

Plan de formations inter 2025-2026

 Lieu : Valence (26)



(VICI)

vers
une meilleure
restauration

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous faire parvenir notre plan de formations inter établissements 2025-2026.

Thèmes et périodes proposés :

Formations métiers adaptées aux collectivités :

- **Formation Management chef de cuisine**
Novembre - Mars
- **Formation Management de la qualité**
Février
- **Formation Pâtisserie en collectivité**
Janvier
- **Formation Alimentation durable**
Avril
- **Formation Equilibre alimentaire**
Juin
- **Formation Cuisson basse température**
Juin

Nos formations peuvent être **prises en charge par votre OPCO.**



Nous intervenons également sur site, aux horaires du personnel et vous proposons des programmes de formation adaptés et personnalisables en fonction de vos besoins.

Pour vous inscrire ou pour plus d'informations, contactez-nous à l'adresse : commercial@vici-restauration.com ou au **04.75.86.09.25**.

Les sessions de formation sont maintenues sous réserve d'un nombre suffisant de participants.



Management chef de cuisine

4-5 Novembre 2025 | 3-4 Mars 2026

Public concerné :

Responsable de service restauration, chef de cuisine, second de cuisine, responsable de production

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les techniques managériales fondamentales
- Savoir résoudre les problèmes
- Développer son aisance relationnelle
- Savoir créer une dynamique d'équipe
- Adopter la posture et les outils d'un manager coach

Programme :

- Prendre conscience de l'impact de son propre comportement
- Mettre en place un dialogue avec le collaborateur
- Entretenir la motivation de chaque collaborateur
- Traiter sereinement les objections et s'y opposer si nécessaire
- Mener un entretien de recadrage
- Délivrer un message convaincant et asseoir sa crédibilité
- Mettre en œuvre un plan d'actions
- Donner une consigne / des instructions et un feedback constructif

Durée : 2 jours (soit 14h) – Novembre 2025 – Mars 2026

Date limite d'inscription : le 20 octobre 2025 – 3 à 10 participants

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus



Management de la qualité

24-25 Février 2026

Public concerné : Responsable hôtelier, qualité, restauration

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les éléments de maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire en service de restauration
- Permettre aux correspondants qualité de comprendre et de s'approprier leur rôle, les éléments législatifs et réglementaires, les outils de bases et connaissances méthodologiques

Programme :

- Définition et principes de la démarche qualité
- La démarche qualité en restauration collective
- Les outils de planification, de suivi et d'amélioration du système qualité
- La gestion des non-conformités et suivi des actions correctives

Durée : 2 jours (soit 14 h) – Février 2026

Date limite d'inscription : le 9 février 2026 – 3 à 8 participants

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus

Pâtisserie en collectivité

20 – 21 Janvier 2026

Public concerné : Le personnel de cuisine – Encadrement

Objectifs pédagogiques :

- Être capable de maîtriser les techniques de base en pâtisserie applicables en collectivité
- Développer la créativité de votre équipe de cuisine
- Être en mesure de proposer des desserts variés et appétissants

Programme :

- Rappel des bases de la pâtisserie et spécificités en collectivité
- Adaptation des produits au public concerné
- Utilisation des fruits et respect de la saisonnalité
- Les différents types de préparation
- Mise en valeur du dessert et décoration
- Réalisation et dégustation de desserts

Durée : 2 jours (soit 14 h) – Janvier 2026

Date limite d'inscription : le 5 janvier 2026 – 3 à 8 participants

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus



Alimentation durable

22-23 Avril 2026

Public concerné : Référents RSE – Personnel de cuisine

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les obligations de la loi EGalim applicables à votre établissement
- Être capable d'intégrer la loi EGalim dans votre fonctionnement
- Mettre en place une alimentation en prenant en compte le développement durable
- Engager une démarche RSE

Programme :

- La Loi EGalim
- Autres actions pour l'alimentation durable
- La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

