# CATALOGUE DE FORMATION BAR/RESTAURANT/MÉTIER DE BOUCHE

# Informations Utiles

**NOS FORMATIONS : TARIF SUR DEVIS**

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Durée de formation : Les durées de formations sont variable selon le type de formation et le niveau actuel de(s) l'apprenant(s).

Session / Groupe : Toutes nos formations sont accessible individuellement ou par groupe de 10 personnes maximum.

Accès à la formation : Sur entretien et/ou approbation hiérarchique.

Modalité pédagogique : Support de cours, alternance des apports théoriques, exercices pratique et/ou études de cas utilisant des méthodes d'animation actives et permettant une meilleure compréhension des concepts et une appropriation accélérée

Dates de formation : Les dates sont choisies au moment de la contractualisation. L'environnement doit être approprié à la formation (vérification au cours d'un rendez-vous préalable).

Processus d'évaluation et type d'évaluation : Evaluation en amont, en court et en fin de formation, sous forme de questionnaires.

## MÉTIER DE BOUCHE

- ACCUEIL ET CONVIVIALITÉ
- GESTION DES DÉCHETS ET RECYCLAGE ALIMENTAIRES
- ENTRETIEN DES LOCAUX « DENRÉES ALIMENTAIRES »
- ETIQUETAGE ET TRAÇABILITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES
- PÂTISSERIE
- PÂTISSERIE SANS GLUTEN
- TECHNIQUES DE FABRICATION
- TECHNIQUES D'ÉTALAGE
- GESTION DU FOUR ET MAITRISE DES TEMPÉRATURES
- TRAVAIL DES FARINE BIO ET ALTERNATIVE

## BAR/RESTAURANT

- ACCUEIL ET CONVIVIALITÉ EN RESTAURATION
- BARTENDER
- LATTE ART
- L'ART DE LA TABLE
- MAÎTRISE DU SNACKING ET DES SANDWICHS
- GESTION D'UNE CUISINE
- GESTION DES MATIÈRES PREMIÈRE EN RESTAURATION
- CUISINE CHINOISE
- CUISINE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE
- CUISINE SANS GLUTEN
- PERFECTIONNEMENT EN CUISINE
- ŒNOLOGIE
- ETIQUETAGE ET TRACABILITE DES PRODUITS ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

**FORMATIONS ADAPTÉES SELON VOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉS.**

# MÉTIER DE BOUCHE

# Accueil et convivialité

**PUBLIC :**

- Vendeurs, employés de commerce
- Responsables de boutique alimentaire
- Toute personne en contact avec la clientèle.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique.
- Une première expérience en commerce est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Développer des compétences en accueil et relation client.
2. Renforcer la convivialité et la qualité de service en boutique alimentaire.
3. Améliorer la gestion des situations difficiles et la fidélisation des clients.
4. Favoriser une communication efficace et adaptée aux attentes des clients.
5. Valoriser les produits et l’image de l’enseigne à travers un accueil chaleureux.

# Gestion des déchets et recyclage alimentaires

**PUBLIC :**

- Professionnels de la restauration (chefs, cuisiniers, responsables de cantines).
- Responsables environnementaux et développement durable.
- Gestionnaires de collectivités locales et territoriales.
- Agriculteurs et acteurs du secteur agroalimentaire.
- Toute personne intéressée par la gestion des déchets et l'écologie.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique.
- Une sensibilité aux enjeux environnementaux est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre les enjeux environnementaux liés aux déchets alimentaires.
2. Identifier les différentes catégories de déchets alimentaires et leur impact.
3. Mettre en place des stratégies de réduction et de recyclage des déchets alimentaires.
4. Connaître les réglementations et bonnes pratiques en matière de gestion des déchets.
5. Sensibiliser et former leur entourage aux bonnes pratiques de tri et de valorisation.

# Entretien des locaux (denrées alimentaires)

**PUBLIC :**

- Personnel d'entretien en restauration collective et commerciale
- Industries agroalimentaires, cuisines centrales, cantines
- Toute personne chargée du nettoyage des locaux manipulant des denrées alimentaires.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique, mais une expérience dans le secteur de l'entretien ou de l'alimentaire est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans l'entretien des locaux.
2. Connaître les différentes méthodes et produits adaptés au nettoyage des zones alimentaires.
3. Prévenir les risques de contamination croisée et assurer la traçabilité des opérations de nettoyage.
4. Utiliser les équipements et techniques de nettoyage en conformité avec la réglementation HACCP.
5. Adopter les bonnes pratiques d'entretien pour garantir un environnement sain et conforme aux normes.

