels
- ◇ La mise en place au menu
- ◇ Le déroulement du service
- ◇ Les différents types de service
- ◇ Les règles de préséance
- ◇ La dextérité

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Exposés
- ◇ Travaux dirigés
- ◇ Exercices d'application
- ◇ Mise en situation

Formation:

➔ TECHNIQUES DE SCULPTURE SUR FRUITS & LEGUMES

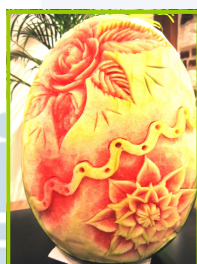


➔ **Durée:** 1 jour
(soit 7 heures)

➔ **Possibilité d'options**
« Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 10 personnes.

➔ **Public:**
Toute personne désirant innover, étonner et mettre en valeur les préparations.

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de maîtriser les techniques de base de la sculpture sur fruits et légumes afin de mettre en valeur les préparations et buffets.



Contenu de la formation:

- ◇ Les principaux légumes utilisés en décoration
- ◇ Le matériel
- ◇ Techniques et tours de main
- ◇ Les différents motifs
- ◇ Montage d'un décor

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposés, de démonstration et de travaux dirigés
- ◇ Présentation audiovisuelle

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ LES TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET L'HYGIENE DES LOCAUX



➔ **Durée:** 1 jour ou plus selon les besoins

➔ **Possibilité d'options** « Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 10 à 12 personnes.

➔ **Public:** Toute personne travaillant directement dans un service d'entretien annexe aux cuisines (salle de restaurant, salle de classe, chambres, sanitaires, bureaux...).

Cette formation est conçue pour sensibiliser votre personnel aux techniques d'entretien et d'hygiène de vos locaux.

Le formateur observe et évalue le fonctionnement « in-situ », dans le but de recenser les besoins précis de formation spécifique à vos domaines d'activité et aux publics concernés.

Il détermine avec l'équipe les points forts et les points à améliorer, et forme celle-ci à une bonne mise en application.

Le principal objectif est le perfectionnement, de votre personnel, aux bonnes pratiques professionnelles des techniques d'entretien et d'hygiène des locaux et du matériel.

Contenu de la formation:

- ◇ Définition de l'entretien
- ◇ Les différents produits utilisés
- ◇ La sécurité autour des produits
- ◇ Les différents types de salissures
- ◇ Les différents supports
- ◇ Le matériel à utiliser
- ◇ Les différentes techniques à mettre en œuvre
- ◇ Les astuces

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposé et de travaux dirigés
- ◇ Echange d'expérience
- ◇ Démonstration
- ◇ Exercices d'application
- ◇ Questionnaire d'évaluation

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ FORMATION A L'HYGIENE & A L'ENTRETIEN POUR LES TRAVAILLEURS HANDICAPES



➔ **Durée:** à définir selon les besoins

➔ **Formation en « Intra muros »**

➔ **Public:** Toute personne reconnue comme travailleurs handicapés

Cette formation est conçue pour sensibiliser votre personnel aux règles d'hygiène de base et aux techniques d'entretien élémentaire.

Le formateur observe et évalue le fonctionnement « in-situ », dans le but de recenser les besoins précis de formation spécifiques à vos domaines d'activité et aux publics concernés.

Il détermine avec l'équipe les points forts et les points à améliorer, et forme celle-ci à une bonne mise en application.

Le principal objectif est d'accompagner le personnel pour l'application au quotidien des techniques d'hygiène et d'entretien.

Contenu de la formation:

- ◇ Le monde microbien
- ◇ Les Toxi-Infection Alimentaires
- ◇ Les Bonnes Pratiques Hygiène (au quotidien & professionnelle)
- ◇ Les techniques d'entretien

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Observation et analyse du fonctionnement du service
- ◇ Conseil et information du personnel
- ◇ Suivi de l'application des techniques
- ◇ Mise en situation filmé
- ◇ Synthèse avec l'ensemble de l'équipe

Formation:

➔ SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL



➔ **Durée:** 2 jours
(soit 14 heures)

Groupe: 6 à 8 personnes

➔ *Formation théorique avec mises en situations pratiques*

➔ **Public:**
Toute personne salariée d'une entreprise, où travaille plus de 20 personnes sur un même site.

