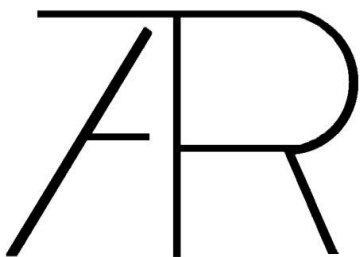




Formation Restauration



CATALOGUE 2018

FORMATIONS "INTRA"

Art#échnique

EDITO

ARTHECHNIQUE Formation, centre d'experts métiers et de spécialistes en formation "intra" entreprise est engagé dans une démarche d'*amélioration permanente de la qualité*, de *développement durable* et de *Responsabilité Sociétale des Entreprises*.

Au cours ces dernières années, la formation a connu de grandes évolutions théoriques et pratiques.

ARTHECHNIQUE Formation a pour ambition de vous accompagner pour prendre part au *développement professionnel* de votre personnel et de votre établissement.

Notre vision d'une prise en soin centrée sur la personne dans sa globalité nous a conduit à développer une gamme de formation à destination de l'ensemble des *acteurs impliqués dans l'accompagnement des personnes*.

Nos modules de formation, réalisés dans toute la France, sont *conçus en lien étroit* avec les directions, responsables des ressources humaines et de formation ou les cadres de santé des établissements qui font appel à nos services.

Nous nous tenons à votre disposition au **02 33 15 04 39** ou sur arthechnique@orange.fr pour évoquer vos besoins en formation et adapter nos modules de formation aux spécificités de votre établissement.

Laurent OLLIVE
Gérant d'ARTHECHNIQUE Formation

Art#échnique

NOS OBJECTIFS

PROPOSER DES SOLUTIONS SUR-MESURE

Chaque établissement est unique, l'histoire de votre établissement, le degré de dépendance des résidents, le niveau de formation initiale des équipes, le projet d'établissement sont autant de variables qui illustrent la nécessité de programmes de formation conçus sur-mesure. L'ensemble des programmes développés par ARTHECHNIQUE Formation est adaptable à la réalité de vos besoins pour une plus grande efficacité du temps de formation.

APPLIQUER UNE PEDAGOGIE COLLABORATIVE

Afin d'éviter le rejet ou le blocage des équipes vis-à-vis des temps et des contenus de formation, nous mettons en œuvre une pédagogie active et participative. Nos formations, étant uniquement en "intra", sont réalisées en condition réelle d'activité. Durant les formations, les personnes ne sont pas consommatrices d'un nouveau savoir mais collaboratrices dans la recherche de solutions et actrices du changement de leurs pratiques.

MESUREER L'EFFICACITE DES FORMATIONS

L'évaluation des formations est un point important dans notre volonté de faire évoluer durablement les comportements des équipes. Afin d'assurer l'évaluation des formations, ARTHECHNIQUE Formation vous propose :

- Une évaluation « à chaud » avec les personnes formées directement après la formation.
- Un rapport détaillant le déroulement de la formation, les solutions mises en place et les éventuelles difficultés rencontrées.

METTRE EN PLACE DES MODULES "X" JOURNEES DE FORMATION + 1

L'exigence de suivi et d'efficacité demandée par la réglementation nous pousse progressivement vers ce type de prestation. Les modules "x" journées de formation +1 apportent un retour en profondeur sur l'efficacité de la formation, les solutions mises en place et les éventuels rééquilibrages à mettre en œuvre pour bénéficier pleinement du contenu de la formation.

Art#échnique

SOMMAIRE

Edito	page 2
Nos objectifs	page 3
Sommaire	page 4
La gestion quotidienne d'un restaurant	page 5 / 6
La gestion d'une cuisine, le rôle du chef de cuisine	page 7 / 8
Organiser et gérer sa production	page 9 / 10
Réalisation de repas à différentes textures	page 11 / 12
Finger food ou manger avec les doigts	page 13 / 14
La cuisson basse température	page 15 / 16
Le principe de la liaison froide	page 17 / 18
Le principe de la liaison chaude	page 19 / 20
Les fonds et les sauces en restauration	page 21 / 22
Les desserts en restauration	page 23 / 24
La pâtisserie en restauration	page 25 / 26
Les techniques de dressage	page 27 / 28
Le service en salle	page 29 / 30
Le service en salle en établissement de santé	page 31 / 32
L'art du service en salle et en chambre	page 33 / 34
La restauration en maison de retraite et en milieu hospitalier	page 35 / 36
Le temps du repas de la personne âgée en établissement	page 37 / 38
Dénutrition / déshydratation (dépister, prévenir et intervenir)	page 39 / 40
Les troubles de la déglutition et la prévention des fausses routes	page 41 / 42
L'alimentation du petit enfant de 0 à 6 ans	page 43 / 44
L'alimentation de l'enfant de 6 à 12 ans	page 45 / 46
L'alimentation de l'adolescent de 12 à 18 ans	page 47 / 48
L'alimentation de l'adulte	page 49 / 50
L'alimentation du sénior et de la personne âgée	page 51 / 52
Conditions Générales de Vente de Prestations de Service	page 53 / 56

Art#échnique

LA GESTION QUOTIDIENNE D'UN RESTAURANT

Public concerné :

Toute personne impliquée dans la gestion d'un restaurant traditionnel ou de collectivité.

Objectifs de la formation :

Comprendre le rôle de la fonction approvisionnement

Savoir gérer un restaurant au quotidien et évaluer sa marge brute.

Être capable d'estimer le coût du personnel.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La fonction approvisionnement
 - Quels sont les besoins, quel produit sélectionner
 - Les fournisseurs : où les trouver, comment les sélectionner, selon quels critères, quelles sont les différentes modalités de paiement, ...

- ⇒ La gestion quotidienne
 - Les principes de base.
 - La recherche de la rentabilité.
 - Les recettes, les fiches techniques, les produits.
 - Les charges d'exploitation.
 - Les outils nécessaires pour bien gérer.
 - La négociation d'achat.

Art#échnique

- ⇒ La marge brute
 - Calcul prévisionnel et réel de la marge brute.
 - Le contrôle à réception.
 - Les inventaires et l'état des stocks.
 - Estimation du stock tampon.
 - Le contrôle de validité des prix.
 - L'organisation et le rangement des réserves

- ⇒ Le coût du personnel
 - L'aménagement du temps de travail et les plannings.
 - Evaluer et prévoir ses effectifs en fonction des besoins.
 - Estimer le coût de productivité.

Moyens pédagogiques :

Etudes de cas concrets
Exercices individuels et collectifs
Support power point
Paper board
Animation de groupe
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LA GESTION D'UNE CUISINE, LE RÔLE DU CHEF DE CUISINE

Public concerné :

Toute personne impliquée dans la gestion d'une cuisine (chefs de cuisine, seconds de cuisine, magasiniers, acheteurs, ...).

Objectifs de la formation :

Gérer efficacement et sans pertes de temps.

Garantir les marges et la pérennité en terme de gestion.

Connaître les outils pour suivre ses coûts.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 6 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Les calculs de base
 - Additions, pourcentages, équivalences grammages et volumes.
 - Evaluation des connaissances aux travers d'exercices de conversion.
 - Apports de solutions aux problèmes rencontrés

- ⇒ Le chef de cuisine et son rôle d'achat
 - La déontologie de l'achat, ce qu'il devrait être.
 - La relation avec le fournisseur : résister à la pression et au soudoiment.

- ⇒ Les besoins, la capacité d'achat et de stockage de la structure
 - Evaluer les besoins en respectant les durées de vie.
 - Mesurer la capacité de stockage de votre établissement.
 - Estimer votre capacité d'achat.