# Étiquetage et traçabilité des produits alimentaires

**PUBLIC :**

- Professionnels de l'industrie agroalimentaire.
- Responsables qualité et sécurité alimentaire.
- Responsables logistiques et de production.
- Inspecteurs et contrôleurs sanitaires.
- Toute personne souhaitant acquérir des compétences en traçabilité alimentaire.

**PRÉREQUIS :**

- Connaissance de base en agroalimentaire souhaitée mais non obligatoire.
- Intérêt pour la réglementation alimentaire et la sécurité des produits.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre les réglementations en vigueur sur l'étiquetage des produits alimentaires.
2. Apprendre à analyser et rédiger des étiquettes conformes aux normes.
3. Maîtriser les principes et les outils de la traçabilité alimentaire.
4. Identifier les obligations des professionnels dans le suivi et le contrôle des produits alimentaires.
5. Améliorer la gestion des risques liés à la sécurité alimentaire.

# Pâtisserie

**PUBLIC :**

- Débutants passionnés de pâtisserie.
- Professionnels de la restauration souhaitant se perfectionner.
- Personnes en reconversion professionnelle vers les métiers de la pâtisserie.

**PRÉREQUIS :**

- Aucune expérience requise, mais une bonne motivation et une aptitude au travail manuel sont conseillées.
- Aptitude à travailler debout pendant plusieurs heures.

**OBJECTIFS :**

1. Acquérir les bases techniques de la pâtisserie.
2. Maîtriser les principales pâtes et crèmes utilisées en pâtisserie.
3. Réaliser des pâtisseries classiques et modernes.
4. Respecter les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire.

# Pâtisserie sans gluten

**PUBLIC :**

- Professionnels de la restauration et de la pâtisserie souhaitant élargir leur offre.
- Entrepreneurs en pâtisserie et traiteur spécialisés en alimentation saine.
- Particuliers passionnés de pâtisserie souhaitant maîtriser le sans gluten.

**PRÉREQUIS :**

- Connaissances de base en pâtisserie (maîtrise des techniques fondamentales).
- Sensibilisation aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Aucun diplôme requis, mais une expérience en cuisine est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Acquérir les bases et techniques avancées de la pâtisserie sans gluten.
2. Comprendre les substituts aux farines traditionnelles et leur impact sur les recettes.
3. Apprendre à réaliser des pâtisseries adaptées aux régimes sans gluten, en conservant goût et texture.
4. Savoir adapter des recettes classiques en versions sans gluten.

# Techniques de fabrication

**PUBLIC :**

- Opérateurs de production souhaitant monter en compétences.
- Techniciens et agents de fabrication.
- Toute personne souhaitant se former aux techniques de fabrication en milieu industriel ou artisanal.

**PRÉREQUIS :**

- Notions de base en production industrielle ou artisanale (selon le secteur).
- Capacité à suivre des consignes techniques et de sécurité.
- Aptitude à travailler en environnement de fabrication.

**OBJECTIFS :**

1. Acquérir les compétences essentielles en techniques de fabrication.
2. Comprendre et appliquer les processus de fabrication en respectant les normes de qualité et de sécurité.
3. Maîtriser les outils et machines nécessaires à la production.
4. Optimiser les procédés pour améliorer l’efficacité et la productivité.

# Techniques d'étalage

**PUBLIC :**

- Commerçants, responsables de magasin, employés de vente.
- Étudiants et personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer le secteur du commerce et du merchandising.

**PRÉREQUIS :**

- Aucune expérience préalable requise.
- Intérêt pour le commerce, la vente et la mise en valeur des produits.
- Capacité à travailler en équipe et sens de l'observation.

**OBJECTIFS :**

1. Acquérir les compétences nécessaires pour réaliser des mises en place attractives et efficaces en point de vente.
2. Comprendre les principes fondamentaux du merchandising et de l'agencement commercial.
3. Savoir optimiser l'espace de vente pour maximiser l'impact visuel et les ventes.
4. Développer une approche créative et stratégique dans la présentation des produits.

# Gestion du four et maitrise des températures

**PUBLIC :**

- Chefs de cuisine et cuisiniers professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances en gestion de la cuisson et optimisation des fours.
- Techniciens en maintenance des équipements de cuisson.
- Formateurs en hôtellerie et restauration.
- Responsables de production en milieu industriel ou gastronomique.

