



Formation professionnelle



Formation professionnelle

Sur notre plateau de formation situé à Neuilly-sur-Seine, nous vous offrons une formation sur mesure dispensée par des professionnels qualifiés, soit dans le cadre du DIF *, soit dans le cadre de la formation continue.

Deux formules proposées :

- Déplacement en entreprise : formation intra-entreprise dans vos locaux en France ou à l'étranger (devis sur demande)
- Formation dans nos locaux



*Le Droit Individuel de Formation est un moyen supplémentaire pour les salariés d'une entreprise d'accéder à la formation.

A l'initiative du salarié et avec l'accord de leur employeur, le DIF propose un large choix de formations dans différents secteurs : restauration, audit, marketing, RH, etc.

Pour pouvoir bénéficier des droits au DIF, il faut :

- Soit être salarié en CDI avec au moins un an d'expérience dans l'entreprise ;
- Soit être salarié en CDD ayant travaillé au minimum 4 mois, consécutifs ou non, au cours des 12 derniers mois. Cette condition peut être réalisée au sein de plusieurs entreprises différentes.

Nos programmes de formation

Fiches techniques

Objectifs :

Maîtriser les coûts et la gestion d'une recette
Organisation de l'approvisionnement et gestion des stocks.

Programme :

- Elaboration d'une fiche technique
- Coût, poids, mesure
- Calcul d'un ratio, prix de reviens, prix de vente

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs

Durée

3 heures

Conditions tarifaires

212 € HT (inter-entreprise)

114 € HT/pers (dans nos locaux)

Les fonds et sauces en restauration

Objectifs :

Découvrir et maîtriser des fonds et sauces en restauration ;
S'approprier des techniques pour renforcer ses capacités de créativité.

Programme :

- Préparation et utilisation des fonds et des sauces traditionnelles
- Les sauces émulsionnées (mayonnaise, béarnaise, hollandaise, etc.)
- Les classiques : bordelaise, beurre blanc, etc.

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

Les entrées à l'assiette

Objectifs :

Découvrir et maîtriser des recettes d'entrées froides ou chaudes en fonction des saisons.

S'approprier des techniques pour renforcer ses capacités de créativité culinaire

Programme :

- Salades et entrées chaudes ou froides
- Les sauces d'accompagnement
- Préparation, dressage, harmonie des couleurs, etc.

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

Les viandes et les volailles

Objectifs :

Connaître les différents types de viandes, les appellations, les classifications légales

Maîtriser les différentes techniques de cuisson

S'approprier des techniques pour renforcer ses capacités de créativité.

Programme :

- Catégories de viandes, les découpes
- Techniques de cuisson adaptées, les assaisonnements, les recettes de saison.

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

Poissons, coquillages et crustacés

Objectifs :

Acquérir une connaissance et une méthodologie pour développer sa créativité culinaire autour de la famille des produits de la mer.

Programme :

- Catégories de poissons, les découpes
- Techniques de cuisson adaptées, les assaisonnements et les recettes de saison

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

La cuisine du monde

Objectifs :

Etre capable de varier la cuisine en intégrant des recettes venant du monde entier et en s'appropriant des recettes innovantes.

Programme :

- Découvrir les saveurs exotiques des cuisines du monde
- Découvrir des épices, des huiles essentielles, leurs maîtrises et utilisations en cuisine.
- Cuisine asiatique, orientale, indienne ...

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

Les desserts à l'assiette

Objectifs :

Permettre à du personnel non professionnel de la pâtisserie de réaliser des desserts traditionnels et originaux.

Programme :

- Desserts chauds, froids et les recettes de saison
- Décoration et dressage

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs, petite restauration

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

Conseil vitivinicole et sommellerie

Objectifs :

Découvrir et maîtriser les vins de France, savoir comment les servir et les associer à la gastronomie.

Programme :

- Initiation à la dégustation
- Présentation des caractéristiques de diverses régions vitivinicoles françaises (Champagne, Alsace, Loire, Bourgogne, Bordeaux, Rhône) et dégustation.
- L'accord mets /vins
- Les principes de service (température, carafage...) et de conservation du vin.

Personnes concernées : Restaurateurs, petite restauration, personnel de service, apprentis sommeliers.

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)

La pâtisserie

Objectifs :

Permettre à du personnel qualifié ou non en pâtisserie de s'approprier des techniques pour renforcer ses capacités de créativité culinaire.

Programme :

- Les entremets (2-4 jours de formation)
- Les bûches (2-4 jours de formation)
- Les macarons (2-4 jours de formation)
- Les verrines (2 jours de formation)
- Les petits fours sucrés (classiques et originaux)
- Les tartes (2 jours de formation)
- Les galettes des rois (1 jour de formation)
- Les gâteaux secs (2 jours de formation)
- Les chocolats (2-4 jours de formation)
- Les confiseries (2-4 jours de formation)
- Les quiches (2 jours de formation)
- Les sandwiches (2 jours de formation)
- Les petits fours salés (classiques, originaux et tartelettes salées)
- Les canapés (un éventail de canapés aussi beaux que bons)
- Les pains surprises

Un programme détaillé de ces formations vous sera adressé à votre demande.

Personnes concernées : cuisiniers, restaurateurs, pâtissiers, petite restauration, sandwicherie.

Durée

2 jours

532 € HT/pers (dans nos locaux)

Formation chocolat :

610€ HT/pers

Durée

4 jours

1064€ HT/pers (dans nos locaux)

Formation chocolat :

1220€ HT/pers

La formation HACCP

Objectifs :

Sensibilisation à la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène alimentaire et connaissance des normes HACCP (Hazard analysis critical control point)

Programme :

- Hygiène des lieux, du personnel, du matériel
- Sensibilisation au monde microbien, les germes en cause, conservation et durée de vie des aliments
- Présentation de la méthode HACCP : les textes et les arrêtés, analyse des dangers, mise en place dans le restaurant de la traçabilité, mise en place des autocontrôles, réception et stockage des préparations, hygiène de fabrication.

Personnes concernées : cuisiniers, cuisiniers en restauration collective, restaurateurs, petite restauration.

Durée

2 jours

Conditions tarifaires

990 € HT (intra-entreprise)

532 € HT/pers (dans nos locaux)



C'est donc avec un large choix de formations que nous vous proposons d'acquérir de nouvelles compétences, et nous les adapterons en fonction de votre niveau de perfectionnement.

Nos déplacements dans vos entreprises ainsi que les formations sur notre plateau technique se feront en fonction de vos disponibilités du lundi au vendredi.

Pour plus d'informations et demandes de devis, veuillez nous contacter :

Atelier de cuisine Initiation Gourmande
17 rue Sablonville
92200 Neuilly-sur-Seine

Tel : 01.46.24.52.93 / 06.86.70.84.97

E-mail : contact@initiationgourmande.com

www.initiationgourmande.com