



Catalogue

Mise à jour le 17 mai 2024

Alliance Formation Service

Alliance de professionnels qualifiés à votre écoute
Formation sur mesure pour vous et vos collaborateurs
Service adapté à la culture de votre entreprise

Notre mission est de vous proposer des stages courts ajustés à votre entreprise.

Nous vous accompagnons pour trouver ensemble des solutions à vos besoins.

Nous vous guidons afin de mettre en place un programme en accord avec vos attentes.

Formations Boulangerie

Boulangerie Traditionnelle
Pains Spéciaux
Viennoiserie Traditionnelle
Viennoiserie Revisitée

Formations Cuisine

Cuisine Traditionnelle
Cuissons Basses Températures
Cuisine Sous Vide
Dressage à l'Assiette
Crêperie
Cuisine Moléculaire

Formations Pâtisserie

Pâtisserie Traditionnelle
Pâtisserie Revisitée
Pâtisserie de Restaurant
Chocolaterie - Confiserie
Glacerie - Sucre d'Art
Snacking

Formations Bureautique

Word
Excel
Power Point
Réseaux sociaux
...

Formations Hygiène

G.B.P.H (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
H.A.C.C.P
INCO (Allergènes)
D.U.E.R.P (Document Unique)

Toutes autres Formations

Vente, Comptabilité,
Gestion, Management,
Langues, Sécurité,
Gestes et postures,
Logistique ...

Sommaire

Nos Formations Boulangerie

Boulangerie Traditionnelle	Pages 4 et 5
Pains Spéciaux	Pages 6 et 7
Viennoiserie Traditionnelle	Pages 8 et 9
Viennoiserie Revisitée	Pages 10 et 11

Nos Formations Pâtisserie

Pâtisserie Traditionnelle	Pages 12 et 13
Tartes & Tartelettes	Pages 14 et 15
Cakes & Biscuits	Pages 16 et 17
Petits fours & Mignardises	Pages 18 et 19
Meringues & Macarons	Pages 20 et 21
Charlottes & Entremets	Pages 22 et 23
Saint Valentin & Fête des Mères	Pages 24 et 25
Bûches de Noël	Pages 26 et 27
Glaces & Sorbets	Pages 28 et 29
Pâtisserie Revisitée	Pages 30 et 31
Pâtisserie de Restaurant	Pages 32 et 33
Snacking	Pages 34 et 35

Nos Formations Chocolaterie & Confiserie

Nougatines et Croquembouches	Pages 36 et 37
Découvrir le sucre d'Art	Pages 38 et 39
Bonbons & Confiseries	Pages 40 et 41
Ganaches & Intérieurs chocolat	Pages 42 et 43
Montages de Pâques	Pages 44 et 45
Pièce artistique en chocolat	Pages 46 et 47

Nos Formations Cuisine

Crêperie	Pages 48 et 49
Cuisine Traditionnelle	Pages 50 et 51
Cuisine Bistronomique	Pages 52 et 53
Cuissons Basses Températures & Cuisine Sous Vide	Pages 54 et 55
Créativité Culinaire - Dressage à l'Assiette	Pages 56 et 57
Cuisine Moléculaire	Pages 58 et 59

Nos Formations Hygiène & Sécurité

B.P.H. Bonnes Pratiques d'Hygiène	Pages 60 et 61
H.A.C.C.P Hazard Analysis Critical Control Point	Pages 62 et 63
Allergènes, Règlement IN.CO : INformation Consommateurs	Pages 64 et 65
D.U.E.R.P Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels	Pages 66 et 67
Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	Pages 68 à 70

Nos Formations Bureautique

Word / Excel / Power Point	Pages 71 à 73
----------------------------	---------------

Autres Formations

Vente, Comptabilité, Gestion, Management, Langues, Sécurité, Logistique ...	Pages 74 et 75
---	----------------

Notre Groupe

Qui sommes-nous ?	Pages 76 et 77
Notre Charte Qualité	Pages 78 et 79
Règlement Intérieur / Conditions Générales de Vente	Pages 80 et 81
Plan de Développement des Compétences	Page 82

Boulangerie : Boulangerie Traditionnelle

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de boulanger.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les techniques de base de la boulangerie et seront ainsi capables de confectionner les recettes de boulangerie traditionnelle.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes sortes de pétrissage.
- Différencier les sortes de fermentation.
- Appliquer les différents types de façonnage.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes pâtes à pains :

- Pain Blanc (pain courant français, pain de tradition française, pain complet, pain de campagne ...).
- Tradition directe et en différé (avec et sans pré-fermentation).