**PRÉREQUIS :**

- Avoir des connaissances de base en cuisine et en préparation des aliments.
- Connaître le fonctionnement des équipements de cuisine de base (fours, thermomètres, etc.).
- Expérience préalable dans un environnement de travail de cuisine ou restauration serait un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Acquérir les connaissances nécessaires sur le fonctionnement des différents types de fours et leur impact sur la cuisson.
2. Savoir réguler et ajuster les températures en fonction des besoins spécifiques de chaque préparation.
3. Optimiser l'utilisation du four pour gagner en efficacité et en qualité de production.
4. Savoir interpréter les signaux et alertes des fours modernes pour éviter les erreurs de cuisson.
5. Acquérir des compétences pratiques dans le contrôle et l'ajustement des températures en fonction des produits à cuire (pâtisserie, cuisson des viandes, etc.).

# Travail des farines bio et alternative

**PUBLIC :**

- Professionnels de la boulangerie/pâtisserie
- Artisans qui souhaitent acquérir des compétences spécifiques pour répondre à la demande croissante des consommateurs

**PRÉREQUIS :**

- Avoir une première expérience dans le domaine de la fabrication de produits de boulangerie/pâtisserie.
- Intérêt pour les régimes alimentaires alternatifs : ouverture d'esprit pour travailler avec des produits non conventionnels (sans gluten, bio, etc.).

**OBJECTIFS :**

1. Connaître les caractéristiques des farines issues de céréales et autres plantes (ex : blé, sarrasin, riz, épeautre, quinoa, pois chiche, etc.).
2. Utiliser des techniques spécifiques de transformation des farines : savoir comment adapter les techniques de panification et de pâtisserie avec des farines alternatives.
3. Maîtriser les propriétés nutritionnelles des farines bio et alternatives : intégrer les bienfaits des farines alternatives dans une alimentation équilibrée et durable.
4. Adapter les recettes aux contraintes alimentaires : préparer des produits sans gluten, sans blé ou à index glycémique bas, en utilisant des farines alternatives.
5. Respecter les normes bio et écoresponsables : comprendre les exigences du label bio dans le cadre de l'utilisation des matières premières.

# BAR/RESTAURANT

# Accueil et convivialité en restauration

**PUBLIC :**

- Les salariés de la restauration : Serveurs, hôtesses d'accueil, chefs de rang, managers.
- Les personnes en reconversion professionnelle souhaitant se diriger vers un emploi dans la restauration.
- Les responsables d'établissement ou chefs d'équipe souhaitant améliorer la qualité de l'accueil dans leur établissement.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis particulier n'est nécessaire pour suivre cette formation.
- Cependant, une expérience dans le secteur de la restauration ou un intérêt pour le domaine est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre les enjeux de l'accueil en restauration : Importance de l'accueil et de la convivialité pour fidéliser la clientèle.
2. Appliquer les techniques d'accueil et de communication : Savoir répondre aux besoins des clients, gérer la relation client de manière professionnelle et efficace.
3. Favoriser un environnement convivial : Créer une atmosphère agréable et chaleureuse pour les clients.
4. Adopter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité liées à l'accueil.
5. Gérer les situations délicates : Résoudre les conflits et les situations de mécontentement avec professionnalisme.

# Bartender

**PUBLIC :**

- Personnes débutant dans le domaine de la restauration et souhaitant devenir barman/bartender.
- Salariés en reconversion professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
- Étudiants en formation en hôtellerie et restauration cherchant à se spécialiser dans le service au bar.
- Professionnels en activité voulant améliorer leurs compétences pratiques et techniques.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique en termes de formation académique.
- Une bonne présentation, sens du contact et de la communication sont des atouts importants.
- L'intérêt pour le métier et la passion pour les boissons et cocktails.

**OBJECTIFS :**

1. Connaître les outils et équipements utilisés en bar.
2. Savoir préparer et servir des boissons classiques, des cocktails et des mocktails et doser correctement les ingrédients.
3. Apprendre à gérer les commandes et les relations avec les clients.
4. Maîtriser les techniques de préparation des boissons (shaking, stirring, muddling, etc.).
5. Découvrir les bases de la gestion du bar (stocks, approvisionnements, organisation).
6. Apprendre à gérer le service au bar avec professionnalisme, courtoisie et créer une expérience agréable pour le client.
7. Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
8. Connaître les règles de sécurité liées à l'alcool.

