

Formations RESTAURATION

Des formations pratiques et concrètes pour votre quotidien

Des experts de la restauration
à votre service

Notre catalogue

● Organisation du travail en cuisine collective

Optimisation du travail de l'équipe en fonction des locaux et du personnel, impact du type de liaisons et des produits utilisés, gestion et anticipation de la production, rédaction des fiches de postes personnalisées

● Gestion des coûts en cuisine

Connaître son budget et les prestations incluses, corrélation entre menus, saisonnalité et marché/mercuriales, intérêt des fiches techniques, choix des produits, bons de commande type, gestion des stocks

● Elaboration des menus

Notions d'équilibre alimentaire, listing de fiches techniques, rédaction de cycles de menus personnalisés, équilibrés, attractifs et variés, tenir compte des contraintes (matériel, production, livraisons, etc.)

● Elaboration des fiches techniques

Intérêt et composition d'une fiche technique, uniformité des pratiques, gestion des quantités et des coûts, rédaction de votre bibliothèque de fiches techniques, création de nouvelles recettes

● Mise en place de liaison froide, chaude ou mixte

Avantages et inconvénients, étude de faisabilité, impact du changement sur l'organisation du travail, les menus, les locaux et le matériel, accompagnement au changement du type de liaison

● Accompagnement à la conception d'une cuisine

Étude de faisabilité et hypothèses de travail, tenir compte de l'existant et de votre projet final, élaboration ou modification de plans selon le principe de la marche en avant, matériels nécessaires, accompagnement personnalisé

● Les préparations mixées

Déclinaison du menu du jour en menu mixé, fiches techniques de fabrication des préparations mixées, gestion des produits difficilement mixables et équivalences, maîtrise de l'hygiène et de l'organisation du travail, mise en application pratique et dégustation

● Intégrer la loi EGALIM en restauration collective

Des produits de qualité dans l'assiette, information des convives et affichage, diversification des protéines et menu végétarien, le plastique (restauration scolaire), diagnostic gaspillage alimentaire

● Cuisson basse température

Présentation des nouvelles technologies de cuisson basse température, règles d'hygiène applicables, maîtrise de la cuisson basse température, valeur pasteurisatrice et conservation, impacts matériels, budgétaires et organisationnels, tests et mise en pratique

● Pâtisserie en restauration collective

Rappel des bases de la pâtisserie et spécificités en restauration collective, adaptation des produits au public concerné, utilisation des fruits et respect de la saisonnalité, les différents types de préparation, mise en valeur du dessert, mise en pratique et dégustation

● Techniques culinaires de base en cuisine

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, connaissance des matériels et équipements, maîtrise des techniques culinaires et mise en pratique, connaissance des critères de qualité et d'achat des produits

● Améliorer la qualité des préparations « maison »

Construire un projet alimentaire de qualité, cuisiner et valoriser les produits premiers prix, adapter ses pratiques aux spécificités des produits locaux et/ou bio, s'organiser afin d'augmenter le nombre de préparations « maison », mise en pratique et idées de recettes

● Les hors d'œuvre en restauration collective

Techniques et pratiques de base adaptées pour la production de masse des hors d'œuvre, être créatif et savoir mettre en valeur, mise en application pratique : découpes variées et innovantes des légumes, exercices de dressage, verrines et jus, dégustation

● Lutte contre le gaspillage alimentaire

Evaluer les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire, repérer les solutions existantes au sein de votre établissement, identifier et reconnaître les points et axes de progrès, mettre en place et suivre un plan d'actions

● Répondre aux appels d'offres de fourniture de repas

Comprendre chaque document constitutif du dossier de consultation, analyser le cahier des charges, construire son offre et rédiger son mémoire technique

Type de clients

Lycée, Collège, École, Mairie, Département, Région, Cuisine centrale, Centre de loisirs, Traiteur, Restaurant d'entreprise, CCAS, Foyer logement, IME, ESAT, FAM, MAS, EHPAD, Clinique, Hôpital, Société de restauration, Crèche, Campus économique ou universitaire, Centre de formation sportive, Centre de vacances, etc.

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou
par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**