

Nos formations

**Boucherie
Charcuterie**

2023 - 2024

Facilit

Formation

01.82.88.49.99
www.facilitformation.fr

SOMMAIRE

Présentation	3-4
Affutage des couteaux.....	5
Améliorer sa marge en boucherie	6
Boucher conseils.....	7
Cocktails dinaotoires.....	8
Créativité culinaire.....	9
Créativité culinaire autour du cochon.....	10
Cuisine basse temperature et sous vide	11
Cuisson de viande sauces et des jus	12-13
Découpe des viandes valorisation du processus.....	14
Desossage et des découpe de viande.....	15
Fabrication de jambon	16
Fabrication de pâtés.....	17
HCCP+ DVN	18-19
INCO Dangers allergènes et ettiquetage appropriés	20
Initiation à la dégustation prestige	21
Manipulation et découpe de viandes	22
Maturation de viande	23
Mise sous vide.....	24
Optimisation de la chaine de travail.....	25
Pack sécurité HACCP + INCO + DUERP.....	26-29
Plats cuisinés.....	30
Préparation bouchère crues	31
Préparation bouchère crues pour barbecue.....	32
Réutiliser les restes en boucherie	33
Rotisserie.....	34
Salaisons en charcuterie	35
Snacking en boucherie.....	36
Technique de vente en boucherie	37-38
Travailler le cochon	39
Vitrine et étalage décoration boucherie.....	40-41
Contact.....	42



Présentation



Des solutions **100% personnalisées** avec des **formations en présentiel**, toutes nos solutions sont basées sur un audit de **vos souhaits** de départ pour **optimiser votre progression** et **développer vos compétences**.



Un **accompagnement intégral** lors du montage de votre dossier administratif afin de vous aider à obtenir la prise en charge **de votre formation par votre OPCO**.



Suivre une formation avec **Facilit Formation**, c'est se donner les moyens de **réussir !**



Nos formateurs se déplacent dans **vos structures !** Ainsi notre formule s'adresse à tous les professionnels - **bouchers, charcutiers et traiteurs** - qui ne peuvent ou ne veulent pas quitter leur entreprise.



Notre catalogue propose des **thèmes variés** et actualisés chaque année, de l'hygiène et réglementation en boutique jusqu'aux techniques de management et de vente en passant par le renouvellement des gammes de produits.



Des **spécialistes reconnus** à votre service : Vous souhaitez **apprendre** de nouvelles techniques, **améliorer** vos services, **enrichir** votre gamme de produits ou simplement **créer de nouvelles opportunités professionnelles** avec la préparation d'une **certification reconnue**.



Facilit Formation vous permet de :

1

Valoriser et motiver vos équipes
en les faisant participer à la formation.

2

Apprendre dans un environnement
familier, avec votre matériel et
vos produits, et vous familiariser
immédiatement avec les nouvelles
recettes étudiées.

3

**Bénéficier d'une formation
sur mesure**
avec les produits qui vous intéressent
et qui correspondent à la ligne directrice
de votre entreprise.

4








Découvrir de nouveaux produits
et de nouvelles techniques.



Rejoignez-nous !

**Vous souhaitez bénéficier
d'une formation sur mesure ?
N'hésitez pas à nous contacter
pour débiter votre apprentissage
dès maintenant !**

AFFÛTAGÐES COUTEAUX

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0êWø	...W
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	:kë øW\È ë ÑWêke øW\È	De2	À TÑWe W



kê#øëe \

aÑ eW \øW \:1 T:k~: W ñø ë:kTøÈ Ñ\køW k1ø è:11ø V kÑ) eù ñø eW ñø\ Ñë ñø1e\Í

...W: WÑ00ø

- ¥)Ñ øÈ ¥neÑ øøe k \Ñ ø ñø\ ë:køÑWùWøV k \
- Prévention des TMS avec et par l'optimisation du pouvoir de coupe des couteaux dans les métiers de l'agro-alimentaire
- Savoir choisir et entretenir son couteau
- L'achat et l'entretien des couteaux
- Yè :0: ù1 \Ñe :1 ñk eWÑ~Ñ) ñø\ Ñ¥neøk\
- Exemples de recettes exécutées pendant le stage :

Aucune

a:ñÑ) eù\ eøë 1 V kø\È
TùñÑ : V kø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

La formation se fonde sur l'interactivité et k1ø TùñÑ : ø Ñëe ~ø Ñ§1 ñø TøW0øeeWø participants de pratiquer, de s'impliquer et de construire eux-mêmes leur savoir-faire.

Des supports de travail sont remis aux participants

- Echanges
- Partie théorique et ateliers pratiques

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1
ñø\ è:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ ø

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1
ñø\ è:11Ñ \Ñ1ëø\








Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\e ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eóí ø1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëkù TÑW)ø ... øeøkW øe ñø è:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ èø\ :1 \Tüè §V kø\Í ø T)Ñ1 ñø è~Wø Ð\kW ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëkøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk è:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ

BOUCHERIE

 Durée	 a : ñ Ñ) e ù \	 Lieu	 Horaires	 ... k ê) ë	 b : 0 ê W e	 ... W
# ø ± á ³ # : k W \ Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Traiteurs*	De 2 á μ T ø W \ : 1 1 ø \ ñ ø . ³ - ó Ó # :	À T Ñ W e W	



k ê # ø ë e \

a Ñ e W \ ø W \ ø \ : n e \ ñ ø ^ ø ~ ø 1 e È \ ø 1 \ ê) \ ø W á) Ñ ø \ e : 1 ñ ø \ • e : ë & \ T W : ñ k e \) ø \ T) k \ W ø 1 e Ñ ê) ø \ È \ è Ñ \ \ k W ø W ñ k ê : 1 1 ~ ø Ñ k ñ ø 0 Ñ W ø ñ Ñ

... W : W Ñ 0 0 ø

• : 11 Ñ e W ø \ ø \ è : n e \ ñ ø W ø ~ ø 1 e P -) Ñ e ø è 1 V k ø \ Ç

- Ñ) : W \ ø W k 1 ø § è ø e ø è 1 V k ø ø e è Ñ) è marchandises et des plats cuisinés

• Ñ ~ : W è Ñ) è k) ø W) ø \ 1 ñ è Ñ e ø k W \ ñ ø ratio matières premières, taux de marge)

Fixer un prix de vente « juste »

• 1 Ñ) ... \ ø W \ ø \ ~ ø 1 e ø \ T : k W ñ ù ~ ø) : T T ø \ # ù e ø W 0 1 ø W) ø è : n e) : è Ñ) ñ ø \ ø \ T W : # ù e ø W 0 1 ø W) ø è : n e ñ ø W ø ~ ø 1 e) : è Ñ ventes

Evaluer son niveau de marge

Utiliser la méthode de « péréquation des marges » :
Quels produits je vends, et combien me rapportent-ils ?

Comment développer sa marge

• : 1 e W =) ø W \ Ñ 0 Ñ W ø

Consommations et ratio matières premières

Les inventaires

¥ W ø W \ Ñ è : 1 \ : 0 0 Ñ e : 1 ñ ø 0 Ñ e W ø \ T

Calculer le ratio matières premières

• : 0 0 ø 1 e 0 Ñ e W \ ø W \ Ñ 0 Ñ W ø

La Gestion des Stocks

H ñ ø 1 e § ø W) ø \ è Ñ k \ ø \ ñ è ù ~ :) k e : 1 ñ k W Ñ e : 0 Ñ e W ø \

Détecter les zones de pertes par les écarts de stocks

Y ø \ è : 1 e W =) ø \ á ø ¥ ø è e k ø W T : k W W ù ñ k W ø) ø \ T ø W e ø \

ø T W : W Ñ 0 0 ø ñ ø : W 0 Ñ e : 1 ø \ e ~ :) : 1 e Ñ W ø 0 ø 1 e ù 1 ù W Ñ) \ ø í ø 1 Ñ k ñ e \ ø W Ñ ø ¥ ø è e k ù T Ñ W) ø : W 0 Ñ e ø k W ø e ñ ø è : 1 \ e W k W ø k 1 T W : W Ñ 0 0 ø ø \ k W 0 ø \ k W ø ø Ñ ñ Ñ T e ù á ~ : \ è ø \ : 1 \ T ù è § V k ø í ø T) Ñ 1 ñ ø è W ø k W ñ ø \ Ñ è Ñ e \ á ø ¥ ø è e k ø W ø e ñ k 0 Ñ e ù W ø) V k \ ø W Ñ 1 ù è ø \ Ñ W ø Ñ k ê : 1 ñ ù W : k) ø 0 ø 1 e ñ ø) Ñ : W 0 Ñ e : 1

... W ù W ø V k \

Avoir des connaissances dans le domaine alimentaire

a : ñ Ñ) e ù \ e ø è 1 V k ø \ È T ù ñ Ñ : V k ø \ ø e ñ è ø 1 è Ñ ñ W ø 0 ø 1 e

- Mises en situation à partir d'exemples vécus en entreprise
- Alternance d'exercices pratiques et d'apports théoriques
- Remise d'un support pédagogiques

a : ñ Ñ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1 ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \








‡ a È Ñ e e ø \ e Ñ e : 1 ñ ø § 1 ñ ø \ e Ñ ø É

a : ñ Ñ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1 ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \

Fiche d'appréciation remise au participant
ø 1 § 1 ñ ø : W 0 Ñ e : 1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê W ø	... W
# ø ± á ³ # : k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	: k ê ø W \ È ë Ñ W ê k e ø W \ È	De 2	À T Ñ W e W



k ê # ø ë e \

:11Ñ eW ø) ø \ ê Ñ \ ø \ ñ ø) Ñ ê : k ê ø W ø Ç ë : 11Ñ \ \ Ñ 1 ë ø ñ ø \ 0 : W è ø Ñ k „ È ñ ø \ 0 : ñ ø \ ñ ø ë k \ \ : 1) ø 0 ø k „ Ñ ñ Ñ Teù \ á ë Ñ V k ø T ë ø ñ ø ~ Ñ 1 ñ ø T : k W T : k ~ : W è ø 1 e \ ñ ø 0 Ñ 1 W ø # k ñ ë ø k \ ø ø e T W : ø \ \ : 11 ø) ø í