- ⇒ Le besoin de l'acte d'achat, le suivi et la gestion des stocks

Art#échnique

- L'acte d'achat, ses engagements et sa formalisation.
 - Le suivi du volume de vos achats.
 - La gestion efficace des stocks : la méthode FIFO.
- ⇒ Les outils pour mesurer vos actions
- Mise à nu de tous les outils à disposition du chef de cuisine pour gérer sa cuisine.
 - Evaluation des outils réellement utilisés.
- ⇒ Le food cost et le beverage cost
- Comment maîtriser l'outil ?
 - Quelles sont les causes les plus fréquentes de dérapage dans ce type de gestion ?
- ⇒ Comment faire pour ne pas utiliser tous ces outils ?
- Mettre en place une méthode permettant de maîtriser ses coûts sans perdre de temps, avec ce que vous avez appris.

Moyens pédagogiques :

Etudes de cas concrets de l'établissement
Exercices individuels et collectifs
Paper board
Animation de groupe
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

ORGANISER ET GERER SA PRODUCTION

Public concerné :

Toute personne impliquée dans la préparation de repas (chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître les différents modes d'organisation et de gestion de la production.

Gérer les approvisionnements, la production, le personnel et la comptabilité.

Organiser le travail de la cuisine et des services annexes.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Les différents modes de production.
- ⇒ Les spécificités d'organisation en liaison froide et en liaison chaude.
- ⇒ Les éléments de la gestion de production.
- ⇒ L'élaboration des menus.
- ⇒ Le choix et la gestion des matières premières.
- ⇒ Les achats et les commandes.
- ⇒ Les contrôles et vérifications.
- ⇒ La gestion des stocks.
- ⇒ La gestion de production assistée par ordinateur (GPAO).
- ⇒ L'approvisionnement, le stockage et les produits finis.

Art#échnique

- ⇒ Les fiches de pesée et de sortie des matières premières.
- ⇒ Les fiches techniques de fabrication.
 - Les fiches méthodologiques de fabrication.
 - Les fiches de destruction.
- ⇒ La gestion des moyens de production.
- ⇒ Le plan de charge, l'ordonnancement.
- ⇒ Le planning et les fiches de production.
- ⇒ Les contrôles sanitaires en cours de production.
- ⇒ Le planning et les fiches de dispatching.
- ⇒ La gestion des personnels.
- ⇒ Les fiches de poste, la définition, l'utilisation journalière, le contrôle du suivi.
- ⇒ Les techniques de gestion.
 - La gestion comptable.
 - Le calcul des coûts de production (matière et personnel).
 - Le calcul des coût de revient.

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

REALISATION DE REPAS A DIFFERENTES TEXTURES

Public concerné :

Toute personne impliquée dans la préparation des repas de personnes ayant des difficultés d'alimentation (personnel de cuisine).

Objectifs de la formation :

Adapter les menus de base aux différentes textures : normale, hachée couteau, moulinée (haché fin), mixée, lisse, texture modifiée (enrichie).

Appliquer les réglementations d'hygiène relatives aux préparations ayant subies une transformation avant ou après cuisson.

Apprendre les techniques (à cru et cuit) permettant de réaliser les différentes textures en conformité avec les directives de l'HAS.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 6 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Le plaisir de manger
 - Le rituel des repas : la saveur et le goût, manger par les yeux au travers de la présentation, l'odeur des plats qui mijotent, la mémoire qui rappelle que l'on aime un plat.

- ⇒ La notion de handicap alimentaire
 - Les mécanismes de mastication, de déglutition, de digestion.
 - Les difficultés alimentaires et les troubles de la déglutition.
 - La limitation des risques de fausses routes.

Art#échnique

- ⇒ La réalisation de menus et des différentes textures
 - La composition et la classification des aliments.
 - Les différentes textures : normale, hachée couteau, moulinée (haché fin), mixée, lisse, texture modifiée (enrichie).
 - Les techniques à cru, cuit, enrichi.
 - Les recommandations dans la présentation des différentes textures

- ⇒ L'hygiène des préparations
 - Rappel des notions d'hygiène alimentaire, hygiène corporelle, hygiène des locaux et des matériels.
 - Conseils adaptés à la réalisation, au stockage, au transport et au service des repas selon les différentes textures.
 - Les protocoles d'hygiène (HACCP et PMS) à mettre en place pour réaliser les différentes textures.

Moyens pédagogiques :

Formation pratique en cuisine ou laboratoire
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

FINGER FOOD OU MANGER AVEC LES DOIGTS

Public concerné :

Tous professionnels concernés par l'alimentation du résident : ASH, AS, AMP, IDE, animateurs, cadres infirmiers, hôteliers, cuisiniers, responsables d'établissements, responsables des services économiques...

Objectifs de la formation :

Découvrir la méthode, ses indications, son intérêt et ses limites

Connaitre les différentes contraintes et savoir s'adapter en fonction, qu'elles soient de l'ordre de l'état d'esprit, des besoins de la personne, de la réglementation, du matériel...

Mettre en place un repas complet qui pourra être mangé avec les doigts

Elaborer un projet de mise en place de la méthode adapté à l'établissement

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La maladie d'Alzheimer et les démences
 - Les conséquences sur le plan de l'alimentation et sur le statut nutritionnel

Art#échnique

- ⇒ Manger avec les doigts : la solution ?
 - Historique, objectif et principes de la méthode
 - Ses avantages, en terme de bienveillance, d'autonomie, de prévention des fausses routes, de statuts nutritionnels, de gain de temps et d'énergie...
 - Les autres indications
 - Les contraintes : un autre regard, une organisation différente, l'hygiène, l'équilibre alimentaire et l'apport hydrique

- ⇒ Organisation pratique
 - Quels plats, quelles préparations, recettes...
 - Choix de la vaisselle
 - Organisation spatio-temporelle tenant compte des contraintes institutionnelles et réglementaires
 - Mise en situation pour le groupe

Moyens pédagogiques :

Exercices individuels et collectifs
Support power point
Paper board
Animation de groupe
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Mise en pratique
Réalisation d'un repas
Analyse de la dégustation avec les mains
Elaboration d'un projet adapté à l'établissement
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LA CUISSON BASSE TEMPERATURE

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître les principes de la cuisson basse température.

Acquérir les capacités nécessaires à la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Maîtriser les savoirs techniques et les savoirs faire spécifiques à la cuisson basse température.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Découverte de la cuisson à basse température.
 - Définition de la cuisson à basse température.
 - Définition de la technique.
 - Adopter "la juste température".

- ⇒ Les avantages de la cuisson à basse température.
 - La qualité organoleptique.
 - Les bénéfices économiques.
 - La cuisson sous-vide en emballage souple.
 - La cuisson de nuit.

Art#échnique

- ⇒ Les cuissons.
 - La Pré cuisson : marquage.
 - La cuisson "haute-basse".
 - La cuisson "basse-basse".
 - La réfrigération.

- ⇒ La qualité des produits cuits à juste température.
 - La salubrité des produits.
 - La durée de vie des produits.

- ⇒ Les effets sur les produits.
 - La jutosité et la tendreté.
 - La cellulose, les pectines, les vitamines et les oligo-éléments, l'amidon.
 - Les saveurs intactes, les textures parfaites et homogènes.

- ⇒ L'analyse des risques et la méthode HACCP.
 - Directives, règlements et normes.
 - La méthode des 5 M.
 - Les procédures d'hygiène.
 - Le personnel.