La présence de secouristes sur les lieux de travail est une obligation légale pour les entreprises de plus de 20 salariés travaillant sur le même site (Article R. 241-39 du Code du Travail).

Cette formation est conçue pour sensibiliser votre personnel à la sécurité et les motiver à la prévention dans votre entreprise.

Le Sauveteur Secouriste du Travail a pour rôle essentiel la prévention des risques d'accident, mais il doit aussi être capable d'intervenir efficacement face à une situation d'accident.

Contenu de la formation:

- ◇ Rechercher les risques persistants pour protéger (analyser & protéger)
- ◇ Examiner la victime et faire alerter
- ◇ Secourir
- ◇ Situations inhérentes aux risques spécifiques

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Echange d'expériences
- ◇ Technique du Brain Storming
- ◇ Exercices d'application
- ◇ Mise en situation

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:

➔ PREVENTION DES RISQUES LIES A L'ACTIVITE PHYSIQUE



➔ **Durée:** 14 heures (en demi-journée)

Groupe: 6 à 10 personnes

➔ **Formation théorique avec mises en situations pratiques**

➔ **Public:**
Toute personne exposée aux risques physiques :
• soit par la manutention d'objets divers
• soit par des gestes répétitifs.

Cette formation devra permettre au personnel de prendre une part active dans l'amélioration des conditions de travail, c'est-à-dire d'être capable de :

- ✎ Repérer dans son travail les situations susceptibles soit de nuire à sa santé, soit d'entraîner des efforts inutiles ou excessifs.
- ✎ Adopter et appliquer les principes de base de sécurité physique et d'économie d'efforts pertinents en fonction de la situation.
- ✎ Porter un regard critique sur sa situation de travail du point de vue de l'applicabilité des principes de base et des améliorations éventuelles à apporter.
- ✎ Proposer à l'encadrement toute idée d'amélioration, en particulier lorsque celle-ci nécessite une étude plus approfondie.

Contenu de la formation:

- ◇ Présentation des éléments statistiques (nationaux & de l'entreprise)
- ◇ Notions d'anatomie, de physiologie et de pathologie
- ◇ Les principes de base de l'utilisation de la mécanique humaine (principes de sécurité physique et d'économie d'effort)
- ◇ L'homme et le poste de travail

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Echange d'expériences
- ◇ Technique du Brain Storming
- ◇ Exposés
- ◇ Support vidéo
- ◇ Exercices d'application
- ◇ Mise en situation

Formation:



LA GESTION

(Optimisation de la gestion du budget alimentaire)



Durée: 1 jour (soit 7 heures)

Groupe: 9 à 12 personnes



Formation théorique avec mises en situations pratiques



Public:

Toute personne ayant un poste de gestionnaire (ou postulant) au sein de la restauration, chef de cuisine, chef gérant, responsable de cuisine, gérant et second de cuisine.

Cette formation est conçue pour sensibiliser les participants à devenir des gestionnaires de restaurant.

Elle permet aux participants d'améliorer la gestion du budget défini pour le bon fonctionnement d'une exploitation.

Cette action de formation permet d'adapter et d'uniformiser les méthodes et les documents pour une meilleure gestion.

Contenu de la formation:

- ◇ La réalisation des menus à l'aide de plans alimentaires.
- ◇ Le chiffrage des menus.
- ◇ Le calcul d'un prix de revient journalier.
- ◇ Préparation et passage des commandes sur les documents prévus.
- ◇ La gestion des stocks et l'inventaire.
- ◇ Le système documentaire.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux dirigés (réalisation, chiffrage de menus, calcul d'un P.R.J., etc ...) en sous groupes.
- ◇ Analyse et synthèse des travaux individuels et collectifs

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85

Formation:



ACCUEIL ET CONVIVIALITE

(Autour du repas de La personne âgée et senior)



➔ **Durée:**
1 jour
(soit 7 heures)

➔ **Possibilité d'options**
« Intra-muros » ou « Inter établissements » pour des groupes de 12 personnes.