... W : W Ñ 0 0 ø

Æ Y ø \ T W 1 è T ø \ ñ ø ê Ñ \ ø ñ ø) Ñ ñ ù è : k T ø
la tenue du couteau, la position de travail, le sens de la découpe selon le morceau

- :11Ñ eW ø ø e W ø è : 11Ñ eW ø) ø \ T W 1 è 0 : ñ ø ñ ø ë k \ \ : 1) ø 0 ø k „ Ñ ñ Ñ Teù T : k W k ñ ø W) ø ë) ø 1 e

Æ a Ñ e W \ ø W) ø \ ñ ù è : k T ø \ ñ ø ê Ñ \ ø ø 1 Ú ë Ñ W ê k e ø W ø È W) Ñ ñ ø È É Ú

Æ Y ø \ W) ø \ ñ ø \ ù è k W eù ø e ñ è ... 1

Æ Y Ñ ñ ù è : k T ø ø e) ø è : 1 \ ø) Ç ~ Ñ) ñ Ñ 0 \ ø ø 1 T W Ñ e V k ø

... W ù W ø V k \

Connaître les bases de la boucherie

a:ñÑ) eù\ e ø ë 1 V k ø \ È
T ù ñ Ñ : V k ø \ ø e ñ è ø 1 è Ñ ñ W ø 0 ø 1 e

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a:ñÑ) eù\ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1
ñ ø \ è : 11Ñ \ \ Ñ 1 ë ø \
‡ a È Ñ e e ø \ e Ñ e : 1 ñ ø § 1 ñ ø \ e Ñ ø É








a:ñÑ) eù\ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1
ñ ø \ è : 11Ñ \ \ Ñ 1 ë ø \
Fiche d'appréciation remise au participant
ø 1 § 1 ñ ø : W 0 Ñ e : 1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

BOUCHERIE

ø T W : W Ñ 0 0 ø ñ ø : W 0 Ñ e : 1 ø \ e ~ :) : 1 e Ñ W ø 0 ø 1 e ù 1 ù W Ñ) \ ø í ø 1 Ñ k ñ e \ ø W Ñ ø ø ø è k ù T Ñ W) ø ... ø e ø k W ø e ñ ø è : 1 \ e W k W ø k 1 T W : W Ñ 0 0 ø Ø \ k W 0 ø \ k W ø Ø Ñ ñ Ñ Teù \ á ~ : \ è ø : 1 \ \ T ù è § V k ø í ø T) Ñ 1 ñ ø è W ø Ø \ k W ñ ø \ Ñ è Ñ e \ á ø ø ø è k ø W ø e ñ k 0 Ñ e ù W ø) V k \ ø W Ñ 1 ù è ø \ \ Ñ W ø Ñ k è : 1 ñ ù W : k) ø 0 ø 1 e ñ ø) Ñ : W 0 Ñ e : 1

						
Durée	Lieu	Horaires
#0 ± á ³ #:k\ Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	De 2	À TÑWe W	10\ ñø .³-ò Ó#:	



kê#øëe \

aÑ eW \øW)Ñ TWùTÑWÑe :1 eøë 1 Vkø TWùÑ)Ñê)ø Þ #ù~ø):TTøW ñø\ ÑWe le Vkø\ ñø\ 1 ñø 0 \ø ø1 ~Ñ)økW eø1ñÑ1ëø ñø êk¥øe\ ë:ë&e\ •e 0k)øW \Ñ ëWùÑe ~ eù ëk) 1Ñ Wø Þ •Ñ~: W 0ø\kWøW)ø\ W \Vkø\ Ñ Vkéá)Ñ ñkWùø ñø ~ ø ñø\ TW:ñk e\ øe eW:k~øW)ø\ 0:...ø1\ ñø 0Ñ eW

... W : WÑ00ø

• SAVOIR-FAIRE

Volumes, Formes & Couleurs, / Techniques & Créations Culinaires / Terminologies

• LE TRAVAIL EN AMONT

Ambiance, thèmes / Décors, Accessoires / Organisation eøë 1 Vkø kOÑ 1ø Ó ,le 0Ñe :1 ñø\ ë:ë&e\

• MATIÈRES PREMIÈRES

W e Wø\ ñø WÑ ë økW\ Ó -ø1kø\ ø1 ë:ë&e\

• ...^ -... ^ -Hkb #, • -?- - œµ

• aH•, ,b „œ^-^, È ^, ,-- ,• ...^-•, b- -Hkb • -D-a -H±œ, •

Canapés, Mises en bouche, Marinades, Salades, Terrines, Mignardises, petits fours, Pickings, Cakes, Brochettes

• aH•, ,b • 9b, akb- ?, #èœb œ>> , -

Action ! Sculptures fruits & légumes / Détournements originaux d'objets / Mise en relief / Graduation des volumes & des Couleurs

• kb?-Y -Hkb #- kb?-Y -Hkb

• •... , -• -, DbH±œ, • ^9?Y, a, b- H^, •

#kWùø ñø ~ ø ñøk1 êk¥øe ê:11ø\ TWÑe Wkø\

Professionnelles : Proximité des consommateurs

... WùWøV k \

Formation ou expérience en cuisine.

a:ñÑ) eù\ eøë 1 Vkø\È

TùñÑ : Vkø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

...W:ëø\k\ ñø ëWùÑe ~ eù øe)økW\ ñ ¥ùWø

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de §ë ø\ eøë 1 Vkø\ TøW0øeeÑ1e á ë Ñëk1 ñèù rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ ÑeeøleÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1








ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 95% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øle ~):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øí œ1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëkù TÑW)ø :W0ÑeøkW øe ñø ë:1leWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ ëø\ :1\ Tüë §Vkø\í ø T)Ñ1 ñø kW\ \kW ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëkøW øe ñk 0ÑeùW ø) Vk \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ :1í

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê Wø	... W "
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Gérants*	De 2 á μ TøW\ :11ø\ ñø .³-ò Ó#:	À TÑWe W

* Exploitants d'établissement de restauration, Directeurs de Restaurants,



kê#øëe \

^øTWù\ø1eøW)Ñ \eWkëekWø k\leÑe ~ø ñèk1ø Wøëøeeø øe ñèk1 T)Ñe
TÑWe W ñø\ 0ùëÑ1 \0ø\ ñø)Ñ ëWùÑe ~ eù ëk) 1Ñ Wøí ^ùÑ) \øW ñø\ T
TW:ñk e\È ñø TW „ :k ñø ë:k)økW\

... W : WÑ00ø

ø1 Tøk ñèD \e: Wø

- Des plats annoncés aux menus et à la Carte
- Yèk¥Wø ñø •øW~ ëø
- aøe\ øe ê: \:1\È ë) ø1e)ø \$„ø øe ë) ø1e)ø
- YÑ :0T:\ e :1 ñø)è:¥Wø Ç ke) \Ñe :1 ñk ...W\èøø\kèkøø èWùÑe ~ eù øe)økW\ ñ ¥ùWø
- YèÑ1Ñ)...\ø ñø\ ~ø1eø\
- La Performance des plats, la gestion de la carte
- Le « Menu Engineering » : utilisation des Principes de Smith
- YÑ ë:1ëøTe :1 ñø\ \kTT:We\ Ç
- La Carte « Outil de promotion » : choix des supports, graphisme, présentation, sens de lecture
- Yø\ > ë ø\ -øë 1 Vkø\ Ç
- Yø\ §ë ø\ eøë 1 Vkø\ ñø ë:00øWë Ñ) \Ñe :1
- Yø\ §ë ø\ eøë 1 Vkø\ ñø ÑêW ëÑe :1
- Yø\ §ë ø\ eøë 1 Vkø\ ñø §1 e :1
- YÑ ^ø1eÑê) eù Ç
- YèÑ1Ñ)...\ø ñk ë:ne ñø\ 0Ñe Wø\ ñ ¥ùWø1ë ùø\
- Yø\ §ë ø\ eøë 1 Vkø\ ñø øe :1

Discussion ouverte. Questions/réponses

... WùWøV k \

Formation ou expérience en cuisine.

a:ñÑ) eù\ eøë 1 Vkø\È

TùñÑ)øVkø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

...W\èøø\kèkøø èWùÑe ~ eù øe)økW\ ñ ¥ùWø

étapes

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de

Un support de cours est remis à chaque participant.

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\








Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øle ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øí ø1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëekù TÑW)ø :W0ÑeøkW
øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ èø: 1\ \Tüë \$Vkø\í ø T)Ñ1 ñø kW\ :kW
ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) Vk \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ :1Í



						
Durée	a: ñÑ) e ù \	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b: 0 ê W ø	... W "
# ø ± á ³ # : k W \	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	ø ñ ø è k \ 1 ø È De 2 ... ø W \ : 11 ø) ñ ø è ë µ T ø W \ : 1 ø \ ñ ø . ³ - ò Ó # :	À TÑ We W	



k ê # ø ë e \

: 11Ñ e W ø) ø \ ë W e W ø \ ñ ø \ ù) ø ë e : 1 ñ ø) Ñ 0Ñ e W ø T W ø 0 W ø í : 11Ñ è k \ \ : 1 ñ k è : è : 1 È ... ø W ø ë e : 11 ø W \ : 1 \Ñ ~ : W P Ñ W ø ø 1 è Ñ W è k ø W ø a ø e e W ø ø 1 ~Ñ) ø k W ñ ø \ T W : ñ k e \ á Ñ ê) ø è : ne ñ è Ñ è Ñ e í # ù ~ ø) : T T ø W et terrines

... W : W Ñ 0 0 ø

CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc.
- Connaissance de leur provenance, des circuits
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc.
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Maîtrise des techniques de préparation
- Utilisation des assaisonnements et des épices
- Maîtrise des techniques de cuisson
- Dressage et mise en valeur des pâtés et terrines pour une présentation moderne