- ⇒ Les micro-organismes.
 - Les grandes familles de germes.
 - La forme végétative et la sporulation.
 - Les condition de destruction thermique des formes végétatives.
 - Les spécificités de la cuisson basse température.

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LE PRINCIPE DE LA LIAISON FROIDE

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître les principes de la liaison froide.

Acquérir les capacités nécessaires à la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Maîtriser les savoirs techniques et les savoirs faire spécifiques à la liaison froide.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Les bases de la liaison froide.
 - Le process.
 - Les températures de base.
 - Les arguments de la liaison froide.
 - Les conditions du succès.

- ⇒ Les étapes du circuit des matières premières.
 - La réception et les contrôles.
 - Le déemballage.
 - Le stockage des matières premières.
 - Le déconditionnement.

- ⇒ Les étapes de la fabrication.
 - Le planning des fabrications en liaison froide.
 - Les fiches techniques et méthodologiques : l'importance de les respecter.

Art#échnique

- ⇒ La modification des recettes traditionnelles.
 - Les contraintes du refroidissement rapide.
 - Les risques sanitaires générés par les ruptures de la chaîne du froid.
 - Les dégradations culinaires liées au gel partiel.
 - Les dégradations culinaires liées à la surchauffe lors de la régénération.
 - Les plats interdits en liaison froide.

- ⇒ Les préparations spécifiques.
 - La préparation de régimes et des différentes textures (hachés, mixés, lisse, ...).
 - L'alimentation en secteur protégé.

- ⇒ Le conditionnement et l'allotissement.
 - Définition et méthodologie.
 - L'étiquetage et ses mentions obligatoires.

- ⇒ La distribution et la remise en température.
 - Définition et méthodologie.

- ⇒ Les autocontrôles.
 - La règlementation.
 - Les plats témoins.
 - Les denrées alimentaires.
 - L'environnement et le matériel.
 - La traçabilité.
 - Le nettoyage (qui ?, quoi ?, comment ?, où ?)

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LE PRINCIPE DE LA LIAISON CHAUDE

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître les principes de la liaison chaude.

Acquérir les capacités nécessaires à la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Maîtriser les savoirs techniques et les savoirs faire spécifiques à la liaison chaude.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Les bases de la liaison chaude.
 - Le process de base : synoptique de présentation.
 - L'intérêt de la liaison chaude.
 - Les différentes options du process.

- ⇒ La législation sur la liaison chaude différée.
 - Le planning de fabrication hebdomadaire.
 - Les autocontrôles et la sécurité alimentaire.
 - Le planning de fabrication journalier.
 - Les documents de fonctionnement et d'information.

Art#échnique

- ⇒ Organisation et ordonnancement des opérations en liaison chaude différée.
 - Les opérations préalables : déconditionnement, portionnement, plaquage.
 - La cuisson.
 - Le conditionnement à chaud des aliments après cuisson.
 - Le tranchage, mixage, moulinage, portionnage à chaud après cuisson.
 - L'étiquetage des préparations.
 - Le maintien en température des préparations.
 - Le refroidissement rapide des aliments après cuisson.
 - L'allotissement et la répartition.
 - L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations.

- ⇒ Analyse et maîtrise des dangers liés à la cuisson.
 - Cuisson à haute température à cœur des aliments.
 - ❖ Type de cuisson : à rôtir, à braiser, à frire, à pocher.
 - Cuisson à basse température à cœur des aliments.
 - ❖ Type de cuisson : à rôtir, à griller, à sauter, sous vide.
 - Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements post-cuisson des aliments.

- ⇒ Le transport et l'acheminement.
 - Protocoles et instructions de travail.
 - Traçabilité.

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LES FONDS ET LES SAUCES EN RESTAURATION

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître et bien utiliser les fonds et sauces traditionnels.

Acquérir les techniques d'utilisation et d'amélioration des bases de sauce déshydratées.

Maîtriser les bases de sauces émulsionnées.

Durée de la formation :

Préconisation : 14h00 soit 2 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Les fonds et sauces de base traditionnels.
 - Les fonds blancs.
 - Les fonds bruns.
 - Les fumets de poissons et crustacés
 - La réglementation et les fonds de sauce.

- ⇒ Les sauces émulsionnées.
 - Les mayonnaises et dérivées.
 - Les hollandaises, béarnaises et dérivées.
 - Les beurres émulsionnés.

Art#échnique

- ⇒ Les bases de sauce déshydratées.
 - Comment les choisir ?
 - Comment les personnaliser et les améliorer ?
 - La réalisation de "sauce minute".
 - Les sauces pour les viandes et les poissons.

- ⇒ Les utilisations.
 - Les aides aromatiques.
 - Les brunisseurs.
 - Les possibilités et les limites des bases de sauce.
 - Les différentes sauces pour les poissons.
 - Les différentes sauces pour les viandes.

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LES DESSERTS EN RESTAURATION

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître et bien utiliser les produits bruts et les produits industriels.

Acquérir les tours de main nécessaires pour confectionner les principales pâtes.

Maîtriser les techniques de base des principaux desserts.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Les techniques de base des principales pâtes.
 - La pâte feuilletée.
 - La pâte sablée.
 - La pâte brisée.
 - Les pâtes prêtes à l'emploi.

- ⇒ La réalisation des tartes et entremets.
 - Les clafoutis.
 - Les flans.
 - Les tartes aux fruits cuits.
 - Les tartes aux fruits crus.
 - Les tartes "tatin".
 - Les appareils prêts à l'emploi.

- ⇒ Les fruits cuits et les fruits crus en desserts.

Art#échnique

- ⇒ Les crèmes et les mousses.
 - La crème anglaise.
 - La crème pâtissière.
 - La crème d'amandes.
 - La mousse au chocolat.
 - Les appareils prêts à l'emploi.

- ⇒ Le dressage des pâtisseries.

- ⇒ Le décor.
 - La glace royale.
 - Le décor au cornet.
 - Le décor à la poche.

- ⇒ Les produits industriels, leurs intérêts et leurs limites.
 - Les moyens de les personnaliser et de les valoriser..

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LA PÂTISSERIE EN RESTAURATION

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Connaître et bien utiliser les produits bruts et les produits industriels.

Acquérir les techniques de base de la pâtisserie.

Maîtriser les techniques de base des principaux desserts.

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La créativité en pâtisserie.
 - Elaboration de fiches techniques.
 - Les principes de la créativité.
 - Mise en place d'une gamme pâtisserie.
 - Adapter les desserts en fonction des menus.
 - Savoir tirer le meilleur partie des nouveaux produits.

- ⇒ Réalisations.
 - Les techniques de base (pâtes, crèmes, appareils, biscuits, meringues,...).
 - Les entremets, les gâteaux, les tartes, les fruits pochés.
 - Les desserts individuels (mousse, feuilleté, crème, ...).
 - Les produits du petit déjeuner (brioche, croissant, ...).
 - Les gâteaux individuels (brownies, muffins, cookies, fondant chocolat, ...).

- ⇒ La présentation des produits.

Art#échnique

- ⇒ Les décors en pâtisserie.
 - Présenter les desserts de manière attrayante.
 - L'utilisation du chocolat, du sucre, de la nougatine, des fruits, ...

- ⇒ Le dressage des pâtisseries.

- ⇒ Les pâtisseries salées.
 - Les tartes, les quiches, les tourtes, ...
 - Les vols au vent, ...
 - Les gougères, ...

- ⇒ Les buffets pour les réception.
 - Les mignardises salées et sucrées.