# Latte art

**PUBLIC :**

- Baristas débutants ou expérimentés souhaitant perfectionner leurs compétences en latte art.
- Propriétaires de cafés, responsables de la formation de leur équipe de baristas.
- Passionnés de café désireux d'apprendre et de perfectionner les techniques de latte art pour un usage personnel ou professionnel.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis n'est nécessaire, bien qu'une connaissance de base des techniques de préparation du café soit un atout.
- Une expérience préalable en tant que barista ou dans un environnement de café serait bénéfique mais non obligatoire.

**OBJECTIFS :**

1. Maîtriser les bases du latte art, incluant la préparation de la mousse de lait, la gestion de la température et la qualité du lait.
2. Réaliser des motifs classiques en latte art : cœur, feuille, rosetta et tulipe.
3. Acquérir des compétences avancées en matière de création de dessins plus complexes, tels que des dessins sur demande.
4. Optimiser la technique du versement et de la gestion de la texture du lait pour garantir une finition parfaite du café.
5. Améliorer la qualité de l'expérience client à travers des réalisations esthétiques et soignées.

# L’art de la table

**PUBLIC :**

- Les professionnels du secteur de la restauration et de l’hôtellerie (serveurs, chefs de rang, maîtres d'hôtel).
- Les étudiants en tourisme ou en hôtellerie.
- Les personnes intéressées par l'organisation d'événements ou de réceptions (particuliers ou entreprises).
- Toute personne souhaitant développer ses compétences en matière de présentation de repas et de gestion de services à table.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique n’est demandé, bien que des connaissances de base en restauration ou en hôtellerie puissent être un plus.
- Il est recommandé d'avoir une bonne présentation et un sens du service pour optimiser l'apprentissage de cette formation.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre l’importance de l’art de la table dans l’expérience culinaire.
2. Maîtriser les règles de présentation des plats, des couverts et des verres.
3. Savoir organiser et dresser une table en fonction de l’événement et du menu.
4. Gérer le service à table de manière professionnelle.
5. Gérer la relation avec les convives (accueil, conversation, gestion des demandes).
6. Intégrer les codes culturels et les tendances actuelles en matière de présentation.

# Maîtrise du snacking et des sandwichs

**PUBLIC :**

- Professionnels de la restauration (chefs de cuisine, responsables de production, cuisiniers) souhaitant élargir leur gamme de produits.
- Personnes en reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration rapide ou du snacking.
- Entrepreneurs souhaitant ouvrir un établissement de snacking ou de vente de sandwichs.
- Salariés d'établissements de restauration rapide cherchant à approfondir leurs compétences.

**PRÉREQUIS :**

- Avoir des bases en cuisine (idéalement une expérience dans la préparation des repas ou une formation en restauration).
- Connaissance de base en hygiène alimentaire et normes de sécurité.
- Une bonne gestion du temps et de l'organisation pour la production en cuisine.

**OBJECTIFS :**

1. Maîtriser les techniques de préparation des sandwichs et autres produits de snacking.
2. Connaître les bases de la nutrition adaptées aux produits de snacking.
3. Proposer des recettes innovantes et adaptées à la demande des consommateurs.
4. Gérer l'approvisionnement, la conservation et l'hygiène dans la fabrication des sandwichs et produits de snacking.
5. Améliorer la rentabilité en optimisant les coûts de production et en suivant les normes de qualité.
6. Développer la créativité et la personnalisation des recettes en fonction des tendances du marché.

# Gestion d’une cuisine

**PUBLIC :**

- Chefs de cuisine et second de cuisine désireux d’améliorer la gestion de leur cuisine.
- Responsables de la gestion des stocks et des approvisionnements dans une cuisine.
- Personnes en reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun niveau particulier en gestion requis, mais une expérience ou un intérêt pour la gestion d’équipe et l’organisation est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre l’organisation d’une cuisine professionnelle : Appréhender le fonctionnement d’une cuisine (structure, hiérarchie, flux de travail). Identifier les rôles et responsabilités des différents membres du personnel.
2. Gérer les approvisionnements et les stocks : Savoir effectuer une gestion optimale des stocks (achat, stockage, gestion des dates de péremption). Élaborer des prévisions d'achats en fonction des besoins.
3. Appliquer les normes d’hygiène et de sécurité alimentaire : Connaître les règles d’hygiène et de sécurité dans la cuisine. Savoir réaliser un plan de nettoyage et désinfection de la cuisine.
4. Optimiser la production culinaire et la gestion des coûts : Équilibrer la production en fonction de la demande. Analyser et maîtriser les coûts de production (coût des matières premières, coûts de main-d’œuvre).
5. Gérer les équipes en cuisine : Mettre en place une communication efficace entre les membres de l’équipe.