Recettes réalisées sur-mesure en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

... W ù W ø V k \

Formation ou expérience en cuisine.

a: ñÑ) e ù \ e ø è 1 V k ø \ È

T ù ñÑ : V k ø \ ø e ñ è ø 1 è Ñ ñ W ø 0 ø 1 e

... W : è ø \ \ k \ ñ ø è W ù Ñ e ~ e ù ø e) ø k W \ ñ ø W ø

Utile et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de

§ è ø \ e ø è 1 V k ø \ T ø W 0 ø e e Ñ 1 e á è Ñ è k 1 ñ è ù rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.

a: ñÑ) e ù \ ñ è ù ~Ñ) k Ñ e : 1 ñ ø \ è : 11Ñ \ \Ñ 1 è ø \

‡ a È Ñ e e ø \ e Ñ e : 1 ñ ø § 1 ñ ø \ e Ñ ø È

a: ñÑ) e ù \ ñ è ù ~Ñ) k Ñ e : 1 ñ ø \ è : 11Ñ \ \Ñ 1 è ø \








Fiche d'appréciation remise au participant ø 1 § 1 ñ ø : W 0 Ñ e : 1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 95% - Taux d'abandon : 0%



ø T W : W Ñ 0 0 ø ñ ø : W 0 Ñ e : 1 ø \ e ~ :) : 1 e Ñ W ø 0 ø 1 e ù 1 ù W Ñ) \ ø í ø 1 Ñ k ñ e \ ø W Ñ ø ø ø è k ù T Ñ W) ø : W 0 Ñ e ø k W ø e ñ ø è : 1 \ e W k W ø k 1 T W : W Ñ 0 0 ø ð \ k W ø ø ð Ñ ñ Ñ T e ù á ~ : \ è ø : 1 \ \ T ù è § V k ø \ í ø T) Ñ 1 ñ ø : k W \ : k W ñ ø \ Ñ è Ñ e \ á ø ø ø è k ø W ø e ñ k 0 Ñ e ù W ø) V k \ ø W Ñ 1 ù è ø \ \Ñ W ø Ñ k è : 1 ñ ù W : k) ø 0 ø 1 e ñ ø) Ñ : W 0 Ñ : 1 í

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê Wø	... W
ñø)Ñ \ø\\ñø1)Ñ \ø\\ñø1)Ñ \ø\\ñø \ø\\ :1\	ë è)ù	ñø TøW\ 1ñø\Ñ \ø				
#ø ± á ³ #:kW\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	ø ñø èk \ Cuisiniers*	1ø È De2 á μ TøW\ :11ø\ ñø .³-ò Ó#:	À TÑWe W

Ã~ø\T:1\Ñê)ø\ ñø Wø\eÑkWÑe :1 øe eWÑ eøkW\



kê#øëe \

Hñø1e §øW øe ë:0TWø1ñWø)ø\ TW:ëø\\È)ø\ ø1#øk,, k\leÑe \ øe :W ùë:1:0 V kø\ øe :W Ñ1 \Ñe :11ø)\) ù\ á ëø\ 0:ñø\ ñø ÑêW ëÑe :1í aÑ èk \\:1 á #k\leø eø0TùWÑekWø øe \:k\ ~ ñøí

... W : WÑ00ø

- Les réactions chimiques et thermiques de base et la transformation des propriétés des aliments
- Organisation, méthodologie et techniques du procédé
- Maîtrise sanitaire, apprendre à prolonger les DLC, calcul des VP
- Les produits et recettes appropriés
- Réalisation de nombreuses recettes en cuisine d'application
- Dégustations

... WùWøV k \

Maîtriser les bases techniques de la cuisine.

a:ñÑ) eù\ eøë 1 V kø\È

TùñÑ : V kø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

Exposés et apports théoriques.

Essais techniques et dégustations

Mise en pratique commune des apports théoriques

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \\Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\leÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \\Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant








ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation :99% - Taux d'abandon : 0%

ENSIWINE

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øle ~):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eóí œ1 Ñkñ e \øWÑ øøøëekù TÑW)ø :W0ÑeøkW øe ñø ë:1\ewk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á -:\ ëø\ :1 \Tùë §Vkø\Í ø T)Ñ1 ñø kW\ :kW ñø\ Ñë Ñe\ á øøøëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ :1í

						
Durée	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b : 0 ê W e	... W	
# 0 ± á ³ # : k W \	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	ø ñ ø ë k \ 1 ø De 2 ... ø W \ : 1 1 ø) ñ ø ë ä µ ¶ ø W \ : 1 ø \ ñ ø . ³ - ò Ó # :	À T Ñ W e W	



k ê # ø ë e \

Hñø1e §øW)ø\ ëW e Wø\ ñø V kÑ) eù ñø\ ~ Ñ1ñølí
 ^øë:11Ñ eWø)ø\ \Tùë §ë eù\ k\ eÑe ~ø\ ñø\ ~ Ñ1ñø\ Ú :ne\È eø„ekWø\ÈÍÍ Ú
 TW:ñk eÍÍ aÑ eW \øW)ø\ ñ øùWø1e\ e...Tø\ ñø ëk \:1 ÚêWÑ \Ñ øÈ \ÑkeùÈ T
 ëë:WñøW)ø\ ÑW1 ekWø\È ~ Ñ1ñø\È \Ñkëø\ øe #k\ T:kW ë:0TWø1ñWø)ø\
 #ùë:k~W W ñø 1:k~øÑk„ Ñ\Ñ \:11ø0ø1eÍ
 #ù~ø):TTøW)Ñ ëWùÑeW ãùí ë)TéÑWkø\ ñø\ ~ Ñ1ñølí „T): eøW Ñ~øë 11
 0ÑWë ù T:eÑ øW øe eùWùÑ) øWÍ

... W : W Ñ 0ó0ø

W e Wø\ ñèÑTTW:~ \ :11ø0ø1e

- des viandes de boucherie : agneau, bœuf,
- des volailles : canard, poulet, pintade, pigeon
- Hñø1e §ëÑe :1 ñø\ \Ñ~økW\ øe ÑW=0ø\
Yù k0ø\È Wk e\ øe øWêø\
Yù k0ø\ :kê) ù\
Yø\ 0:ñø\ ñø ëk \:1 ñø\ ~ Ñ1ñø\
Yø\ >:1ñ\ øe)ø\ \Ñkëø\
Yø\ >:1ñ\ øe)ø\ \Ñkëø\
Yø\ >:1ñ\ øe)ø\ \Ñkëø\
- Accords gastronomiques et valorisation organoleptiques
- Modes de préparation
- avec échange,
- sans échange,
- cuisson mixte.
- fonds blanc et brun,
- fumets,
- sauces



... W ù Wø V k \

Formation ou expérience en cuisine.

a:ñÑ) eù\ eøë 1 V kø\È TùñÑ : V kø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

...W:ëø\k\ ñø ëWùÑe ~ eù øe)økW\ ñ øùWø
étapes

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de §ë ø\ eøë 1 V kø\ TøW0øeeÑ1e á ë Ñëk1 ñø rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øE

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\








Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%



ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\e ~):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eøÍ ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëkù TÑW)ø :W0Ñ økW øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø ø\kW øø\kWøøÑñÑTeù á ~:\ ëø\ :1 \Tùë §V kø\Í ø T)Ñ1 ñø \kW\ økW ñø\ Ñë Ñe\ á øøøëkøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ë:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñe

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... kê) ë	b:0êWø	...W
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	ø ñø ëk \ 1ø De2 ...øW\ :11ø) ñø ëë µ 1TøW\ :11ø\ ñø .³-ò Ó#:	À TÑWe W	



kê#øëe \

Hñø1e §øW)ø\ ëW e Wø\ ñø V kÑ) eù ñø\ ~ Ñ1ñø\Í
 ^øë:11Ñ eWø)ø\ \Tùë §ë eù\ k\leÑe ~ø\ ñø\ ~ Ñ1ñø\ Ú :ne\È eø„ekWø\ÉÍÍ Ú
 TW:ñk e\Í aÑ eW \øW)ø\ ñ øùWø1e\ e...Tø\ ñø ëk \ :1 ÚêWÑ \Ñ øÉ \ÑkeùÉ T
 ëë:WñøW)ø\ ÑW1 ekWø\É ~ Ñ1ñø\É \Ñkëø\ øe #k\ T:kW ë:0TWø1ñWø)ø\
 #ùë:k~W W ñø 1:k~øÑk„ Ñ\Ñ \ :11ø0ø1e\Í
 #ù~ø):TTøW)Ñ ëWùÑeW (ù\ë)øTèÑWø\ ñø\ ~ Ñ1ñø\Í „T): eøW Ñ~øë 11
 0ÑWë ù T:eÑ øW øe ëùWùÑ) øWÍ

... W : W Ñ 00±ø

Yø\ a:ñø\ øe ù)ù0ø1e\ ñø) Ñ \ :1 #Wø\Ñ ø øe TWù\ø1eÑe :1
 ñø\ 0øe\ \øW~ \

- Eléments de décoration,
- Equilibre des volumes,
- Harmonie des couleurs,
- Application sur : plat, assiette
,eÑê) \ø0ø1e ñø\ §ë ø\ eøë 1 V kø\
- Détermination qualitative des denrées,
- Evaluation quantitative,
Æ #ùeøW0 1Ñe :1 ñk ë:ne ñø Wø~ ø1eÉ
- Présentation des techniques de réalisation des mets.
-WÑ~Ñk„ ñèÑTT) ëÑe :1
- Viandes rouges : bœuf, agneau,
- Viandes blanches : veau, cochon,
- Abats : ris, foie, rognons.

... WùWøV k \

Formation ou expérience en cuisine.

a:ñÑ) eù\ eøë 1 V kø\É
 TùñÑ : V kø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

...W:ëø\k\ ñø ëWùÑe ~ eù øe)økW\ ñ øùWø
 étapes

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent
 l'acquisition et/ou l'actualisation des
 connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur
 des démonstrations, des échanges entre les
 participants ainsi que des réalisations de
 §ë ø\ eøë 1 V kø\ TøW0øeeÑ1e á ë Ñëk1 ñø
 rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque
 participant.