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LES TECHNIQUES DE DRESSAGE

Public concerné :

Toute personne concernée par la restauration (Directeur, Managers, chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de production, chef gérants, gérants, économes, cuisiniers, ...) dans ses différentes formes (commerciale, collective, scolaire, maisons de retraite, hôpitaux, médico-social, ...).

Objectifs de la formation :

Réaliser des décors et des dressages originaux.

Maîtriser le temps passé à réaliser les décors.

Maîtriser les éléments et les techniques de base de la décoration.

Durée de la formation :

Préconisation : 14h00 soit 2 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La théorie de base de la décoration.
- ⇒ La définition des décors et du dressage.
- ⇒ Rappels des principes de dressage.
- ⇒ Le jeu des couleurs et des volumes.
- ⇒ Les éléments de décor sur assiette, sur plat, sur buffet, ...
- ⇒ Les éléments de décor pour les grosses pièces, pour les salles, ...
- ⇒ La prise en compte du temps de dressage.
- ⇒ Les préparations.

Art#échnique

- ⇒ L'influence du temps de dressage des assiettes sur l'organisation du coup de feu.
- ⇒ Maintien de la température durant le dressage.
- ⇒ L'hygiène et la sécurité alimentaire.
- ⇒ Le coût réel des dressages (matières premières, personnel, ...).

Moyens pédagogiques :

Formation pratique sur site
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Remise de documentation
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LE SERVICE EN SALLE

Public concerné :

Toute personne devant assurer le service en salle.

Objectifs de la formation :

Connaître les techniques de service en salle

Assurer une prestation de qualité.

Répondre avec efficacité aux attentes des clients.

Valoriser l'image de l'établissement.

Durée de la formation :

Préconisation : 28h00 soit 4 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La mise en place de la salle à manger
 - La préparation des tables et le nappage.
 - La mise en place des différentes pièces composantes du couvert.

- ⇒ L'accueil et la prise en charge du client
 - Attitude et comportement.
 - Suivi du client

- ⇒ La présentation de la carte
 - Le menu, la carte des denrées.
 - La carte des boissons.
 - L'accord des mets et des vins.

Art#échnique

- ⇒ La prise de commande et son exécution
 - L'attitude gestuelle.
 - L'orientation du client dans son choix.

- ⇒ Les règles de service
 - Consignes de bienséance à respecter.
 - Savoir rester à sa place.
 - Savoir devancer les demandes des clients.

- ⇒ Les principales méthodes de service
 - Le service à l'assiette.
 - Le service à la française.
 - Le service à l'anglaise.
 - La service à la russe ou au guéridon.
 - Le service des vins.

- ⇒ Le débarrassage
 - Changement de destination et changement d'affectation.

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques

Apports pratiques par mise en situation réelle

Utilisation des outils de l'exploitation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LE SERVICE EN SALLE EN ETABLISSEMENT DE SANTE

Public concerné :

Toute personne devant assurer le service en salle (Responsable de service, Serveuses, Auxiliaires de vie, AS, ASH, ...).

Objectifs de la formation :

Professionnaliser l'accueil en salle de restauration.

Réaliser une mise en place harmonieuse de la salle.

Mettre en valeur l'image de l'Etablissement.

Acquérir les techniques professionnelles de service (mets et boissons).

Maîtriser les bases de l'hygiène alimentaire.

Adopter une attitude professionnelle vis à vis des résidents et de leurs invités.

Être en parfaite harmonie avec la cuisine.

Durée de la formation :

Préconisation : 28h00 soit 4 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La mise en place de la salle à manger
 - La vérification de l'alignement des tables et de la dotation en linge.
 - La préparation, le nappage et le dressage des tables.
 - La mise en place des différentes pièces composantes du couvert.

- ⇒ La présentation des tables
 - Le dressage des tables (couverts, verres, assiettes, ...).
 - L'auto-évaluation de la mise en place.

- ⇒ Les techniques de service
 - Le service à l'assiette, au plat, au chariot, ...
 - Le service des boissons chaudes et froides.
 - Le service du fromage au plateau ou au chariot.

Art#échnique

- ⇒ Les comportements de service
 - L'attitude gestuelle et comportementale.
 - Les spécificités de service selon les différentes pathologies.
 - La relation avec la cuisine et son personnel.
 - La relation avec les services soignants.

- ⇒ Les opérations de service et de fin de service
 - Le débarrassage pendant le temps du repas.
 - Le débarrassage en fin de repas.
 - Le nettoyage et le rangement de la salle.
 - La mise en place pour le repas suivant.

- ⇒ L'hygiène et la sécurité alimentaire
 - Les circuits propres et les circuits sales.
 - Les manipulations du propre et du sale (denrées / débarrassage).
 - La tenue de service et l'hygiène corporelle.
 - La réglementation HACCP.

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques et pratiques durant la mise en situation réelle

Utilisation des outils de l'exploitation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

L'ART DU SERVICE EN SALLE ET EN CHAMBRE

Public concerné :

Responsables hôtellerie, serveurs(es), cuisiniers(es), auxiliaires de vie, aides-soignants(es), ASH, ...

Objectifs de la formation :

La fonction hôtelière est partie intégrante de la prise en charge du résident et contribue au bien-être de celui-ci au travers de l'entretien général de l'établissement, de l'entretien de la partie privative, de l'entretien du linge (plat et personnel) et de la restauration.

Cette fonction doit être encadrée par une organisation et une méthodologie professionnelles.

- Connaître les contraintes d'hygiène de la restauration collective.
- Ordonnancer un service en salle.
- Réaliser le service en chambre au plateau.

Durée de la formation :

Préconisation : 14h00 soit 2 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ L'hygiène, le prévention et la sécurité alimentaire durant le service.
 - Le circuit propre et le circuit sale.
 - L'hygiène corporelle et la tenue professionnelle.
 - La réglementation HACCP (températures, manipulations, conservation, ...).
 - La prévention des risques de TIAC.
- ⇒ L'orchestration du service.
 - Les préparations.
 - La mise en place.
 - La tenue vestimentaire.
 - Le débarrassage.
- ⇒ Le temps du service.
 - L'installation du résident.

Art#échnique

- Adopter la bonne attitude.
 - Maîtriser le rythme du service en respectant le temps alloué au repas.
 - Contrôle de la température des plats.
 - Maîtrise de l'hygiène durant tout le service.
- ⇒ Susciter l'envie de manger
- La décoration de la table.
 - La présentation dans l'assiette.
 - Différencier la table de tous les jours et la table du dimanche et des jours de fêtes.
- ⇒ Le service en chambre.
- L'installation du résident.
 - La présentation du plateau.
 - Les particularités du repas servi en chambre et au plateau.

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques et pratiques.

Méthode participative par l'étude de cas concrets et l'analyse des pratiques.

Mise à disposition d'outils opérationnels.

Dossier remis à chaque participant.

Questionnaire d'évaluation.

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LA RESTAURATION EN MAISON DE RETRAITE ET EN MILIEU HOSPITALIER

Public concerné :

Directeur, Manager, Responsables de service, Cadres, toute personne devant assurant une prestation de restauration au sein d'un établissement de santé.

Objectifs de la formation :

Connaître les "indispensables" du service de restauration.

Assurer une prestation de qualité.

Répondre avec efficacité aux attentes des clients.

Valoriser l'image de l'établissement.

Durée de la formation :

Préconisation : 28h00 soit 4 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Comment mettre en appétit.
 - Rappel des cinq sens.
 - L'attitude, le comportement à adopter.
 - Explication et mise en valeur des qualités organoleptiques.