Durée : 2 jours (soit 14h) – Avril 2026

Date limite d'inscription : le 7 avril 2026 – 3 à 8 participants

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus





Equilibre alimentaire

10-11 Juin 2026

Public concerné : Personnel de cuisine et des services – Encadrement

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les besoins nutritionnels par type de convives et les règles de base de l'équilibre alimentaire
- Être capable d'élaborer des menus équilibrés et adaptés aux contraintes de la production et aux goûts des consommateurs

Programme :

- Les apports nutritionnels conseillés selon le type de population
- Les différents nutriments
- Les groupes d'aliments
- Elaborer ses recettes selon les recommandations
- Proposer un menu équilibré à ses convives

Durée : 2 jours (soit 14 h) – Juin 2026

Date limite d'inscription : le 26 mai 2026 – 3 à 8 participants

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus



Cuisson basse température

3-4 juin 2026

Public concerné : Le personnel de cuisine – Encadrement

Objectifs pédagogiques :

- Être capable de maîtriser et développer la cuisson basse température
- Savoir utiliser le matériel de cuisson et optimiser l'organisation du travail en cuisine
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments lors de l'utilisation de ce mode de cuisson

Programme :

- Présentation des nouvelles techniques de cuisson basse température
- Règles d'hygiène applicables, risques et dangers
- Maîtrise de la cuisson basse température, valeur pasteurisatrice et conservation
- Impacts matériels, budgétaires et organisationnels
- Test et mise en application pratique

Durée : 2 jours (soit 14 h) – juillet 2026

Date limite d'inscription : le 19 juin 2026 – 3 à 8 participants

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus

Le lieu de formation à Valence

Les formations se dérouleront au **restaurant Saison 2**
ou à l'**hôtel restaurant La Martinière** (Montélier – 10 min de Valence).

Restaurant saison 2

Afin que les formations se déroulent dans les meilleures conditions, nous mettons à votre disposition des moyens techniques récents et adaptés à votre formation. Nous disposons

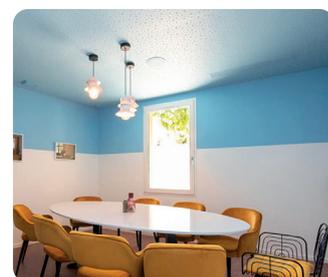
- D'un grand écran tactile interactif
- D'un paperboard
- De trois salles de séminaires

Vous trouverez également dans ces locaux :

- Un grand parking
- L'accès à une terrasse privative
- Accès personne à Mobilité réduite

Un café/thé d'accueil vous sera proposé à votre arrivé. Pour la pause déjeuner les stagiaires, accompagnés du formateur se restaureront sur place* et profiteront de la cuisine de qualité du restaurant.

*Le coût du déjeuner est pris en charge par la société VICI.



Hôtel-restaurant La Martinière

Afin que les formations se déroulent dans les meilleures conditions, nous mettons à votre disposition des moyens techniques récents et adaptés à votre formation. Nous disposons :

- D'un grand écran mural
- D'un vidéoprojecteur
- D'un paperboard

Vous trouverez également dans ces locaux :

- Un grand parking, clos et sous-vidéosurveillance
- Accès personne à Mobilité réduite

Deux pauses gourmandes, matin et après-midi, vous seront proposées. Pour la pause déjeuner les stagiaires, accompagnés du formateur se restaureront sur place* et profiteront de la cuisine de qualité du restaurant.

*Le coût du déjeuner est pris en charge par la société VICI.

Demande de formation

Les sessions proposées ci-dessus ne vous conviennent pas ou vous souhaitez organiser une session de formation dans vos locaux ?