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ) kÑe :1
 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ) kÑe :1
 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\








Fiche d'appréciation remise au participant
 ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\e ~):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eø\ ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëkù TÑW)ø :W0Ñ økW
 øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á -:\ ëø\ :1 \Tùë §V kø\Í ø T)Ñ1 ñø \ kW\ kW
 ñø\ Ñë Ñe\ á øøøëkøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ë:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñe



						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... kê) ë	b:0êWø	...W
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	:kë øW\È	De2	À TÑWe W



kê#øëe \

aÑ eW \øW)ø ñù:\Ñ øÉ)Ñ ñùë:kTøÉ)ø TÑWÑ ø ñø)Ñ ~ Ñ1ñóí •Ñ~: e...Tø ñø ~Ñ):W \Ñe :1

... W : WÑ00ø

- Les principes de base de la découpe : la tenue du
 - Les règles de sécurité et d'hygiène
 - Prévoir la découpe en fonction de l'usage (charcuterie, W)ÑñøÉÛ
- La découpe : validation des acquis par mise en pratique

... WùWøV k \

Connaître les bases de la boucherie

... WùWøV k \

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1

ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant

ø1 §1 ñø :W0Ñe :1




Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

BOUCHERIE

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\e ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eóí ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëekù TÑW)ø :W0Ñ økW øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ èø\ :1 \Tüè §Vkø\í ø T)Ñ1 ñø øW\ økW ñø\ Ñë Ñe\ á øøøëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñe :1

D - SOSSAGE ET COUPE DE VIANDES

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê W e	... W "
# ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	:kë ø W\È ë ÑWëke ø W\È	De 2	À TÑWe W è ÑWëke ø W\È



kê#øëe \

aÑ eW \øW)ø ñù:\Ñ øÉ)Ñ ñùë:kTøÉ)ø TÑWÑ ø ñø\ ñ ¥ùWø1e\ e...T

... W : WÑ00ø

- Les principes de base du désossage et de la découpe : la tenue du couteau, la position de travail, le sens du ñù:\Ñ øÉ
- Les règles de sécurité et d'hygiène
- Prévoir la découpe en fonction de l'usage (charcuterie, W)Ñ ñ ø É Ú

La découpe : validation des acquis par mise en pratique

... W ù Wø V k \

Connaître les bases de la boucherie

a:ñÑ) eù\ eøë 1 V k ø \ È

ÑùÑ : V k ø \ ø e ñèø1ëÑñWø0ø1e

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\èÑe :1 ñø §1 ñø \èÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\








Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\è ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øí ø1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëekù TÑW)ø :W0Ñ økW øe ñø ë:1\èWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ èø\ :1 \Tüè §V k ø \í ø T)Ñ1 ñø øW\ økW ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk é:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñe :1

BOUCHERIE

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê Wø	... W "
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	:kë ø W\È ë ÑWëke ø W\È	De 2	À TÑWe W



kê#øëe \

:11Ñ eWø)ø\ ëW e Wø\ ñø \ù)øëe :1 ñø)Ñ 0Ñe Wø TWø0 Wøí :11Ñ
 ëk \\\:1 T:kW)Ñ ÑêW ëÑe :1 ñk #Ñ0ê:1É...øW øëe :11øW \\\:1 \Ñ~: WP
 ñø\ eøë 1 Vkø\ÙÍ aøeeWø ø1 ~Ñ)økW ñø\ TW:ñk e\ á Ñ ê)ø ë:ne ñèÑ
 ù)ÑW ø ñø #Ñ0ê:1\

... W : WÑ00ø

CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES

b- ,•• H^,• Y ^- YH• -Hkb

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc.
- Connaissance de leur provenance, des circuits ñèÑTTW:~ \ :11ø0ø1e øe ñø\ §) Wø\ ñèÑ
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc.
- Connaissance des critères objectifs d'achat

a H-^H•, #,• -, DbH±œ,• #, ...^,... ^-Hkb
 œH••kbÈ #, ...^,•, b- -Hkb Yè ••H,--

- Maîtrise des techniques de préparation
- Utilisation des assaisonnements et des épices
- Maîtrise des techniques de cuisson

... WùWøV k \

Formation ou expérience en cuisine.

a:ñÑ) eù\ eøë 1 Vkø\È
 TùñÑ : Vkø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

... W:ëø\k\ ñø ëWùÑe ~ eù øe)økW\ ñ øWø

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de §ë ø\ eøë 1 Vkø\ TøW0øeeÑ1e á ë Ñëk1 ñèù rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1
 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

± aÈ ÑeeøeÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1
 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1








Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øe ~):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eøí ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëkù TÑW)ø ...øeøkW
 øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ ëø\ :1 \Tüë §Vkø\í ø T)Ñ1 ñø økW\ \kW
 ñø\ Ñë Ñe\ á øøøëkøW øe ñk 0ÑeùW ø) Vk \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ :1Í



FABRICATION DE PÂTÉS

						
Durée	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê W ø	... W "	
# ø ± á ³ # : k W \	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	: k ë ø W \ È	De 2	À T Ñ W e W



k ê # ø ë e \

:11Ñ eWø)ø\ ëW e Wø\ ñø \ù)øëe :1 ñø)Ñ 0Ñe Wø TWø0 Wøí :11Ñ ñø ëk \\\:1 ñø\ TÙeù\Í ...øW øëe :11øW \:1 \Ñ~: WÞ Ñ Wø ø1 ë ÑWëkeø #ù~ø):TTø k1ø Ñ00ø ù)ÑW ø ñø TÙeù\ øe eøWW 1ø\

... W : W Ñ 0 0 ø

INTRODUCTION

- Aperçu historique du pâté en France
- Les pâtés régionaux
- Les pâtés étrangers

k b b , H • • b , , - ... ^ - ... ^ - H k b # , • a - H 9 ^ ,

PREMIÈRES

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc.
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc.
- Préparation et parage des viandes

- - œ # , Ý > H D , • - , D b † H œ , • ø e a H • , , b

- Le pâté de campagne maison
- Le pâté de campagne au curcuma
- Terrine de campagne aux fruits secs
- Les mousses de foie (au Jurançon, au Pineau des Charentes, etc)

- ... Ùeù ñø ëÑ1ÑWñ ë:1§e á)è W0Ñ 1Ñë
- Pâté de foie de sanglier
- Terrine de lapin au whisky
- Pâté de foie aux 5 baies
- Terrine de gibier

- Yø\ TÙeù\ ø1 ëW :neø Ç TÙeù):WWÑ 1Èø\ e :11Ñ \Ñ1èø\

^ - œ ... , ^ - H k b , - œ - H Y H • - H k b # , • D œ - † • à È # Ñ e ø \ e Ñ e :1 ñø §1 ñø \ e Ñ ø É

LES MARINADES à H-24h et à H-28h

HACCP

- Le plan de maîtrise sanitaire en charcuterie
- La marche en avant
- La ligne de froid
- Le plan de nettoyage et d désinfection

CONCLUSION

- ^ù~ \ :1 ù1ùWÑ)ø ñø\ §ë ø\ eøë 1 V k ø\ ùekñ ùø\
- Questions/réponses sur les techniques vues pendant les 3 jours de formation

... W ù W ø V k \

Formation ou expérience en cuisine.

a : ñ Ñ) e ù \ e ø ë 1 V k ø \ È
T ù ñ Ñ : V k ø \ ø e ñ è ø 1 è Ñ ñ W ø 0 ø 1 e

... W : è ø \ \ k \ ñø ë W ù Ñ e ~ e ù ø e) ø k W \ ñ ¥ ù W ø

étapes

Outils et méthodes
Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de §ë ø\ eøë 1 V k ø\ TøW0øeeÑ1e á ë Ñëk1 ñèù rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.

a : ñ Ñ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1

È ø \ e : 11Ñ \Ñ1èø\

† • à È # Ñ e ø \ e Ñ e : 1 ñø §1 ñø \ e Ñ ø É

a : ñ Ñ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1

ñ ø \ è : 11Ñ \Ñ1èø\








Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø : W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW : WÑ00ø ñø : W0Ñe :1 ø\ e ~ :) : 1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eóí œ1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëekù TÑW)ø : W0Ñ økW øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW : WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~: \ èø\ : 1 \Tùè §Vkø\Í ø T)Ñ1 ñø : kW \ \kW ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùèø\Ñ Wø Ñk é:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ : W0Ñe



						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0êWø	...W
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Réstauration eWÑñ e :11ø))	De 2	À TÑWe W



kê#øëe \

a:ñk)ø ° Ç #ùeøëeøW øe 0Ñ eW \øW)ø\ W \Vkø\ ñø ë:1eÑ0 1Ñe :1\ øe ñø :0TWø1ñWø)è 0T:WeÑ1ëø ñèk1ø 0ùe :ñø D ... øe T:k~: W)Ñ 0øeeWø ø 1 :1 T)Ñ1 ñø 0Ñ eW \ø \Ñ1 eÑ WøÍ

... W : W Ñ 0ó0ø

- a:ñk)ø ° Ç D ...
- a \ø ø1 Sk~Wø øe ÑTT) ëÑe :1 ñk ...)Ñ1
 - Ñ1 eÑ Wø Ç
 - La déclaration d'activité
 - YÑ §ë ø ñø)èùeÑê) \ø0ø1e
 - Le raccordement en eau potable
 - Les informations sur le personnel
 - L'analyse de la marche en avant (zoning du complexe cuisine)
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - Le suivi du matériel
 - Les produits d'entretien utilisés
 - Le plan de nettoyage et de désinfection (PND)
 - Les diagrammes de fabrication
 - Les bonnes pratiques d'hygiène, CCP et PRPO
 - Le livret de traçabilité, les contrôles et les non conformités
 - L'Audit



... WùWøVk \

Connaître les procédures et la réglementation HACCP

a:ñÑ) eù\ eøë 1 Vkø\È TùñÑ : Vkø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

Apports théoriques et ateliers pratiques visant à faciliter l'acquisition de compétences.