- ⇒ La mise en place
 - Disposition du mobilier nécessaire au service.
 - Disposition et agencement des tables.
 - Nappage, décor, gestes techniques.
 - Le dressage et la disposition "au menu" des couverts, des assiettes et des verres.

- ⇒ Les gestes techniques.
 - Le service : la manipulation des plats et des couverts de service.

Art#échnique

- La présentation des aliments.
- La distribution de l'assiette.
- Le débarrassage et le rangement après le service des assiettes, des couverts, des verres, des plats.

⇒ Les règles d'hygiène.

- Rappel de la réglementation HACCP.

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques

Apports pratiques par mise en situation réelle

Utilisation des outils de l'exploitation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LE TEMPS DU REPAS DE LA PERSONNE ÂGÉE EN ETABLISSEMENT

Les personnes âgées présentent souvent des déficits nutritionnels importants. Elles peuvent aussi souffrir de déshydratation et de carences alimentaires sérieuses.

Il est important de connaître les apports alimentaires nécessaires à la personne âgée, les différents modes d'alimentation et de repérer "l'état nutritionnel" du résident.

Public concerné :

Personnel accompagnant, personnel de restauration et service en structure d'accueil.

Objectifs de la formation :

Connaître la spécificité de l'alimentation des personnes âgées.

Faire du repas un moment de plaisir, de détente et de convivialité

Améliorer l'organisation et la qualité du service des repas

Durée de la formation :

Préconisation : 35h00 soit 5 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 8 personnes

Contenu de la formation :

- L'équilibre alimentaire de la personne âgée
 1. Les besoins nutritionnels de la personne âgée et le vieillissement de l'appareil digestif.
 2. Les maladies de la nutrition et les handicaps associés.

- Les habitudes alimentaires
 3. Les menus : adaptation aux besoins spécifiques de la personne âgée.
 4. Les rations alimentaires.
 5. Les régimes spécifiques : hyposodé, hypoglucide, hypolipidique, ...
 6. Les erreurs nutritionnelles.
- Les différents modes d'alimentation et leurs indications

Art#échnique

- La dénutrition
- 7. Les causes médicales, psychiatriques et sociales.
- 8. Les conséquences médicales (ostéoporose, ...) et risques de perte d'autonomie.

- La prévention des accidents liés à la prise des repas
- 9. La déglutition, les fausses routes.
- 10. Les difficultés médicales (déshydratation), pathologiques (refus, habitudes).
- 11. Les différentes textures.

- Le résident dépendant
- 12. La préparation de la personne âgée au temps du repas.
- 13. L'aide à la prise des repas, l'aide à la déglutition.
- 14. La dimension relationnelle autour des repas.
- 15. Les difficultés rencontrées par le personnel (la gestion de la perte d'appétit, le résident dément, l'alimentation et la fin de vie, ...)

- L'organisation du service
- 16. L'aménagement de la salle de restaurant.
- 17. Le rappel des règles d'hygiène.

- Le repas comme vecteur d'animation
- 18. Le repas de tous les jours.
- 19. Le repas des fêtes calendaires, les repas d'anniversaire.

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques - exposés
Apports pratiques par mise en situation réelle
Analyse de procédures
Utilisation des outils opérationnels de l'exploitation
Dossier remis à chaque participant
Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

DENUTRITION, DESHYDRATATION : DEPISTER, PREVENIR ET INTERVENIR

Public concerné :

Toute personne devant accueillir être en relation avec la restauration du résident (aides-soignantes, infirmières, agents hôteliers, cuisiniers).

Objectifs de la formation :

Repérer les signes de dénutrition et la déshydratation et évaluer leur degré

Mettre en place une véritable politique de prévention

Organiser la prise en charge des personnes dénutries

Durée de la formation :

Préconisation : 14h00 soit 2 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 12 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ La dénutrition et la déshydratation : dépister, évaluer
 - Définir la dénutrition. Repérer ses causes. Mesurer ses conséquences. La spirale de la dénutrition
 - Dépister les personnes à risque. Evaluer le degré de dénutrition. Le MNA
 - Les réels besoins alimentaires et hydriques des personnes concernées

Art#échnique

- ⇒ La prévention de la dénutrition et de la déshydratation par la qualité de la prise en charge hôtelière
- Besoins et attentes des convives au moment du repas : ambiance, gestion du temps, manière de présenter, accompagner, solliciter ; besoin de sécurité, de reconnaissance ; installation, confort...
 - Rôle de chaque professionnel et transmission de l'information
 - Goûts et dégoûts, choix alimentaires : comment les repérer et en tenir compte ?
 - Choisir les aliments, les préparations, les textures : s'adapter aux difficultés de chaque patient
 - Composition des principaux repas et collations. S'organiser et individualiser la prestation
 - Qualités nutritionnelle, hygiénique, symbolique et organoleptique de l'alimentation proposée
- ⇒ Intervenir dès les premiers signes de dénutrition
- Organisation de la prise en charge
 - Modalités de l'hyper alimentation
 - Méthodes d'enrichissement avec des produits de tous les jours
 - Recettes utilisables en cuisine, enrichissement «minute» en salle ou en chambre, dans le respect des normes d'hygiène et dans le souci de l'aspect attractif. Fractionnement des apports. Risques et limites
 - Utilisation raisonnée des compléments alimentaires
 - Contrôle des ingestas. Suivi et Evaluation de la prise en charge
 - Place et rôle de chaque professionnel

Moyens pédagogiques :

Exercices individuels et collectifs
Support power point
Paper board
Animation de groupe
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION ET LA PREVENTION DES FAUSSES ROUTES

Public concerné :

Toute personne étant en relation avec le repas du résident (personnels soignants, agents hôteliers).

Objectifs de la formation :

Connaître et comprendre les mécanismes de la déglutition et les particularités liées aux pathologies

Identifier les actions à mettre en œuvre pour anticiper, prévenir et prendre en charge les troubles de la déglutition dans l'aide aux personnes dépendantes

Savoir adapter les textures alimentaires à la problématique de la personne dépendante

Durée de la formation :

Préconisation : 14h00 soit 2 jours (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 12 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Connaître les types de déglutition possible et leurs supports théoriques
 - La déglutition adulte
 - Les différents troubles de la déglutition
 - Les conséquences des troubles de la déglutition

- ⇒ Savoir anticiper les troubles de la déglutition
 - Repérer les signes d'alerte
 - Evaluer les troubles de la déglutition
 - Prévenir les risques bucco-dentaires

Art#échnique

- ⇒ Savoir prendre en charge les risques de la déglutition
 - Adapter le cadre des repas, l'installation de la personne et la posture professionnelle
 - Faire la différence entre la situation d'aider la personne à manger et la situation de faire manger la personne
 - Présentation de cas particuliers (maladie d'Alzheimer, maladie de Parkinson, maladie de Charcot, AVC, fin de vie, ...)

- ⇒ La prise de repas en cas de troubles de la déglutition
 - Déroulement d'un repas
 - Evolution du goût chez la personne dépendante et compréhension de certains comportements au moment du repas

- ⇒ Les repas
 - Textures et consistances de l'alimentation servie
 - Epaissement des liquides
 - Evolution de l'alimentation solide
 - L'enrichissement des repas et complément nutritionnel oral

- ⇒ La dénutrition et la déshydratation en cas de troubles de la déglutition

- ⇒ Les différents acteurs dans la prise en charge du patient avec des troubles de la déglutition

Moyens pédagogiques :

Exercices individuels et collectifs
Support power point
Paper board
Animation de groupe
Echanges entre les stagiaires et le formateur
Evaluation des acquis

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

ALIMENTATION DU PETIT ENFANT (0 à 6 ans)

Public concerné :

Professionnels ou futurs professionnels de la petite enfance, cuisinier et agent de restauration (crèche, halte-garderie, centres de vacances, structures de soins).