Différentes sortes de pétrissage :

- Pétrissage en vitesse lente (PVL).
- Pétrissage intensifié.
- Pétrissage amélioré.
- Autolyse.

Différentes sortes de fermentation :

- Fermentation directe à la levure.
- Fermentation contrôlée (pousse contrôlée).
- Fermentation lente (pousse lente).
- Fermentation bloquée en masse.

Différents types de façonnage :

- Division manuelle. Division mécanique.
- Boulage et détente.
- Façonnage : enroulement et allongement.
- Laminage.



Boulangerie : Pains spéciaux

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques élaborées de boulangerie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques en boulangerie et seront ainsi capables de confectionner les recettes de pains spéciaux.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes sortes de pétrissage.
- Différencier les sortes de fermentation.
- Appliquer les différents types de façonnage.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes pâtes et pains :

- Pain au son, pain de seigle, pain bis, pain au maïs, pain aux céréales, pain de mie, focaccia, pâte à pizza.
- Tradition directe et en différé (avec et sans pré-fermentation).

Différentes sortes de pétrissage :

- Pétrissage en vitesse lente (PVL).
- Pétrissage intensifié.
- Pétrissage amélioré.
- Autolyse.

Différentes sortes de fermentation :

- Fermentation directe à la levure.
- Fermentation contrôlée (pousse contrôlée).
- Fermentation lente (pousse lente).
- Fermentation bloquée en masse.

Différents types de façonnage :

- Division manuelle.
- Division mécanique.
- Boulage et détente.
- Façonnage : enroulement et allongement.
- Formes des pains. Les pains surprise.



Boulangerie : Viennoiserie Traditionnelle

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base de la viennoiserie française.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les techniques de base de la viennoiserie et seront ainsi capables de confectionner les recettes de viennoiserie française classique.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes sortes de pétrissage.
- Différencier les sortes de fermentation.
- Appliquer les différents types de tourage et de façonnage.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes pâtes :

- Les pâtes friables : pâte sablée, pâte sucrée, pâte brisée ...
- Les pâtes feuilletées : feuilletage, feuilletage inversé ...
- Les pâtes levées feuilletées : croissants, couques ...
- Les pâtes levées : brioche ...

Différentes sortes de pétrissage :

- Pétrissage intensifié.
- Pétrissage amélioré.

Différentes sortes de fermentation :

- Fermentation directe.
- Fermentation contrôlée (pousse contrôlée).

Tourage et façonnage (mise en forme) :

- Division manuelle.
- Division mécanique.
- Boulage et détente.
- Tourage (laminage) : couques aux fruits, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins ...
- Façonnage : enroulement et allongement (chinois, brioches têtes, tresses ...).



Boulangerie : Viennoiserie Revisitée

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de viennoiserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques en viennoiserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives en viennoiserie.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes sortes de pétrissage.
- Différencier les sortes de fermentation.
- Appliquer les différents types de tourage et de façonnage.
- Élaborer des viennoiseries contemporaines.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes pâtes :

- Les pâtes feuilletées : feuilletage, feuilletage rapide, feuilletage inversé.
- Les pâtes levées feuilletées : croissants, couques, brioche feuilletée.
- Les pâtes levées : brioche, pain viennois, Kouglof.

Différentes sortes de pétrissage :

- Pétrissage intensifié.
- Pétrissage amélioré.

Différentes sortes de fermentation :

- Fermentation directe.
- Fermentation contrôlée (pousse contrôlée).

Variantes en viennoiserie :

- Croissants bicolores.
- Quelques idées de garnitures pour viennoiserie.

Tourage et façonnage (mise en forme) :

- Division manuelle et mécanique.
- Boulage et détente.
- Tourage (laminage) : couques aux fruits, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins ...
- Façonnage : enroulement et allongement (chinois, brioches têtes, tresses, tropézienne, Streuzel ...).