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

± aÈ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

*ëk \ 1ø ë:)øëe ~øÈ 1ñk\øW ø Ñ W:ÞÑ) 0ø1eÑ \ÑWe \Ñ è:kë ø Úè:kë øW\È è:k)Ñ1 øW\È T: \:11 øW\È è Ñ \è øW\È è Ñ1e\È eWÑ1\T:WeøkW\È è::TùWÑe ~ø\ Ñ W è:)ø\ÈÉ

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\ø ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øÍ ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëekù TÑW)ø :W0ÑeøkW øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ èø\ :1 \Tùè §Vkø\Í ø T)Ñ1 ñø \kW ñø\ Ñè Ñe\ á øøøëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) Vk \øWÑ 1ùèø\Ñ Wø Ñk è:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñe :



						
Durée	Contenu	Lieu	Horaires	Public cible	Langue	Modalité
1h30	Présentiel	Sur site client	9h00-12h30 et 14h00-17h30	Réstauration	Français	Présentiel



Objectifs

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre le cadre réglementaire (INCO, HACCP, DNV)
- Identifier les dangers et les points critiques de contrôle (PCC) dans un processus de fabrication
- Élaborer un plan HACCP et un tableau nutritionnel
- Mettre en œuvre des mesures de maîtrise des risques

Contenu de la formation

1. Déclaration nutritionnelle

- Quid du règlement INCO
- Le contexte : principes et exigences générales
- Les 12 mentions obligatoires et les exceptions
- Les conditions de présentation
- Le calendrier d'application
- Se préparer à la mise en œuvre
- Focus sur les allergènes - Le contexte
- Présentation des allergènes
- La déclaration nutritionnelle
- Le contenu
- Les modes de calcul
- Présentation du tableau nutritionnel
- Mise en situation, travail sur des cas concrets
- Synthèse

2. HACCP

Connaître les procédures et la réglementation HACCP

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de base du HACCP
- Identifier les dangers et les points critiques de contrôle (PCC)
- Élaborer un plan HACCP

Apports théoriques et ateliers pratiques visant à faciliter l'acquisition de compétences.

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de base du HACCP
- Identifier les dangers et les points critiques de contrôle (PCC)
- Élaborer un plan HACCP

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de base du HACCP
- Identifier les dangers et les points critiques de contrôle (PCC)
- Élaborer un plan HACCP

Fiche d'appréciation remise au participant

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

* À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de base du HACCP
- Identifier les dangers et les points critiques de contrôle (PCC)
- Élaborer un plan HACCP

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de base du HACCP
- Identifier les dangers et les points critiques de contrôle (PCC)
- Élaborer un plan HACCP



INCODANGERS ALLERGENES ET ETIQUETAGE APPROPRIE

						
Durée	a: ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b: 0 ê Wø	... W
#ø ± á³ #: k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	^ù\T:1\Ñê)ø\ V kÑ) eù	De 2 á μ TøW\ :1	À TÑWe W



kê#øëe \

: OTWø1ñWø)è OT:WeÑ1ëø ñø\ ñÑ1 øW\ Ñ))øW 1ø\í •Ñ~: W ù~Ñ)køW Ñ))øW 1ø\í ...:k~: W 0øeeWø ø1 T)Ñëø k1ø T:) e V kø ñèùe V køeÑ ø Ñ

... W: WÑ00ø

- #ù§1 e :1\ Ñ))øW 1ø\ Ç TW 1ë Tø\ øe eÑk\ø
- Données épidémiologiques : population concernée, impact
- eÑe ñø\ 0:...ø1\ ñø 0ø\kWø\ øe V kÑ1e
- Règlementation/responsabilité de l'industriel
- Cas général
- Politique d'étiquetage des allergènes
- Cas du Gluten
- Pré-requis achats
- Bonnes pratiques de manipulation et fabrication.

... WùWøV k \

Connaître les bases de la boucherie

a: ñÑ) eù\ eøë 1 V kø\È

TùñÑ : V kø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a: ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\ eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ

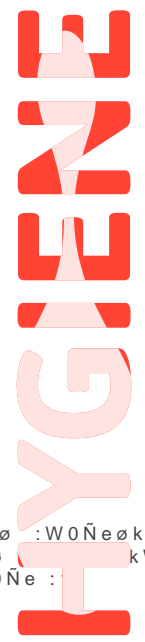
a: ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant

ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 98% - Taux d'abandon : 0%



ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 ø\e ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øí ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëkù TÑW)ø :W0ÑeøkW øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ èø\ :1\ \Tüè §V kø\í ø T)Ñ1 ñø \ kW ñø\ Ñë Ñe\ á øøøëkøW øe ñk 0ÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñe :

INITIATION A LA DEGUSTATION PRESTIGE

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0êWø	...W "
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	^ù\T:1\Ñë)ø\	De2 á μ TøW\:11ø\ñø .³-ò Ó#:	À TÑWe W

Ã øe \Ñ)ÑW ù\ ñèø1eWøTW ø\ \:k Ñ eÑ1e OÑ eW øW)Ñ ñù k\leÑe :1 ñèk1 ~ 1



kê#øëe \

...ÑW)øW ñk ~ 1 Ñ~øë Ñ \Ñ1ëø ø1 ke) \Ñ1e)ø ê:1 ~:ëÑêk)Ñ Wøí ëV k ê:11Ñ \Ñ1ëø\ ñÑ1\)ø ~ 1 •Ñ~: W ñù k\leøW øe ñùëW Wø k1 ~ 1 ê)Ñ1ë

...W: WÑ00ø

:øTWø1ñWø øe \Ñ~: W Ñ1Ñ)...øW)ø\ TW. Wø TÑk,, ñù\Ñke\ øe ÑW=øø\ ñk ~ 1

- Les arômes du vin : savoir reconnaître du vin lors d'une dégustation (pique acétique, acidité volatile, défauts du vin) »
- Les défauts du vin : savoir reconnaître les principaux défauts du vin (pique acétique, acidité volatile, défauts du vin) »
- Ñ~: W ñù k\leøW k1 ~ 1 øe ÑëV kùW W ÑñùV kÑe
- Les phases de la dégustation : la vue, le nez, la bouche
- Le vocabulaire de la dégustation : attaque, gras, rond, tannique, nerveux, charpenté, charnu, caudalies
- La conclusion : l'équilibre, les valeurs qui dominent
- Yø\ ñ ¥ùWø1e\ e...Tø\ ñø ~ 1\
- Yø\ ~ 1\ ø¥øW~ø\ëø1e\ Ç Yø\ T Ñ\ø\ ñø ñèk1 ~ 1 ø¥øW~ø\ëø1eë)Ñ ñ ¥ùWø1ëø ø1eWø k1 è NOTN øø

Dégustation : Champagne Blanc de Blancs, Champagne Blanc de Noir, Champagne Rosé, Crémant de Limoux

- Les vins blancs : les phases de la dégustation d'un vin (attaque, gras, rond, tannique, nerveux, charpenté, charnu, caudalies)

Dégustation : Sauvignon de Loire, Riesling d'Alsace, Viognier du Rhône, Jurançon moelleux BIO

- Les vins rouges : les phases de la dégustation d'un vin (attaque, gras, rond, tannique, nerveux, charpenté, charnu, caudalies)

Aucun

a:ñÑ) eù\ eë 1 V kø\È TùñÑ : V kø\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

Animation via vidéoprojecteur. Dégustation des vins (verres de dégustation, crachoirs, fiches d'appréciation, outils didactiques).

Les outils nécessaires à la formation sont fournis (verres de dégustation, crachoirs, fiches d'appréciation, outils didactiques).

Le cours est assuré par un expert en vin

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ è:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÈ Ñeeø\leÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÈ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ è:11Ñ \Ñ1ëø\

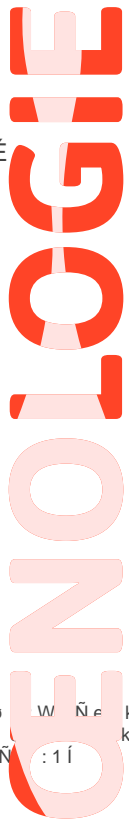
Fiche d'appréciation remise au participant

Résultats Obtenus


Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%
méditerranéens, les tannins, l'alcool

Dégustation : Saint Nicolas de Bourgueil BIO, Syrah du Rhône, Corbières, Cahors biodynamie, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux Vieux Millésime (10-15 ans minimum).

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øe ~:):1eÑ Wø0ø1e ü1ùWÑ) \eøí ø1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëkù TÑW)ø W Ñe kW øe ñø è:1eWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW Oø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\èø: 1\ \Tùè §V kø\í ø T)Ñ1 ñø \ ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëkøW øe ñk OÑeùW ø) V k \øWÑ 1ùèø\Ñ Wø Ñk è:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ :1í



MANIPULATION ET DÉCOUPE DE VIANDES

						
Durée	a : ñÑ) e ù \	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b : 0 ê W ø	... W
# ø ± á ³ # : k W \	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	: k ê ø W \ È ë Ñ W ë k e ø W \ È	De 2	À TÑWe W



k ê # ø ë e \

aÑ eW \ ø W) ø ñ ù : \ \ Ñ ø È) Ñ ñ ù è : k T ø È) ø TÑWÑ ø ñ ø) Ñ ~ Ñ 1 ñ ø í
 • Ñ ~ : W ñ ù è : k T ø W ø 1 : 1 è e : 1 ñ k e ... T ø ñ ø ~ Ñ) : W \ Ñ e : 1

... W : WÑ00ø

- Les principes de base de la découpe, la tenue du
 è : k e ø Ñ k È) Ñ T : \ e : 1 ñ ø e WÑ ~ Ñ) È) ø \ ø 1 \ ñ k ñ ù : \ \ Ñ ø È
 Æ Y ø \ : k e) \ ø e) ø k W ø 1 e W ø e ø 1 ÚÑ ¥ n e Ñ : ø Û) e ù \ e ø è 1 V k ø \ È
- les règles de sécurité et d'hygiène
- Prévoir la découpe en fonction de l'usage
 Ú è Ñ W ë k e ø W ø È W)) Ñ ñ ø È Ú
- Valoriser la chaîne de découpe pour gagner en
 ø ¥ è Ñ è e ù
- La découpe :
- Validation des acquis par mise en pratique

... W ù W ø V k \

Connaître les bases de la boucherie

Explication sur les techniques employées lors du stage.

Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel.

Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a : ñÑ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1
 ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \

‡ a È Ñ e e ø l e Ñ e : 1 ñ ø § 1 ñ ø \ e Ñ ø È

a : ñÑ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1
 ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \

Fiche d'appréciation remise au participant
 ø 1 § 1 ñ ø : W 0 Ñ e : 1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

BOUCHERIE

ø TW : WÑ00ø ñ ø : W 0 Ñ e : 1 ø l e ~ :) : 1 e Ñ W ø 0 ø 1 e ù 1 ù WÑ) \ ø í ø 1 Ñ k ñ e \ ø WÑ ø ¥ ø è k ù TÑW) ø ø k W ø e ñ ø è : 1 l e W k W ø k 1 TW : WÑ00ø Ø \ k W ø Ø \ k W ø Ø Ñ ñ Ñ T e ù á ~ : \ è ø : 1 \ \ T ù è § V k ø \ í ø T) Ñ 1 ñ ø è : k W \ Ø \ k W ñ ø \ Ñ è Ñ e \ á ø ¥ ø è k ø W ø e ñ k 0 Ñ e ù W ø) V k \ ø WÑ 1 ù è ø \ \ Ñ W ø Ñ k è : 1 ñ ù W : k) ø 0 ø 1 e ñ ø) Ñ : W 0 Ñ

						
Durée	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê W ø	... W	
# ø ± á ³ # : k W \	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	: k ê ø W \ È	De 2	À T Ñ W e W



k ê # ø ë e \

, e W ø ë Ñ T Ñ ê) ø ñ ø ë : \ W) ø \ 0 Ñ e W ø \ T W ø 0 W ø \ ø e ñ ø ë : 1 \ ø)) ø W) : ê) Ñ e : 1 \ W ù) ø 0 ø 1 e Ñ W ø \

... W : W Ñ 0 0 ø

- Techniques d'amélioration de la tendreté et de la saveur des viandes.

Æ # ù ë : k ~ W W ø e ë : 1 1 Ñ e W ø) ø \ ñ ø ù W ø

- Comprendre les phénomènes physico-chimiques.
- Élaborer le cahier des charges de maturation d'un quartier de viande.

Æ # ù § 1 W) ø \ ù V k T ø 0 ø 1 e \ 1 ù ë ø \ Ñ W ø

... W ù W ø V k \

Connaître les bases de la boucherie

a : ñ Ñ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1 ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \ ‡ a È Ñ e ø \ e Ñ e : 1 ñ ø § 1 ñ ø \ e Ñ ø È

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a : ñ Ñ) e ù \ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1 ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \








Fiche d'appréciation remise au participant ø 1 § 1 ñ ø : W 0 Ñ e : 1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 98% - Taux d'abandon : 0%

BOUCHERIE

ø TW: WÑ00ø ñ ø : W0Ñe : 1 ø le ~): 1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \eóí ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøëekù TÑW)ø øk W ø e ñ ø ë : 1 \ e W k W ø k 1 TW: WÑ00ø Ð \ k W 0ø \ k W ø Ð Ñ ñ Ñ Te ù á ~: \ è ø : 1 \ \ T ù è § V k ø \ í ø T) Ñ 1 ñ ø k \ \ k W ñ ø \ Ñ è Ñ e \ á ø ø ø è e k ø W ø e ñ k 0Ñ è ù W ø) V k \ ø W Ñ 1 ù è ø \ \ Ñ W ø Ñ k è : 1 ñ ù W : k) ø 0 ø 1 e ñ ø) Ñ : W 0 Ñ

						
Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) ë	b:0 ê Wø	... W "
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	:kë øW\É	De2	À TÑWe W



kê#øëe \

TTWù ø1ñøW)ø\ ñ ¥ùWø1eø\ T:\ \ ê) eù\ ñèø„T): eÑe :1 ñø)Ñ 0ùe :f)ø\ ñ ¥ùWø1e\ e...Tø\ ñèù)Ñê:WÑe :1É ñø ëk \\\:1 øe ñø ë:1\øW~Ñe :1 \Ñ~økW\Í kTe 0 \øW)Ñ øle :1 ñk eø0T\ ñk TøW\:\11ø) ø1 ëk \ 1ø Ñ 1\ TW:ñkëe ~ eù

... W : WÑ00ø

CONTENU

- Introduction théorique sur la méthodologie, l'équipement et les normes d'hygiène.
- Elaboration de mets complets en méthode sous-vide dans le respect des normes HACCP.
- Méthodologie de stockage et conservation.
- Techniques de régénération et d'envoi.

a,-Dk#,• ...,# ?k?H±œ,•

- Exposé des divers apports théoriques essentiels
- Séquence de démonstration par le chef et mise en application pratique par les participants
- Manipulation de machines/sacs et sachets pour en favoriser la maîtrise
- Interaction permanente entre le chef et les stagiaires

APPRECIATION DE RESULTAT

- Une attestation de stage nominative est remise à è ÑVkö TÑWe ë TÑ1e ø1 §1 ñø \ø\ \:1Í

... WùWøV k \

Aucune

a:ñÑ) eù\ eøë 1 Vkö\É
TùñÑ : Vkö\ øe ñèø1ëÑñWø0ø1e

Pédagogie active et démonstrative, apports théoriques et exercices pratiques supports de session

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1
ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

‡ aÉ Ñeeø\eÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÉ








a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1
ñø\ ë:11Ñ \Ñ1ëø\

Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øle ~):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øÍ œ1 Ñkñ e \øWÑ ø¥øëekù TÑW)ø ...ø\øøkW øe ñø ë:1\øWk Wø k1 TW: WÑ00ø Ð\kW 0ø\kWøÐ ÑñÑTeù á ~:\ êø\:\ \Tüë §Vkö\Í ø T)Ñ1 ñø økW\ \kW\ ñø\ Ñë Ñe\ á ø¥øëekøW øe ñk 0ÑeùW ø) Vkö \øWÑ 1ùëø\Ñ Wø Ñk ê:1 ñùW:k)ø0ø1e ñø)Ñ :W0Ñ :1Í

						
Durée	Lieu	Horaires
Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30				



...

?

... W : W Ñ 0 0 ø

- Analyse des postes de travail (boucherie, charcuterie traiteur)
- Analyse de la chaîne de fabrication et des impératifs de chaque poste (boucherie, charcuterie traiteur)
- Interactions entre la boucherie la charcuterie et le traiteur
- Mise en place d'une chaîne de fabrication optimisée
- Validation des acquis par mise en pratique

... W ù W ø V k \

Aucune

a:ñÑ) eù\ eøë 1 V k ø \ È
TùñÑ : V k ø \ ø e ñ è ø 1 è Ñ ñ W ø 0 ø 1 e

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

a:ñÑ) eù\ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1
ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \

‡ a È Ñ e e ø \ e Ñ e : 1 ñ ø § 1 ñ ø \ e Ñ ø È

a:ñÑ) eù\ ñ è ù ~ Ñ) k Ñ e : 1
ñ ø \ è : 1 1 Ñ \ \ Ñ 1 è ø \

Fiche d'appréciation remise au participant
ø 1 § 1 ñ ø : W 0 Ñ e : 1

Résultats Obtenus

Taux de réalisation : 95% - Taux d'abandon : 0%

ø TW: WÑ00ø ñ ø : W0Ñe : 1 ø \ e ~ :) : 1 e Ñ W ø 0 ø 1 e ù 1 ù W Ñ) \ ø í ø 1 Ñ k ñ e \ ø W Ñ ø ø ø è k ù T Ñ W) ø ... ø ø ø k W ø e ñ ø è : 1 \ e W k W ø k 1 TW: WÑ00ø Ø \ k W 0 ø \ k W ø Ø Ñ ñ Ñ T e ù á ~ : \ è ø : 1 \ \ T ù è § V k ø \ í ø T) Ñ 1 ñ ø ø k W \ \ k W ñ ø \ Ñ è Ñ e \ á ø ø ø è k ø W ø e ñ k 0 Ñ e ù W ø) V k \ ø W Ñ 1 ù è ø \ \ Ñ W ø Ñ k è : 1 ñ ù W : k) ø 0 ø 1 e ñ ø) Ñ : W 0 Ñ : 1 í

PACK SCURIT- HACCP + INCO + DUERP



Durée	a:ñÑ) eù\	Lieu	Horaires	... k ê) è	b:0êWε	... W "
#ø ± á ³ #:k W\	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	ø 1ñø kW\E Bouchers*	De2 á μ TøW\ :11ø\ñø .³-ò Ó#:	À TÑWe W

Ã ÑWêke øW\ ø1 0Ñ Ñ\ 1



kê#øëe \

TT:WøW á è ÑVkö \eÑ Ñ Wø)ø\ è:11Ñ \Ñ1èø\ øe)ø\ 0:...ø1\ ñ:1e)ø\ W)ø\ ñø)è ... 1ø øe)Ñ \ùèkW eù Ñ) 0ø1eÑ WøÍ TT) VköW)ø\ økW:Tùø11ø\Í :0TWø1ñWø)ø\ ø1#øk,, ñø)èù~Ñ)kÑe :1 ñø\ W \Vkö\ .Wù)ø0ø1eÑ Wø øe #kW ñ VköÍ Hñø1e §øW)ø\ ùeÑTø\ è)ù T:kW è:1\è ñ:èk0ø1e k1 VköÍ