# Gestion des matières première en restauration

**PUBLIC :**

- Chefs de cuisine, responsables de la gestion des stocks et achats.
- Gérants de restaurants ou responsables de la gestion d'établissement de restauration.
- Commis de cuisine ou responsables logistiques dans les restaurants.
- Toute personne impliquée dans la gestion de la production alimentaire au sein d'un établissement de restauration.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique en termes de formation formelle, mais une expérience dans le secteur de la restauration ou un rôle en cuisine ou en gestion est recommandée.
- Une connaissance de base des principes de la cuisine et des activités quotidiennes d'un restaurant est un plus.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre les principes fondamentaux de la gestion des matières premières en restauration.
2. Maîtriser les techniques d'achat, de stockage, et de gestion des stocks pour optimiser les coûts.
3. Savoir réaliser un contrôle de la qualité des produits et éviter les gaspillages.
4. Appliquer les normes de sécurité alimentaire lors de la gestion des matières premières.
5. Utiliser des outils de gestion pour analyser et améliorer la rentabilité du restaurant.

# Cuisine chinoise

**PUBLIC :**

- Chefs cuisiniers et apprentis en restauration.
- Amateurs passionnés de cuisine désirant apprendre ou perfectionner la cuisine chinoise.
- Professionnels de la restauration souhaitant diversifier leur offre culinaire avec des plats chinois.
- Toute personne intéressée par la découverte des techniques et saveurs de la cuisine chinoise.

**PRÉREQUIS :**

- Avoir des connaissances de base en cuisine (techniques de cuisson, hygiène, manipulation des ingrédients).
- Être motivé par la découverte de nouvelles saveurs et techniques culinaires.

**OBJECTIFS :**

1. Connaître les ingrédients, épices et condiments utilisés dans la cuisine chinoise.
2. Maîtriser les techniques de cuisson spécifiques (sauté, braisé, friture, cuisson à la vapeur).
3. Réaliser des recettes traditionnelles chinoises (plats principaux, soupes, entrées, desserts).
4. Présenter et servir les plats de manière authentique.
5. Savoir adapter les recettes en fonction des régimes alimentaires et des préférences personnelles.

# Cuisine gastronomique française

**PUBLIC :**

- Cuisiniers professionnels souhaitant se perfectionner dans la cuisine gastronomique française.
- Passionnés de cuisine désireux d'approfondir leurs connaissances et compétences en gastronomie française

**PRÉREQUIS :**

- Connaissances de base en cuisine (techniques fondamentales, utilisation des ustensiles de cuisine, préparation des produits)
- Avoir suivi un cursus initial en cuisine ou avoir une expérience de cuisine professionnelle

**OBJECTIFS :**

1. Apprendre les techniques de cuisson et de préparation classiques (sautés, poêlés, braisés, sauces de base, etc.).
2. Savoir réaliser des assiettes élégantes et bien présentées, avec des garnitures et des sauces décoratives.
3. Comprendre l'importance de choisir des produits frais de saison et savoir comment les cuisiner de manière optimale.
4. Créer un menu équilibré comprenant une entrée, un plat principal et un dessert, tout en respectant les principes de la gastronomie française.
5. Apprendre à utiliser des techniques modernes comme la cuisson sous vide et la cuisson basse température pour améliorer la texture des aliments.
6. Savoir gérer les stocks, optimiser l’utilisation des ingrédients et calculer les coûts pour garantir une rentabilité en cuisine.
7. Savoir analyser les plats réalisés en termes de goût, texture et présentation, et ajuster les recettes en fonction.
8. Encourager la créativité en revisitant les classiques de la cuisine française tout en respectant les bases traditionnelles.
9. Appliquer les règles d’hygiène et de sécurité pour travailler dans de bonnes conditions et garantir la qualité des plats.

# Cuisine sans gluten

**PUBLIC :**

- Cuisiniers, chefs de cuisine, responsables de cuisine et restaurateurs souhaitant diversifier leur offre culinaire.

**PRÉREQUIS :**

- Aucune compétence préalable en cuisine n’est nécessaire, bien qu'une connaissance de base des principes culinaires puisse être un atout.
- Motivation à apprendre et à expérimenter de nouvelles techniques de cuisine.
- Une ouverture à la manipulation d’ingrédients spécifiques à la cuisine sans gluten.