Objectifs de la formation :

Connaître les besoins nutritionnels de la petite enfance et ses spécificités.

Avoir une approche éducative au goût et aux saveurs adaptées aux différents stades d'évolution de l'enfant.

Savoir composer et mettre en œuvre des menus en structures collectives comme à domicile.

Durée de la formation :

Préconisation : 07h00 soit 1 jour (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

⇒ Le besoin nutritionnel

- Les besoins alimentaires du nourrisson jusqu'à l'enfant de 6 ans.
- Les repères d'équilibre alimentaire du Programme National Nutrition Santé (PNNS).
- La diversification alimentaire.
- Les allergies et les intolérances alimentaires chez l'enfant et en milieu scolaire.

⇒ Le repas

- Le temps du repas : éducation aux goûts et aux saveurs.
- La préparation et la présentation des repas (possibilité d'atelier cuisine suivant le lieu de la formation)
- La composition de menus équilibrés : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, à la journée, à la semaine.
- La qualité des aliments, savoir choisir un aliment adapté en fonction de l'âge (ex : lait, petit pot, jus de fruits, ...).

Art#échnique

- Le décret relatif à la nutrition pour nourrissons et jeunes enfants, halte-garderie, centre de vacances, structures de soins.
 - Concilier plaisir et santé.
 - Le rythme des repas, le grignotage, la faim et la satiété.
- ⇒ L'alimentation et le budget
- Concilier petit budget et alimentation équilibrée.
 - Le gaspillage alimentaire.
- ⇒ L'alimentation sur la santé et l'environnement
- Les impacts de nos choix alimentaires sur la santé et l'environnement.
 - Les intérêts nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique.
 - Les alternatives nutrition santé.
 - L'introduction du bio en restauration collective petite enfance et le décret relatif à la nutrition.
- ⇒ Les logos, étiquettes et allégations
- Les logos, savoir décoder les étiquettes sur les emballages alimentaires des produits du jeune enfant.
 - Les allégations nutritionnelles.
- ⇒ La conservation
- La conservation des aliments : DLC, DLUO, le stockage, la mise en œuvre, la consommation, les restes.
 - Les aliments les plus fragiles.

Moyens pédagogiques :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques.

Diaporama spécialement conçu

Outils PNNS

Jeux, quizz, mise en situation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

ALIMENTATION DE L'ENFANT (6 à 12 ans)

Public concerné :

Professionnels ou futurs professionnels de l'enfance : animateur, cuisinier, agent de restauration scolaire, centre de vacances, éducateur, personnel médico-social, ...

Objectifs de la formation :

Connaître les besoins nutritionnels de l'enfant et ses spécificités.

Avoir une approche éducative aux goûts et aux saveurs adaptée aux différents stades d'évolution de l'enfant.

Savoir composer et mettre en œuvre des menus en structures collectives.

Savoir enseigner les groupes d'aliments aux enfants à travers des actions d'éducation nutritionnelle.

Durée de la formation :

Préconisation : 07h00 soit 1 jour (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Le besoin nutritionnel
 - Les besoins alimentaires de l'enfant : 6 à 12 ans.
 - Les repères d'équilibre alimentaire au Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Art#échnique

⇒ Le repas

- Le temps du repas : éducation aux goûts et aux saveurs.
- Préparation et présentation des repas.
- Composition de menus équilibrés : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner.
- Décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas des enfants en restauration scolaire.
- La qualité des aliments : découvrir les fruits et les légumes, les produits laitiers, ...
- Concilier plaisir et santé.
- Le rythme des repas, le grignotage, la faim et la satiété.
- Le gaspillage alimentaire.

⇒ La publicité et les allégations nutritionnelles

- Déchiffrer les logos et les étiquettes sur les emballages des produits alimentaires destinés aux enfants.
- Comprendre les messages de prévention diffusés à la télévision.

⇒ L'alimentation sur la santé et l'environnement

- Les impacts de nos choix alimentaires sur la santé et l'environnement.
- Les intérêts nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique.
- Les alternatives nutrition santé.
- L'introduction du bio en restauration scolaire et le décret relatif à la nutrition.

Moyens pédagogiques :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques.

Diaporama spécialement conçu

Outils PNNS

Jeux, quizz, mise en situation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

ALIMENTATION DE L'ADOLESCENT (12 à 18 ans)

Public concerné :

Professionnels ou futurs professionnels de l'adolescence : animateur, cuisinier, agent de restauration scolaire, centre de vacances, éducateur, personnel médico-social, ...

Objectifs de la formation :

Connaître les besoins nutritionnels de l'adolescent et ses spécificités.

Avoir une approche éducative aux goûts et aux saveurs.

Savoir composer et mettre en œuvre des menus en structures collectives.

Amener l'adolescent à une évolution de ses comportements alimentaires : santé, bien être.

Responsabiliser l'adolescent en tant que consommateur averti.

Durée de la formation :

Préconisation : 07h00 soit 1 jour (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Le besoin nutritionnel et le comportement alimentaire
 - Les besoins alimentaires de l'adolescent de 12 à 18 ans.
 - Concilier plaisir et santé.
 - Le rythme des repas, le grignotage, la faim et la satiété.
 - Le sport et l'alimentation.
 - Le comportement alimentaire et le positionnement du professionnel accompagnant.
 - L'obésité et la dénutrition.
 - La boulimie, l'anorexie.

- ⇒ Le temps du repas

Art#échnique

- La préparation et la présentation du repas.
 - Le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 - Les allergies et les intolérances alimentaires.
 - La qualité des aliments.
- ⇒ La publicité et les allégations nutritionnelles
- Savoir décoder les étiquettes sur les emballages alimentaires avec les adolescents : les logos, allégations nutritionnelles, marketing publicitaire et messages de prévention.
 - Mieux connaître pour mieux acheter en conciliant plaisir, budget, santé et environnement.
- ⇒ L'alimentation sur la santé et l'environnement
- Les impacts de nos choix alimentaires sur la santé et l'environnement.
 - Les intérêts nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique.
 - Les alternatives nutrition santé.
 - L'introduction du bio en restauration scolaire et le décret relatif à la nutrition.

Moyens pédagogiques :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques.

Diaporama spécialement conçu

Outils PNNS

Jeux, quizz, mise en situation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

ALIMENTATION DE L'ADULTE

Public concerné :

Professionnels ou futurs professionnels de l'adulte : animateur, cuisinier, agent de restauration collective, centre de vacances, éducateur, personnel médico-social, ...

Objectifs de la formation :

Connaître les besoins nutritionnels de l'adulte et ses spécificités.

Savoir composer et mettre en œuvre des menus en structures collectives.

Amener l'adulte à une évolution de ses comportements alimentaires : santé, bien être.

Se responsabiliser en tant que consommateur averti.

Durée de la formation :

Préconisation : 07h00 soit 1 jour (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Le besoin nutritionnel et le comportement alimentaire
 - Les besoins alimentaires de l'adulte.
 - Les repères d'équilibre alimentaire du Programme National Nutrition Santé (PNNS).
 - Le temps du repas, le temps éducatif : l'accueil, l'éducation aux goûts et aux saveurs, le comportement alimentaire (anorexie, boulimie, ...), la néophobie alimentaire, l'obésité, la dénutrition, le positionnement du professionnel accompagnant.
 - Les principaux types de régimes : hypo calorique, sans résidus, hyper protidique, sans gluten.
 - Les allergies et les intolérances alimentaires.