Restauration

- R1.** Organisation du travail en cuisine collective
- R2.** Gestion des coûts en cuisine
- R3.** Élaboration des menus
- R4.** Élaboration des fiches techniques
- R5.** Mise en place de liaison froide, chaude ou mixte
- R6.** Accompagnement à la conception de cuisine : nouvelle cuisine ou rénovation/travaux/agrandissement ou regroupement de plusieurs sites
- R7.** Les préparations mixées
- R8.** Cuisson basse température
- R9.** Pâtisserie en restauration collective
- R10.** Techniques culinaires de base en cuisine
- R11.** Améliorer la qualité des préparations maisons
- R12.** Le manger-mains
- R13.** Lutte contre le gaspillage alimentaire
- R14.** Répondre aux appels d'offres de fourniture de repas
- R15.** Cuisinier en restauration collective
- R16.** Magasinier en restauration collective
- R17.** Management chef de cuisine
- R18.** Entrées et hors d'œuvre
- R19.** La cuisson sous vide
- R20.** Recruter en restauration
- R21.** Intégrer la loi EGALIM en restauration collective
- R22.** Alimentation durable
- R23.** Substitution du plastique en restauration
- R24.** Agent polyvalent en restauration collective
- R25.** Actualisation des connaissances des responsables restauration
- R26.** La gestion des ressources humaines
- R27.** La cuisine évolutive

Nutrition

- N1.** Équilibre alimentaire et besoins nutritionnels
- N2.** Le GEMRCN appliqué
- N3.** Les allergènes
- N4.** Mise en place d'une charte nutritionnelle
- N5.** Régimes et textures modifiées
- N6.** Dénutrition et besoins alimentaires des personnes âgées
- N7.** Besoins alimentaires des sportifs
- N8.** L'alimentation végétarienne

Envoyer votre demande à
commercial@vici-restauration.com
ou contactez-nous au 04 75 86 09 25

Nettoyage

- NE1.** Hygiène des locaux et techniques de nettoyage
- NE2.** Organisation du travail de l'équipe de nettoyage
- NE3.** Optimisation de l'utilisation des produits de nettoyage
- NE4.** Analyse du nettoyage des locaux
- NE5.** Le nettoyage éco-responsable
- NE6.** Gestes et postures au nettoyage

Hygiène

- HY1.** Mise en place de l'HACCP
- HY2.** Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- HY3.** Conception d'un dossier d'agrément
- HY4.** Analyse du service restauration
- HY4 Bis.** Référent HACCP
- HY5.** Hygiène en cuisine satellite
- HY6.** Hygiène appliquée en crèche
- HY7.** Bonnes pratiques d'hygiène en atelier cuisine
- HY8.** Hygiène dans les services
- HY9.** Le management de la qualité

Hôtellerie

- HO1.** Organisation du travail de l'équipe hôtelière
- HO2.** L'instant repas chez la personne âgée
- HO3.** Mise en place de l'équipe hôtelière
- HO4.** Techniques hôtelières appliquées à la restauration collective
- HO5.** Analyse des pratiques hôtelières
- HO6.** Formation adaptée au responsable hôtelier ou maîtresse de maison

Blanchisserie

- B1.** Hygiène et méthode RABC
- B2.** Organisation du travail
- B3.** Accompagnement à la conception
- B4.** Analyse du circuit du linge

+ de formations



Accessibilité aux stagiaires en situation de handicap

Lieux

-  **Restaurant saison 2** **Accessible :** Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur
-  **Hôtel-restaurant La Martinière :** **Accessible :** Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur
-  **VICI** **Accessible :** Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel
Non accessible : Handicap moteur
-  **Client** **Accessible :** A valider par le client

Formations

Restauration

Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*

Hygiène

Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*

Blanchisserie

Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*

Hôtellerie

Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*

Nutrition

Accessible : Handicap auditif, visuel, moteur*

Non-accessible : Handicap visuel, psychique, intellectuel

NB : pour les handicaps visuel, auditif, psychique et intellectuel, une adaptation du programme sera réalisée après prise de contact avec notre Référente handicap : Roxane CARMASSI (04.75.86.09.25)

*Sauf si formation chez VICI

Ils nous font confiance...

Quelques références de clients formation :





9 rue Georges Auric - ZA Mozart
26000 Valence
04 75 86 09 20
commercial@vici-restauration.com

VICI-RESTAURATION.COM