... W : WÑ°00ø

D ... Ç ... Wù\ø1eÑe :1 ñø è ÑVkö \eÑ formation

• YÑ Wù)ø0ø1eÑe :1 Ú)ø TÑVköe ... 1ø

- Les règlements
- Traçabilité
- Conservation des documents
- Retrait rappel
- Les bonnes pratiques
- Yø\ TW 1è Tø\ ñø)è ... 1ø
- Les 5 M
- L'hygiène en restauration
- Les TIAC
- Les allergènes
- #ø\ ê:11ø\ TWÑe Vkö\
- Le lavage des mains
- Nettoyage désinfection
- Température
- Méthode
- Les 7 principes
- Les 12 étapes
- Yø ...)Ñ1 ñø 0Ñ eW \ø \Ñ1 eÑ Wø
- Utilité
- Structure
- Réglementation
- Les moyens de maitrise

... WùWøVkö \

Avoir des bases de connaissance dans le domaine alimentaire tout en étant la réglementation de base

a:ñÑ) eù\ eøë 1 Vkö\È

TùñÑ : Vkö\ øe ñèø1èÑñWø0ø1e

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur des problèmes de gestion d'entreprise. Diaporama, guide de bonne pratique, guide PMS, guide HACCP

La formation est sanctionnée par un QCM

• Observation terrain écrite avec correction collective

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ è:11Ñ \Ñ1èø\

‡ aÈ Ñeø\èÑe :1 ñø §1 ñø \eÑ øÈ

a:ñÑ) eù\ ñèù~Ñ)kÑe :1 ñø\ è:11Ñ \Ñ1èø\

Fiche d'appréciation remise au participant ø1 §1 ñø :W0Ñe :1

Résultats Obtenus








Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

- La non-conformité
- La revue de direction
- L'application en pratique, aide à la rédaction de documents
- Observation terrain avec mise en place de document, amélioration de méthode de travail
- QCM à faire par le stagiaire avec correction collective



ø TW: WÑ00ø ñø :W0Ñe :1 øle ~:):1eÑ Wø0ø1e ù1ùWÑ) \øÍ ø1 Ñkñ e \øWÑ øøøèkù TÑW)ø...ø1\ ñ:1e)ø\ W)ø\ ñø)è... 1ø øe)Ñ \ùèkW eù Ñ) 0ø1eÑ WøÍ TT) VköW)ø\ økW:Tùø11ø\Í :0TWø1ñWø)ø\ ø1#øk,, ñø)èù~Ñ)kÑe :1 ñø\ W \Vkö\ .Wù)ø0ø1eÑ Wø øe #kW ñ VköÍ Hñø1e §øW)ø\ ùeÑTø\ è)ù T:kW è:1\è ñ:èk0ø1e k1 VköÍ



 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* Charcutiers en magasin



Objectifs

Apporter à chaque stagiaire les connaissances et les moyens dont il dispose pour respecter les règles de l'hygiène et la sécurité alimentaire. Appliquer les exigences réglementaires européennes. Comprendre les enjeux de l'évaluation des risques SST dans un contexte réglementaire et juridique. Identifier les étapes clé pour construire et/ou mettre à jour son document unique.

Programme 3/4

DUERP :

• Les enjeux de l'évaluation des risques professionnels

- Le contexte juridique et réglementaire
- Le vocabulaire : danger, risque, événement dangereux, dommage...
- Les objectifs directs et indirects d'une évaluation des risques santé-sécurité.
- La notion de pénibilité au travail
- Les postes concernés

• Mettre en œuvre l'évaluation des risques

- Choisir le périmètre de l'étude
- Préparer l'analyse en amont
- Recueil de données clé.
- Organiser les groupes de travail et l'analyse/observation sur le terrain.
- Identifier les différents dangers et les risques.
- Estimer et hiérarchiser les risques bruts : évaluation de la gravité et de la fréquence et/ou probabilité d'apparition du danger.
- Le cas particulier des risques psycho-sociaux et autres risques : explosion, incendie, atmosphère confinée, foudre...
- Prendre en compte les moyens de maîtrise des risques existants.
- Réaliser une cartographie de synthèse : classement des risques, proportion de salariés exposés à la pénibilité.



Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

Prérequis

Avoir des bases de connaissance dans le domaine alimentaire et concernant la réglementation de base

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur des problèmes de gestion d'entreprise.

Diaporama, guide de bonne pratique, guide PMS, guide HACCP

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.







Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

PACK SÉCURITÉ HACCP + INCO + DUERP

 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* Charcutiers en magasin



Objectifs

Apporter à chaque stagiaire les connaissances et les moyens dont il dispose pour respecter les règles de l'hygiène et la sécurité alimentaire. Appliquer les exigences réglementaires européennes. Comprendre les enjeux de l'évaluation des risques SST dans un contexte réglementaire et juridique. Identifier les étapes clé pour construire et/ou mettre à jour son document unique.

Programme 4/4

• Rédiger son document unique et son programme de prévention

- Se fixer des objectifs mesurables.
- Réduire la probabilité d'apparition en agissant sur les causes racines.
- Réduire la gravité en prévoyant des actions de protection.
- Formaliser le plan de maîtrise du risque : planifier les actions, clarifier les responsabilités partagées, rédiger une fiche individuelle de prévention des expositions à la pénibilité.
- Rédiger son document unique : faire simple, didactique, informatique partagé

• Faire du Document unique un outil de management de la prévention

- Suivre les actions décidées.
- Remettre en cause l'évaluation des risques en fonction des données internes (audits, visites sécurité, accidents etc.) et des évolutions d'activités.
- Partager l'information avec les équipes, utiliser le management visuel pour animer la prévention sur le terrain

Prérequis

Avoir des bases de connaissance dans le domaine alimentaire et concernant la réglementation de base

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur des problèmes de gestion d'entreprise. Diaporama, guide de bonne pratique, guide PMS, guide HACCP

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

HYGIENE

PLATS CUISINÉS TRAITEUR

Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Personnel de cuisine*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* Chef de cuisine , Traiteurs



Objectifs

Augmenter son chiffre d'affaires par des propositions de vente à emporter. Disposer d'un éventail de recettes pour varier les propositions pour les fêtes de fin d'année. Savoir tenir compte de l'équilibre nutritionnel, de la qualité gustative, de la présentation. Développer son potentiel de créativité pour la mise en valeur des recettes. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP).

Programme

PRÉSENTATION

- des différents types de plats à emporter
- des principes de base d'un repas équilibré en respectant le calendrier des saisons ;
- des différentes familles des gammes.
- des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs) ;
- de la technique d'évaluation du coût du produit

RÉALISATION

- Réalisation de 6 à 8 recettes en utilisant les différentes matières premières et les différentes familles des gammes.
- Travail sur les différentes matières et matériaux pour faire émerger le potentiel créatif dans
- la réalisation de décors.
- Mise en œuvre des normes d'hygiène tout au long du process culinaire

Exemples de plats complets

- Cannellonis de courgettes menthe-brousse.
- Hachis Parmentier de canard.
- Tartiflette de camembert miel.
- Aligot.
- Tajines d'agneau.
- Blanquette de veau.
- Lasagnes de boeuf au chèvre

Prérequis

Aucune

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Pédagogie active et démonstrative, apports théoriques et exercices pratiques supports de cours, remise d'un cahier de recettes en fin de session

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

- Farcis Niçois.
- Lasagnes du Sud-Ouest.
- Paella royale.
- Aioli de Provence.
- Encornet farcis.
- Cari réunionnais.
- Choucroute

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00-12h30 et 14h00 à 17h30	Bouchers, charcutiers, traiteurs	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour



Objectifs

Perfectionnement pour les professionnels de la boucherie

Programme

LES FARCES CRUES

- Méthode HACCP
- Les différentes sortes de farces crues
- Législation des viandes hachées

LES PRÉSENTATIONS DE VIANDES CRUES

- Les viandes bouchères
- Les volailles
- Les abats

- **Les marinades et préparations d'été**
- **Les nouvelles techniques de découpe des viandes**
- **Préparation des bas morceaux**

Prérequis

Connaître les bases de la boucherie

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

PRÉPARATIONS BOUCHÉRES CRUES POUR BARBECUE

						
Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Bouchers, charcutiers, traiteurs	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour



Objectifs

Perfectionnement pour les professionnels de la boucherie

Programme

LES PRÉSENTATIONS DE VIANDES CRUES

- Les viandes bouchères
- Les volailles
- Les abats
- Les marinades et préparations d'été
- Les nouvelles techniques de découpe des viandes
- Préparation des bas morceaux
- Les nouvelles techniques de découpe des viandes

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE DÉCOUPE DES VIANDES

- Préparation des bas morceaux

CONSEILS ET RECETTES POUR CUISSON AU BARBECUE

- Spécialités locales
- Temps de cuisson des viandes

Prérequis

Connaître les bases de la boucherie

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

Modalités d'évaluation des connaissances






QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

RÉUTILISER LES RESTES EN BOUCHERIE

						
Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Bouchers, charcutiers, traiteurs	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour



Objectifs

Apprendre à réutiliser les restes en tenant compte des règles d'hygiène.

Programme

UTILISATION DES RESTES DE VIANDES CRUES

- Les viandes bouchères
- Les volailles
- Les abats

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES

- Méthode HACCP
- Les différentes sortes de farces crues
- Législation des viandes hachées
- Les marinades et préparations d'été
- Les nouvelles techniques de découpe des viandes
- Préparation des bas morceaux

MISE EN APPLICATION ET DEGUSTATION

- Mise en application des différentes techniques, dégustation, rectification après analyse de la dégustation

Prérequis

Connaître les bases de la boucherie

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Explication sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

Modalités d'évaluation des connaissances








QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

RÔTISSERIE

						
Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Bouchers Charcutiers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* Chefs, seconds, personnels de cuisine, traiteurs



Objectifs

Perfectionnement en rôtisserie pour les professionnels de la boucherie et les traiteurs

Programme

LE MATÉRIEL

- les rôtissoires à bois et électriques
- les températures de cuisson
- les temps de cuisson
- les fixations produits

LES PRODUITS

- Les viandes (bœuf, agneau, cochon, poisson, légumes)
- Les assaisonnements (saumures, salage à sec, les marinades)

LES PRÉPARATIONS DE BASE

- découpe des produits avant cuisson
- fixation avant cuisson

LES FARCES POUR GROSSES PIÈCES

- Farce légumes fiches recettes
- Farce viande fiches recettes

LA CUISSON

- Cuisson de différentes pièces de viandes, poisson et légumes
- Suivi de cuisson
- Découpe et dressage après cuisson

LES SAUCES

- Les jus de cuisson
- Les crèmes élaborées
- Les sauces classiques

LE DRESSAGE

- Découpe et dressage des produits rôtis

Prérequis

Connaître la cuisine rôtie

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Explications sur les techniques employées lors du stage. Pratique de la réalisation par le(s) candidat(s) et le formateur.