Art#échnique

- ⇒ Le temps du repas
 - Composition de menus équilibrés : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, à la journée, à la semaine.
 - La préparation des repas.
 - Concilier plaisir et santé.
 - Le rythme des repas, le grignotage, la faim et la satiété.
 - Le rythme de travail et l'équilibre alimentaire.

- ⇒ L'alimentation et le budget
 - Mieux consommer et dépenser moins.
 - L'alimentation et la précarité.
 - La qualité des aliments.
 - Les alternatives pour la nutrition, la santé et l'environnement.

- ⇒ Les logos et les allégations nutritionnelles
 - Les logos, savoir décoder les étiquettes.
 - Les allégations nutritionnelles.
 - L'alimentation et les idées reçues.
 - Le sport et l'alimentation.

- ⇒ La conservation des aliments
 - La conservation des aliments : DLC, DLUO, le stockage, la mise en œuvre, la consommation, les restes.
 - Les aliments les plus fragiles.

Moyens pédagogiques :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques.

Diaporama spécialement conçu

Outils PNNS

Jeux, quizz, mise en situation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

ALIMENTATION DU SENIOR ET DE LA PERSONNE ÂGÉE

Public concerné :

Professionnels ou futurs professionnels du sénior et de la personne âgée : animateur, cuisinier, agent de restauration des établissements de santé, centre de vacances, éducateur, personnel médico-social, ...

Objectifs de la formation :

Connaître les besoins nutritionnels du sénior et de la personne âgée et ses spécificités.

Avoir une approche éducative aux goûts et aux saveurs.

Savoir composer et mettre en œuvre des menus en structures collectives.

Amener le sénior et la personne âgée à une évolution de ses comportements alimentaires : santé, bien être.

Durée de la formation :

Préconisation : 07h00 soit 1 jour (durée adaptable à la demande de l'établissement).

Nombre de participants :

maximum 10 personnes

Contenu de la formation :

- ⇒ Le besoin nutritionnel et les régimes alimentaires
 - Les besoins alimentaires des séniors et des personnes âgées.
 - Les repères d'équilibre alimentaire du Programme National Nutrition Santé (PNNS).
 - Les principaux types de régimes : hypo calorique, sans résidus, hyper protidique, sans gluten.
 - L'obésité et la dénutrition
 - La boulimie, l'anorexie.

Art#échnique

- ⇒ Le temps du repas
 - Composition de menus équilibrés : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, à la journée, à la semaine.
 - Décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en institution, en structures de soins, en centre de vacances.
 - La préparation des repas avec textures adaptées : morceaux, mouliné, mixé.
 - Concilier plaisir et santé.
 - Le rythme des repas, le grignotage, la faim et la satiété.

- ⇒ L'alimentation et le budget
 - Mieux consommer et dépenser moins.
 - L'alimentation et la précarité.
 - Bien manger, bien vieillir.

- ⇒ La conservation des aliments
 - La conservation des aliments : DLC, DLUO, le stockage, la mise en œuvre, la consommation, les restes.
 - Les aliments les plus fragiles.

Moyens pédagogiques :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques.

Diaporama spécialement conçu

Outils PNNS

Jeux, quizz, mise en situation

Dossier remis à chaque participant

Questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Formateurs spécialisés

Art#échnique

* CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE PRESTATIONS DE SERVICE

Les présentes conditions générales d'exécution des prestations (ci-après « les conditions générales ») s'appliquent aux divers formations, travaux, prestations et services (ci après « les Prestations ») rendus au titre des engagements acceptés par le Prestataire.

Facturation

Sauf convention contraire, les honoraires du Prestataire sont facturés à 1 200,00 € par journée. Pourront également être facturés en sus, les frais de déplacement (remboursement du kilomètre à 0,40 € et des frais de péage sur justificatifs de dépense ou remboursement du billet d'avion ou de train et des frais éventuels de taxis ou de location de véhicule), de subsistance (remboursement forfaitaire de 20,00 € par déjeuner et dîner non fourni par le client) et d'hébergement (remboursement forfaitaire de 80,00 € par nuitée) engagés pour l'exécution des prestations.

Pour les établissements assujettis, le montant indiqué est HT et la TVA au taux en vigueur s'ajoute sur le tarif indiqué.

Pour les établissements non assujettis, le montant indiqué est "net".

Tout montant d'honoraires convenu entre le Prestataire et le Client implique nécessairement l'exécution par le Client des obligations mentionnées ci-après.

Les factures correspondantes aux prestations fournies sont exigibles dès réception.

Les retards ou autres problèmes imprévus, dont le Prestataire n'a pas la maîtrise et qui échappent à son contrôle, peuvent entraîner des honoraires supplémentaires susceptibles de faire l'objet d'une facturation complémentaire.

Conformément à la loi, tout retard de paiement oblige le Prestataire à facturer des intérêts de retard au taux de l'intérêt légal augmenté de dix points ; au surplus, le Prestataire sera fondé à suspendre l'exécution des prestations jusqu'à règlement complet de la facture impayée sans que cette inexécution puisse être considérée comme lui étant imputable.

Obligations du Prestataire

Les engagements du Prestataire constituent une obligation de moyens au terme de laquelle les Prestations seront exécutées dans le strict respect des règles professionnelles en usage ainsi, le cas échéant, que conformément aux conditions du contrat. Pour ce faire, le Prestataire affectera à l'exécution des Prestations les professionnels dotés des compétences requises pour assurer leur réalisation conformément à ses standards de qualité.

Obligations du Client

Afin de faciliter la bonne exécution des Prestations, le Client s'engage :

- à fournir au Prestataire des informations et documents complets, exacts et dans les délais nécessaires sans qu'il soit tenu d'en vérifier le caractère complet ou l'exactitude,
- à prendre les décisions dans les délais et d'obtenir les approbations hiérarchiques nécessaires,
- à désigner un correspondant investi d'un pouvoir de décision,
- à faire en sorte que les interlocuteurs clé et le correspondant soient disponibles tout au long de l'exécution des Prestations,
- à avertir directement le Prestataire de toute difficulté éventuelle relative à l'exécution des Prestations.

Personnel du Prestataire

Art#échnique

En vertu de l'autorité hiérarchique et disciplinaire qu'il exerce à titre exclusif sur son personnel, celui-ci restera placé sous notre contrôle effectif durant la complète exécution des Prestations.

En cas d'intervention dans les locaux du Client, le Prestataire s'engage à respecter les obligations en matière d'hygiène et de sécurité dont le Client lui communiquera la teneur, sous réserve que son personnel se voit accorder une protection identique à celle accordée aux employés du Prestataire.

Le Prestataire garantit la régularité de la situation de son personnel au regard des articles L.1221-10 et suivants et L. 3243-1 et suivants Code du Travail. Le Prestataire certifie en outre être en conformité avec les dispositions des articles L. 8221-1 et L. 8221-2 du Code du Travail, relatifs à la lutte contre le travail dissimulé, ainsi qu'avec les dispositions du Livre III Titre IV du Code du Travail.

Information et confidentialité

Le Prestataire est assujéti à une obligation légale de secret professionnel.