Pâtisserie : Pâtisserie Traditionnelle

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de pâtissier.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les techniques de base de la pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner les recettes de pâtisserie traditionnelle française de boutique.

Objectifs pédagogiques :

- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser les différentes pâtes friables, feuilletées et levées.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer différentes meringues.
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation des différentes recettes de pâtisserie traditionnelle :

- *Les pâtes friables* : pâtes sucrée, brisée, sablée.
- *Les pâtes feuilletées (feuilletage)* : vol au vent, chaussons aux pommes ...
- *Les pâtes levées* : brioche, chinois, brioches têtes, tresse, tropézienne.
- *La pâte à choux* : éclairs, Salambos, Paris-Brest ...
- *Les pâtes battues légères* : biscuit génoise, biscuit cuillère, biscuit de Savoie ...
- *Les petits fours* : tuiles, cigarettes russes, meringues ...
- *Les crèmes* : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline ...
- *Les bavaroises* : mousses de fruits, mousse au chocolat ...
- *Les glaçages* : fondant, nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat.
- *Les meringues* : française, italienne et suisse.
- *Les décors* : décors en pâtes d'amande, en pâte à sucre, en chocolat, décors au cornet ...



Pâtisserie : Tartes & Tartelettes

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de pâtissier.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de tartes et de tartelettes.

Objectifs pédagogiques :

- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser les différentes pâtes friables et feuilletées.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer différentes tartes (mise en forme, garnissage ...).
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes pâtes : Pâte sucrée, pâte sablée, pâte sablée breton, pâte feuilletée (feuilletage).

Tourage et cuisson : Utilisation du laminoir : tourage, découpe ... Fonçage des tartes et des tartelettes.

Réalisation de différentes crèmes : Crème pâtissière, crème au beurre, crème chiboust, crème mousseline ...

Réalisation de différentes bavaroises : Mousses de fruits, mousse au chocolat ...

Réalisation de différentes tartes et tartelettes :

- Tartes "classiques" (tarte aux pommes, tarte alsacienne ...)
- Tartes fines (pâte sucrée) aux fruits frais (fraises, kiwis, pommes ...).
- Tartes fines (pâte feuilletée sucrée) aux fruits frais (figues, mirabelles, quetsches, prunes ...).
- Tartes fines (pâte feuilletée sucrée) aux fruits au sirop (poires, abricots, pêches, ...).
- Tartes à base de sablé breton aux fruits frais (fruits rouges, rhubarbe ...).
- Tartes briochées (pâte à brioche) à la compote de fruits (pommes, pêches, mangues ...), tropézienne.

Réalisation de différents décors :

- Nappage des tartes et des tartelettes.
- Décors de fruits (taillage de fruits).
- Décors chocolat ...

*Alliance
Formation
Service*



Pâtisserie : Cakes & Biscuits

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de cakes et de biscuits.

Objectifs pédagogiques :

- Différencier toutes les sortes meringues.
- Maîtriser la fabrication des différents biscuits feuilles et moulés.
- Élaborer différents cakes.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes d'appareils meringués :

- Biscuits Succès, Progrès, Japonais.
- Macarons.
- Dacquoise.

Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :

- Biscuit Sacher.
- Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Biscuit noix de pécan.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde.
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes recettes de biscuits moulés :

- Cakes. Madeleines. Muffins.
- Moelleux aux fruits.
- Fondant chocolat. Brownies.
- Pain d'épices.



Pâtisserie : Petits fours & Mignardises

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes traditionnelles et créatives de petits fours.

Objectifs pédagogiques :

- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser la fabrication des différents biscuits feuilles.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer différents petits fours.
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de petits fours et mignardises :

- Mini-tartelettes : crémeux aux fruits, crémeux chocolat, tartelettes aux fruits ...
- Mignardises en pâtes à choux : carolines (mini-éclairs), souris, mini-Salambo ...
- Mignardises d'entremets.
- Mini-verrines : mousse de fruit, mousse chocolat ...
- Rochers coco.
- Sablés à dresser.
- Leckerli.
- Financiers.
- Cookies.
- Florentins.
- Amaretti.
- Gavottes.
- Langues de chat.
- Cigarettes russes.
- Tuiles aux amandes.
- Tuiles coco.
- Tuiles dentelles à l'orange ...