**OBJECTIFS :**

1. Découvrir les différentes farines et ingrédients sans gluten.
2. Savoir comment remplacer les produits contenant du gluten dans des recettes classiques.
3. Savoir préparer des recettes courantes sans gluten : pain, gâteaux, pâtes, sauces.
4. Réaliser des plats équilibrés et savoureux adaptés à un régime sans gluten.
5. Appliquer des règles strictes pour éviter la contamination croisée (séparer les produits contenant du gluten des autres).
6. Organiser une cuisine professionnelle pour cuisiner sans gluten en toute sécurité.
7. Élaborer des menus complets (entrée, plat, dessert) sans gluten.
8. Adapter les recettes aux besoins spécifiques des clients (allergies croisées, préférences alimentaires).
9. Maîtriser la présentation des plats pour qu'ils soient aussi beaux que savoureux.
10. Apprendre à créer des plats appétissants et bien présentés tout en respectant les contraintes sans gluten.

# Perfectionnement en cuisine

**PUBLIC :**

- Chefs de cuisine en poste souhaitant perfectionner leurs compétences.
- Cuisiniers professionnels ayant une expérience de base et souhaitant acquérir des techniques avancées.
- Passionnés de cuisine ayant déjà une bonne maîtrise des bases culinaires et désirant perfectionner leur savoir-faire pour évoluer vers une cuisine plus raffinée.

**PRÉREQUIS :**

- Connaître les techniques de base de la cuisine (couper, cuire, assaisonner).
- Savoir respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**OBJECTIFS :**

1. Maîtriser des techniques de cuisine avancées (cuissons spécifiques, sauces, présentation des assiettes).
2. Améliorer la gestion de la brigade et des produits en cuisine.
3. Développer une créativité culinaire avec une attention particulière à l'harmonie des goûts et à l'originalité des plats.
4. Savoir s’adapter à des contraintes de service en cuisine tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
5. Perfectionner les bases de la pâtisserie et de la cuisine gastronomique.

# Œnologie

**PUBLIC :**

- Amateurs de vin souhaitant approfondir leurs connaissances.
- Professionnels de la restauration (chefs, sommeliers, serveurs) désirant améliorer leurs compétences en matière d'œnologie.
- Personnes en reconversion professionnelle dans les métiers du vin ou de la gastronomie.
- Commerciaux et distributeurs dans le domaine du vin souhaitant mieux comprendre les produits qu'ils vendent.

**PRÉREQUIS :**

- Aucun prérequis spécifique en œnologie n'est nécessaire pour cette formation de base.
- Intérêt pour le vin et la gastronomie, ainsi qu'une ouverture à la dégustation.
- Pour les professionnels du secteur, il est conseillé d'avoir une expérience préalable dans le domaine de la restauration ou de la vente.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre les fondamentaux de l'œnologie : Acquérir une connaissance approfondie de la production du vin, de la vigne à la bouteille.
2. Maîtriser la dégustation : Apprendre les techniques de dégustation, la reconnaissance des arômes et des saveurs.
3. Découvrir les différents types de vins : Savoir différencier les vins blancs, rouges, rosés, et les vins effervescents.
4. Explorer les accords mets-vins : Acquérir les bases des harmonies entre plats et vins.
5. Connaître les processus de vinification : Maîtriser les étapes de la production du vin, y compris les techniques de fermentation, d’élevage et de maturation.

# Étiquetage et traçabilité des produits alimentaires en restauration

**PUBLIC :**

- Professionnels de la restauration (chefs, cuisiniers, responsables de cuisine, serveurs).
- Responsables qualité et hygiène en restauration.
- Gestionnaires de restaurants collectifs et commerciaux.
- Toute personne souhaitant se former aux règles d'étiquetage et de traçabilité des produits alimentaires.

**PRÉREQUIS :**

- Avoir une expérience ou une connaissance de base en restauration.
- Aucune certification préalable n'est requise.

**OBJECTIFS :**

1. Comprendre les réglementations en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires.
2. Appliquer les bonnes pratiques d'étiquetage en restauration.
3. Maîtriser la traçabilité des produits alimentaires pour assurer la sécurité sanitaire.
4. Savoir identifier les informations obligatoires sur les étiquettes alimentaires.
5. Mettre en place un système de suivi et d'enregistrement efficace.