Chacune des parties s'engage à ne pas divulguer les informations confidentielles reçues de l'autre partie. Les informations confidentielles s'entendent des informations de toute nature, visuelles ou orales, sur quelque support que ce soit, relatives à la structure, l'organisation, les affaires, les politiques internes diverses, les projets et le personnel de chacune des parties. Ont également un caractère confidentiel, le contenu des Prestations ainsi que les rapports, courriers, informations, notes, devis, fournis par le Prestataire au cours de l'exécution des prestations. Ces documents sont communiqués au Client pour un usage strictement interne et à la condition de ne pas les divulguer à des tiers ni de les annexer à un document qu'il serait amené à produire. Si le Client souhaite que tout ou partie de ces documents soient divulgués à/ou utilisés par un tiers, il doit en demander l'autorisation préalable par écrit au Prestataire.

Les obligations et restrictions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas :

- aux informations confidentielles qui appartiennent au domaine public, ou ont été acquises librement avant le début de la Prestation,
- sont ou deviennent connues autrement qu'à la suite d'une violation du présent article,
- sont ou deviennent connues grâce à d'autres sources non tenues à une restriction de divulgation,
- ou doivent être communiquées en vertu d'une obligation légale ou professionnelle ou à la demande de toute autorité judiciaire ou réglementaire habilitée à exiger la divulgation des informations confidentielles.

Sous réserve de ses obligations en matière de confidentialité, le Prestataire se réserve le droit d'exécuter des Prestations pour des entreprises concurrentes de celle du Client.

Le Client reconnaît et accepte :

- que les parties pourront sauf demande expresse contraire de l'autre partie, correspondre ou transférer des documents par courrier électronique circulant sur le réseau internet ;
- qu'aucune des parties n'exerce de maîtrise sur la capacité, la fiabilité, l'accès ou la sécurité de ces courriers électroniques,
- que le Prestataire ne saura être tenu pour responsable de toute perte, dommage, frais ou préjudice occasionnés par la perte, le retard, l'interception, le détournement ou l'altération de tout courrier électronique causés par un fait quelconque. De façon générale, les parties s'engagent à respecter la réglementation applicable à la protection des données personnelles et notamment les dispositions de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Art#échnique

Propriété intellectuelle

Au cas où l'une des recommandations du Prestataire ou l'utilisation d'éléments livrés à la suite de l'une de ses préconisations impliquerait l'utilisation de biens faisant l'objet de droits de propriété intellectuelle appartenant à des tiers, le Prestataire informera le Client de l'existence de ces droits et des conséquences de leur utilisation. Il appartiendra alors au Client et sous sa seule responsabilité de prendre toute mesure permettant l'utilisation de tels droits, notamment en négociant pour son propre compte les droits d'utilisation dans des conditions telles que le Prestataire soit en mesure de s'en prévaloir pour les besoins des prestations.

Le Prestataire se réserve tout droit, titre et intérêt sur :

- les éléments originaux figurant dans les travaux, documents, mémos, consultations, avis, conclusions ou autres actes de procédure, etc., réalisés dans le cadre des prestations, y compris de façon non limitative, tout droit d'auteur, marque déposée et tout autre droit de propriété intellectuelle s'y rapportant,
- toutes les méthodes, processus, techniques, développements, et savoir-faire incorporés ou non des prestations ou que le Prestataire seraient amenés à développer ou à fournir dans le cadre des prestations.

Le Client s'interdit de distribuer, commercialiser, et plus généralement de mettre à disposition ou de concéder l'utilisation de ces mêmes réalisations et plus généralement de concéder l'utilisation de ces mêmes éléments à des tiers sans l'accord du Prestataire.

Aucune partie ne pourra faire mention ou usage du nom, de la dénomination, des marques et logos ou autres appellations, commerciales ou non, de l'autre partie sans accord préalable et écrit de cette dernière. Par dérogation à ce qui précède, le Client autorise le Prestataire, à l'issue de la réalisation des prestations, à citer son nom/dénomination à titre de référence et accompagner cette citation, le cas échéant, d'une description générique des prestations effectués.

Documents

Le Prestataire conservera les documents originaux qui lui auront été remis, et les restituera au Client, sur sa demande. Tous les documents, données ou informations, que le Client aura fournies, resteront sa propriété.

Le Prestataire conservera une copie des seuls documents nécessaires à la constitution de ses dossiers de travail.

Les documents de travail préparés dans le cadre des prestations sont la propriété du Prestataire et sont couverts par le secret professionnel.

Conflits d'intérêts - Indépendance

Dans l'hypothèse où un conflit d'intérêt ou une problématique d'indépendance surviendrait au cours de l'exécution des prestations, le Prestataire en fera part immédiatement au Client et recherchera avec lui la solution la plus adaptée à la situation dans le respect des règles applicables.

Plus particulièrement, si une modification de la réglementation ou des normes professionnelles interdisait au Prestataire de poursuivre ses prestations, il mettra à la disposition du Client le résultat des prestations ainsi que tous documents nécessaires à leur finalisation, y compris ses documents en l'état, et ce afin d'en faciliter la poursuite par un tiers.

Art#échnique

Limitation de responsabilité

L'entière responsabilité du Prestataire et celle de ses collaborateurs relative à tout manquement, négligence ou faute, relevé à l'occasion de l'exécution des prestations, sera plafonnée au montant des honoraires versés au titre des prestations mis en cause, afin de couvrir les réclamations de toute nature (intérêts et frais inclus) et ce, quel que soit le nombre d'actions, de fondements invoqués, ou de parties aux litiges.

Cette stipulation ne s'appliquera pas à une responsabilité pour décès ou blessure corporelle, ni à toute autre responsabilité que la loi interdit d'exclure ou de limiter.

Par ailleurs, la responsabilité du Prestataire ne pourra être engagée dans les cas suivants :

- suite à un manquement ou à une carence d'un produit ou d'un service dont la fourniture ou la livraison ne lui incombe pas ni à ses sous-traitants éventuels,
- pour les faits et/ou données qui n'entre pas dans le périmètre des prestations et/ou qui n'en sont pas le prolongement,
- en cas d'utilisation des résultats des prestations, pour un objet ou dans un contexte différent de celui dans lequel il est intervenu, de mise en œuvre erronée des recommandations ou d'absence de prise en compte des réserves du Prestataire.

Le Prestataire ne répond ni ses assureurs ni des dommages indirects, ni du manque à gagner ou de la perte de chance ou de bénéfices escomptés, ni des conséquences financières des actions éventuellement intentées par des tiers à l'encontre du Client.

Cessibilité – Sous-traitance

Le Prestataire se réserve le droit de céder tout ou partie de l'exécution des prestations à des prestataires répondant aux mêmes exigences de qualification.

Si la prestation requiert des compétences techniques particulières, le Prestataire informera le Client sur la possibilité d'en sous-traiter une partie. Le sous-traitant interviendra alors sous la seule responsabilité du Prestataire et s'engagera à conserver confidentielles toutes les informations dont il aura connaissance à l'occasion des prestations.

Réclamations

Toutes les réclamations, qu'elles soient amiables ou judiciaires, relatives à l'exécution des prestations devront être formulées par courrier recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum d'un mois à compter de la fin de la réalisation de la prestation.

Indépendance

L'exécution des prestations n'entraîne en aucun cas la création entre le Client et le Prestataire d'une relation de mandat ou de société de fait. Aucune des parties n'est habilitée à engager ou lier l'autre.

Litiges

Le Client certifie avoir pris connaissance des conditions générales de vente de prestations de service, énumérées ci-dessus, de la Société ARTHECHNIQUE et en accepte les termes sans aucune modification. Tout litige susceptible de s'élever entre les parties quand à la formation, l'exécution, l'interprétation ou l'expiration du contrat, sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'Alençon.

Date :

Signature et cachet du client :