➔ **Public:**
Tout agent en relation avec les personnes âgées au moment du repas (EHPAD, MAPAD, FOYER, MAISON DE RETRAITE...)

Cette formation est conçue pour amener le personnel au contact des aînés, à réfléchir sur les techniques d'écoute, d'accueil, voire d'accompagnement et d'assistance d'un public spécifique (les personnes âgées, les personnes dépendantes, les résidents de foyer etc...).

Cette action de formation a pour objectif de développer les capacités d'adaptation du personnel (cuisiniers, agents hôtelier, etc...) dans la mission professionnelle de chacun.

Contenu de la formation:

- ◇ Attentes et désirs des aînés
- ◇ L'adaptation de l'alimentation (spécificité, diététique...)
- ◇ L'environnement autour du repas (repères, convivialité, matériels...)
- ◇ L'attitude du personnel (l'accueil physique et psychologique...)
- ◇ Le service
- ◇ La charte de l'établissement

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Alternance d'exposés et de travaux dirigés
- ◇ Echange d'expériences
- ◇ Analyse individuelle et collective des comportements
- ◇ Mise en situation filmée

Adaptation au public:

Module décliné:

- ◇ Les spécificités de la personne âgée
- ◇ Les personnes dépendantes
- ◇ L'état d'esprit des résidents

Formation:



LES DIFFERENTS TYPES ET MODES DE CUISSONS



➔ **Durée:** 1 jour (soit 7 heures)

Groupe: 6 à 8 personnes

➔ *Formation avec mises en situations pratique / Démonstration*

➔ **Public:**
Tout personnel de cuisine débutant en préparation chaude

Cette formation est conçue pour améliorer les connaissances en terme de taillage de légumes, de technique de cuisson en préparation chaude, ainsi que différentes liaisons et sauces.

Elle permet aux participants de mieux gérer l'organisation de la production chaude.

Cette action de formation permet d'étudier les différentes techniques, d'être mis en situation, de les voir appliquées et de les réaliser soi-même au quotidien.

Contenu de la formation:

- ◇ Mise en pratique des trois types de cuisson « expansion, concentration et mixte ».
- ◇ Mise en pratique des différents modes de cuissons : Rôtir, Pocher, Ragoût, Sauter, Griller, Vapeur, Etuver, Glacer,
- ◇ Réalisation des différents taillage de légumes : Brunoise, Mâcêdoine, Mirepoix, Julienne, Paysanne,
- ◇ Découverte des différentes gammes de légumes.
- ◇ Découverte des différentes catégories de viande.
- ◇ Démonstration sur les différentes utilisation d'un four mixte.
- ◇ Explication des termes culinaires professionnels

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux pratiques (démonstration, explications, dégustation, etc ...) en groupes.
- ◇ Analyse et synthèse des travaux individuels et collectifs

Formation:



MISES EN VALEURS DES ENTREES CHAUDES



➔ **Durée:** 1 jour (soit 7 heures)

Groupe: 6 à 8 personnes

➔ *Formation avec mises en situations pratique / Démonstration*

➔ **Public:**
Tout personnel de cuisine travaillant en préparation chaude ou froide (débutant)

Cette formation est conçue pour améliorer les connaissances en terme d'élaboration et de mise en valeur des préparations chaudes.

Elle permet de redynamiser votre gamme d'entrées chaudes, alliant saveur et originalité.

Cette action de formation permet d'étudier les différentes techniques, de les voir appliquées, d'être mis en situation afin de pouvoir les réaliser au quotidien.