Formation adaptée aux besoins du professionnel. Contenus pédagogiques en lien avec l'activité de l'entreprise

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Chef de cuisine, Personnel de cuisine	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour



Objectifs

Connaître les critères de sélection de la matière première. Connaître les différents modes de cuisson du cochon. Perfectionner son savoir-faire en charcuterie (maîtrise des techniques)
Développer une gamme élargie de pâtés, terrines, saucissons et galantines

Programme

CONNAISSANCE ET PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc.
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc.
- Préparation et parage des viandes

SALAGE - ASSAISONNEMENTS

- Préparation des saumures
- Techniques de salage
- Préparation des assaisonnements pour terrines et pâtés
- Utilisation des assaisonnements et des épices

FACONNAGE

- Apprentissage des différentes techniques de façonnage (jambons, saucissons, galantines, pâtés, terrines, ...)

MAÎTRISE DES TECHNIQUES DE CUISSON

- Maîtrise des techniques de cuisson

DÉCLINAISON DE RECETTES CHAUDES ET FROIDES – DEGUSTATION ET RECTIFICATION :

- Exécution de différentes recettes et dégustation
- Evaluation du produit et rectification après dégustation

Prérequis

Formation ou expérience en cuisine.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Processus de créativité et leurs différentes étapes

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.




Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Personnel de laboratoire « traiteur »	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour



Objectifs

Le sandwich est une valeur sûre qui permet la progression du chiffre d'affaires en boutique. Cette formation propose de réaliser des recettes de sandwiches et quiches, des nouvelles créations qui permettent de se démarquer de la concurrence.

Programme

CRÉATION ET FABRICATION D'UNE GAMME DE PRODUITS TENDANCES - PRÉSENTATION DE LA VITRINE ET MISE EN VALEUR

- Le hot dog
- Le croque-monsieur
- Les salades
- Les burgers
- Le club
- Le sandwich à l'Italienne
- Les sandwiches baguette
- Le panini (salé, sucré)
- Les pâtes - Les sauces
- Les quiches
- La bruschetta Les types de pain : Classiques et aromatiques

FICHES RECETTE DES FABRICATIONS

FICHE PRIX DE REVIENT

Prérequis

Travailler en production culinaire

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Démonstrations et application en laboratoire Les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions Dégustation et analyse de ses productions Apports théoriques et technologie appliquée

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00-12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* charcutiers en magasin



Objectifs

Repérer le niveau de maturité du besoin client/prospect. Adapter ses techniques de vente à chaque situation client. Acquérir plus de confiance en soi pour mieux maîtriser sa démarche de vente. Découvrir et maîtriser les techniques de vente adaptées au commerce de boucherie-charcuterie-traiteur

Programme

LA VENTE – LES FONDAMENTAUX

• La vente c'est ?

Définitions, les caractéristiques & principes

Les comportements d'achats, la spécificité des métiers de bouche

Le processus d'achat, de vente en boucherie-charcuterie

• Vos expériences – les enseignements

Echanges sur les expériences de vente en boucherie

Les qualités du vendeur en boucherie-charcuterie-traiteur

Les activités du vendeur en boucherie-charcuterie-traiteur

• Le Processus de Vente – les étapes

La préparation, connaître son marché, les filières, ses clients, ses concurrents

Les différents labels & leurs définitions (la Qualité, la Production)

Maîtriser ses produits & spécialités (origine de la viande, préparation, conseils de cuisson et d'accompagnement,...)

Le CAB ou CAP, l'argumentation sur les différentes viandes, charcuteries et plats préparés.

Les 7 étapes (promouvoir, accueillir, découvrir, argumenter, traiter les objections, conclure, fidéliser)



Prérequis

Aucune

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Apports théoriques (30%) suivis de travaux pratiques, tests et mises en situation (70%)

Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.

Chaque stagiaire établit en fin de formation un « plan d'action » et un document « pistes de progrès ».

La formation est sanctionnée par un QCM avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* charcutiers en magasin



Objectifs

Repérer le niveau de maturité du besoin client/prospect. Adapter ses techniques de vente à chaque situation client. Acquérir plus de confiance en soi pour mieux maîtriser sa démarche de vente. Découvrir et maîtriser les techniques de vente adaptées au commerce de boucherie-charcuterie-traiteur

Programme suite

LES TECHNIQUES DE VENTE

• Le SONCAS

• L'identification du besoin

Le questionnement, la reformulation, l'écoute, l'empathie

La communication interpersonnelle, l'assertivité

La réponse aux objections

La proposition commerciale, la persuasion, la conclusion

LA VENTE APPLIQUÉE EN BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

• La mise en application & l'analyse des situations

La préparation et la découverte des besoins

L'argumentation et la réponse aux objections

La vente additionnelle

La conclusion et la fidélisation

Analyses & plan d'actions

• Le savoir-être du vendeur en boucherie-charcuterie-traiteur

Les attitudes, les postures & comportements

Le Conseil aux clients (utilisation, préparation, accords/mets/vins)

Prérequis

Aucune

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Apports théoriques (30%) suivis de travaux pratiques, tests et mises en situation (70%)

Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.

Chaque stagiaire établit en fin de formation un « plan d'action » et un document « pistes de progrès ».

La formation est sanctionnée par un QCM avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances






QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

TRAVAILLER LE COCHON

						
Durée de la session	Modalités de la session	Lieu de la session	Horaires de sessions	Public ciblé	Nombre de personnes	Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* charcutiers en magasin



Objectifs

Connaître les critères de sélection de la matière première
Connaître les différents modes de cuisson du cochon,
Perfectionner son savoir-faire en charcuterie (maîtrise des techniques)
Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat.
Développe une gamme élargie de pâtés et terrines

Programme

Connaissance des matières première nécessaires à la réalisation de terrines et pâtés

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc.
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc.
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Maitrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation à l'assiette

- Maitrise des techniques de préparation
- Utilisation des assaisonnements et des épices
- Maitrise des techniques de cuisson
- Dressage et mise en valeur des pâtés et terrines pour une présentation moderne

Présentation d'une déclinaison de recettes chaudes et froides attractives

- Recettes réalisées sur-mesure en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement

Prérequis

Connaître les bases de la boucherie charcuterie

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Processus de créativité et leurs différentes étapes

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant








Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* charcutiers en magasin



Objectifs

Utiliser les vitrines pour valoriser l'image du commerce et augmenter les ventes. Apprendre à manier les volumes et les couleurs. Théâtraliser les produits afin d'attirer l'attention des visiteurs et augmenter les ventes. Valoriser les produits par un arrangement pertinent des comptoirs de votre boucherie.

Programme

APPROCHE MARKETING

- Analyser sa cible, son marché et son positionnement
- Trouver la bonne stratégie de séduction et l'appliquer au point de vente

APPROCHE THÉORIQUE : DONNÉES FONDAMENTALES POUR PRÉSENTER EFFICACEMENT SES PRODUITS OU SERVICES ET L'ADAPTER À SA BOUCHERIE-CHARCUTERIE :

• Identifier les règles de construction d'une vitrine

Règle d'or / Emplacements porteurs

Construire en masse logique

Équilibrer les volumes et les lignes

• Connaître les principes de la couleur

Analyser le cercle chromatique

Maîtriser le symbolisme et le langage des couleurs

• Optimiser la lumière

Déterminer les solutions de lumière adaptées à chaque surface et rayonnement

• Mettre en place une organisation du rayon « viandes » et « volailles »

Valoriser l'espace en créant un véritable parcours d'achat

• Utiliser les accessoires/étiquettes/panneaux

Informers et susciter l'émotion des clients



Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

Prérequis

Aucune

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Apports théoriques (30%) suivis de travaux pratiques, tests et mises en situation (70%)

Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.








La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs, Bouchers*	De 2 à 6 personnes	À partir de 840€ /jour

* charcutiers en magasin



Objectifs

Repérer le niveau de maturité du besoin client/prospect. Adapter ses techniques de vente à chaque situation client. Acquérir plus de confiance en soi pour mieux maîtriser sa démarche de vente. Découvrir et maîtriser les techniques de vente adaptées au commerce de boucherie-charcuterie-traiteur

Programme

• Créer un planning

Organiser la rotation des vitrines / Créer son planning annuel

APPROCHE STYLISTIQUE

- Les nouveaux comportements d'achat des consommateurs
- Les tendances en boucherie-charcuterie retranscrites en termes de styles, matières, et couleurs pour répondre aux évolutions des besoins de vos clients.

MISE EN PRATIQUE

• Faire sa propre expérience, tester les connaissances acquises

Réalisation de vitrines et aménagement des comptoirs réfrigérés-Test avec clients

• Mettre en place un décor

Fabriquer un décor peu onéreux

Développer votre identité visuelle (logo, papiers,...)

Créer des fonds de vitrines / créer des parcours d'achat viande, volaille et charcuterie.

• Mettre en scène les produits en fonction de l'attente des clients :

Exemples : Pendre les saucissons et jambons de pays, proposer des dégustations de charcuterie, valoriser la viande « rouge » par l'éclairage et la propreté

Prérequis

Aucune

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Apports théoriques (30%) suivis de travaux pratiques, tests et mises en situation (70%)

Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Nous contacter

**Nos conseillers sont disponibles
pour vous aider !**



01 82 88 49 99



info@facilitformation.fr



www.facilitformation.fr