Pâtisserie : Meringues & Macarons

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de meringues et de macarons.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la fabrication des différentes sortes de meringues et de macarons.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer différentes sortes de macarons.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes d'appareils meringués :

- Succès. Progrès. Japonais. Dacquoise.
- Meringues colorées.
- Meringues aromatisées.

Réalisation de différentes recettes de masses à macarons :

- Macarons à la meringue française.
- Macarons à la meringue italienne.
- Macarons chocolatés.
- Pochage (mise en forme) et cuisson des macarons.

Réalisation de différentes recettes de garnitures à macarons :

- Crémeux aux fruits.
- Ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir).
- Mousses de fruits.



Pâtisserie : Charlottes & Entremets

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de charlottes et d'entremets.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la fabrication des différents biscuits feuilletés.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer des montages d'entremets et de charlottes.
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :

- Génoise, biscuit de Savoie, biscuit cuillère ...
- Succès. Progrès. Japonais. Dacquoise.
- Biscuit Sacher. Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde (imprimé).
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes mousses et intérieurs (inserts) :

- Les inserts : crémeux aux fruits, ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir) ...
- Les crèmes : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline ... aromatisée, aux fruits ...
- Les bavaroises : mousses de fruits, mousse au chocolat ...

Montages des charlottes et entremets :

- Différentes techniques de montage (en cercle, en moule, à garnir ...).

Finitions et décors :

- Les glaçages : nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat.
- Les meringues : Française, Italienne et Suisse.
- Les décors : décors chocolat, décors au cornet ...



Pâtisserie : Saint Valentin & Fête des Mères

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de pâtisseries événementielles.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la fabrication des différents biscuits feuilles.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer des montages d'entremets et de charlottes.
- Découvrir les éléments de décors (Saint Valentin, Fête des Mères ...).

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :

- Génoise, biscuit de Savoie, biscuit cuillère ...
- Succès. Progrès. Japonais. Dacquoise.
- Biscuit Sacher. Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde (imprimé).
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes mousses et intérieurs (inserts) :

- Les inserts : crémeux aux fruits, ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir) ...
- Les crèmes : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline ... aromatisée, aux fruits ...
- Les bavaroises : mousses de fruits, mousse au chocolat ...

Montages d'entremets évènementiels (Saint Valentin, Fête des Mères ...) :

- Différentes techniques de montage (en forme de cœur, en cercle, en cadre, à garnir ...).

Finitions et décors :

- Les glaçages : nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat.
- Les meringues : Française, Italienne et Suisse.
- Les décors : décors chocolat, décors au cornet ...



Pâtisserie : Bûches de Noël

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de bûches de Noël.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la fabrication des différents biscuits feuilles.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer des montages de gouttières à bûches.
- Découvrir les éléments de décors de Noël.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :

- Génoise, biscuit de Savoie, biscuit cuillère ...
- Succès. Progrès. Japonais. Dacquoise.
- Biscuit Sacher. Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde (imprimé).
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes mousses et intérieurs (inserts) :

- Les inserts : crémeux aux fruits, ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir) ...
- Les crèmes : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline ... aromatisée, aux fruits ...
- Les bavaroises : mousses de fruits, mousse au chocolat ...

Montages des bûches et bûchettes :

- Différentes techniques de montage (en gouttière, en cadre, à garnir ...)

Finitions et décors :

- Les glaçages : nappage, glaçage aux fruits, glaçage au chocolat.
- Les meringues : française, italienne et suisse.
- Les décors des bûches : embouts de bûches, décors meringue, décors chocolat, décors au cornet ...