Contenu de la formation:

- ◇ Mise en pratique de différentes techniques : taillage de légumes, cuissons, assaisonnement, montage, ...
- ◇ Découverte des différentes gammes de produits
- ◇ Explication des termes culinaires professionnels
- ◇ Utilisation de différents matériaux : batterie de cuisine, matériel de cuisson, petit matériel (ramequin, poêlon,...).
- ◇ Evaluation de fin de formation.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux pratiques (démonstration, explications, dégustation, etc ...) en groupes.
- ◇ Analyse et synthèse des travaux individuels et collectifs

Formation:



MISES EN VALEURS DES ENTREES FROIDES INITIATION A LA GESTION



➔ **Durée:** 1 jour (soit 7 heures)

Groupe: 4 à 6 personnes

➔ *Formation avec mises en situations pratique / Démonstration*

➔ **Public:**
Tout personnel de cuisine travaillant en préparation froide

Cette formation est conçue pour améliorer les connaissances en terme d'élaboration et de mise en valeur des préparations froides.

Elle permet de redynamiser votre gamme d'entrées froides, alliant fraîcheur et originalité.

Cette action de formation permet d'étudier les différentes techniques, de sensibiliser les collaborateurs à la gestion, d'être mis en situation, de les voir appliquées et de les réaliser soi-même au quotidien.

Contenu de la formation:

- ◇ Mise en pratique de différentes techniques : taillage de légumes, cuissons, assaisonnement, gélification, montage, ...
- ◇ Mise en pratique et réalisation de différents éléments de décors ajoutés.
- ◇ Découverte des différentes gammes de produits
- ◇ Explication des termes culinaires professionnels

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux pratiques (démonstration, explications, dégustation, etc ...) en groupes.
- ◇ Analyse et synthèse des travaux individuels et collectifs

Formation:



LA PATISSERIE MODULE 1 : LES GATEAUX



➔ **Durée:** 1 jour (soit 7 heures)

Groupe: 4 à 6 personnes

➔ **Formation avec mises en situations pratique / Démonstration**

➔ **Public:**
Tout personnel de cuisine

Cette formation est conçue pour améliorer les connaissances en terme d'élaboration de pâtisserie.

Elle permet de redynamiser votre gamme de desserts, en alliant rapidité et originalité.

Cette action de formation permet d'étudier les différentes techniques, d'être mis en situation, de les voir appliquées et de les réaliser soi-même au quotidien.

Contenu de la formation:

- ◇ Mise en pratique de différentes techniques : mélanges et cuissons rapides.
- ◇ Réalisation de différentes bases de gâteaux.
- ◇ Explication des termes professionnels

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Travaux pratiques (démonstration, explications, dégustation, etc ...) en groupes.
- ◇ Analyse et synthèse des travaux individuels et collectifs

Formation:

➔ ENCADREMENT DE PETITES EQUIPES EN RESTAURATION



➔ **Durée:** 1 jour
Groupe: 6 à 8 personnes

➔ *Formation théorique avec mises en situations pratiques*

➔ **Public:**
Toute personne d'une structure de restauration ayant à encadrer une équipe de salariés en restauration.

Cette formation est conçue pour actualiser et développer vos compétence en terme d'encadrement et management d'une équipe de restauration.

Elle doit vous permettre de connaître l'équipe avec laquelle vous évoluez chaque jour, le niveau maturité et autonomie du collaborateur face à diverses situations.

Contenu de la formation:

- ◇ Ce que l'on attend de notre responsable
- ◇ Les styles de managements
- ◇ La maturité de notre collaborateur
- ◇ Les outils d'aide à la fonction d'encadrant
- ◇ Connaître mes points forts et mes points de progrès en tant qu'encadrant

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Echange d'expériences
- ◇ Technique du Brain Storming
- ◇ Exercices d'application
- ◇ Mise en situation

INFRES SARL

Rue de la Papinerie—Z.I. Roubaix Est
59390 LYS LEZ LANNOY

Tél.: 03.20.999.888—Fax: 03.20.80.05.85