Pâtisserie : Glaces & Sorbets

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base de la glacerie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de glacerie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de glaces et de sorbets.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir le métier de glacier (histoire, matériel ...).
- Comprendre les tables analytiques des glaces et des sorbets.
- Maîtriser la fabrication des différents appareils (bombe, parfaits, mousses, soufflés ...).
- Élaborer différents entremets glacés.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Découverte du métier de glacier :

- Histoire de la glacerie.
- Matériel et hygiène (législation). Critères microbiologiques.
- Tables analytiques des glaces, des sorbets et des crème glacées.
- Recettes de glaces et de sorbets (mix, maturation, turbinage ...).

Réalisation des différents desserts glacés :

- Bombes glacées. Parfaits glacés. Mousses glacées.
- Soufflés glacés. Sabayons glacés. Biscuits glacés.

Réalisation des différents entremets glacés :

- L'omelette norvégienne : biscuit léger, préparations glacées, meringue italienne, flambage.
- La charlotte glacée : biscuits à la cuillère, préparations glacées (sorbet, glace, parfait ...).
- Les vacherins glacés : meringue française, sorbets ou glaces, crème chantilly meringuée.
- Les profiteroles : petits choux en pâte à choux, glace vanille, sauce chocolat tiède.
- Les desserts glacés à l'assiette : coupe Melba, Belle-Hélène, banana-split ...

*Alliance
Formation
Service*



Pâtisserie : Pâtisserie Revisitée

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives en pâtisserie de boutique.

Objectifs pédagogiques :

- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser la fabrication des différents biscuits.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer différents montages d'entremets de formes originales.
- Confectionner des éléments de décors. Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de pâtisserie revisitée :

- *Les pâtes friables :* pâtes sucrée, brisée, sablée ...
- *La pâte à choux :* éclairs revisités, Paris-Brest revisité ...
- *Les biscuits :* biscuit génoise, biscuit cuillère ou de Savoie, biscuit Joconde (imprimé), pain de Gènes ...
- *Les petits fours revisités :* tuiles, cigarettes russes, meringues, macarons ...
- *Les crèmes :* pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline, crémeux au fruit, crémeux chocolat ...
- *Le montage d'entremet :* intérieurs (inserts), craquants, mousses de fruits, mousse au chocolat ...
- *Les glaçages :* fondant, nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat ...
- *Les décors :* chocolat, décors au cornet, pâte à sucre, pâte d'amande ...
- *L'approche sensorielle et artistique :* créativité, association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs ... équilibre gustatif et visuel.



Pâtisserie : Pâtisserie de Restaurant

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives en pâtisserie de restaurant.

Objectifs pédagogiques :

- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser la fabrication des différents biscuits.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Élaborer différents montages d'entremets de formes originales.
- Confectionner des éléments de décors. Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de pâtisserie de restaurant :

- *Les pâtes :* pâte sucrée, pâte sablée, pâte sablée Breton, pâte feuilletée (feuilletage).
- *Les biscuits :* biscuit génoise, biscuit cuillère, biscuit Joconde, pain de Gènes ...
- *Les appareils :* clafoutis, crème caramel, crème brûlée, cheese cake.
- *Les crèmes :* crème pâtissière, crème au beurre, crème chiboust, crème mousseline ...
- *Les bavaroises :* mousses de fruits, mousse au chocolat ...
- *Le montage d'entremet :* intérieurs (inserts), craquants ...
- *Les glaçages :* fondant, nappage, glaçage aux fruits, glaçage au chocolat ...
- *Les décors :* décors chocolat, décors de fruits, décors au cornet, pâte d'amande ...
- *Les petits fours :* tuiles, cigarettes russes, meringues, macarons ...
- *Les pâtes à cuisson rapide :* crêpes, blinis, gaufres de foire, gaufrettes, ravioles ...
- *Les émulsions :* utilisation du siphon et du mixeur plongeant.
- *Le dressage à l'assiette :* décors à la cuillère, exemples de dressage à l'assiette ...
- *L'approche sensorielle et artistique :* créativité, association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs ... équilibre gustatif et visuel.



Pâtisserie : Snacking

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à réaliser des préparations de snacking.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser les différentes préparations de snacking chaud et froid (quiches, pâtés, tourtes, sandwiches, burgers, pizzas, paninis ...).

Objectifs pédagogiques :

- Différencier les sortes différentes sortes de pains.
- Réaliser des recettes de snacking froid.
- Maîtriser la réalisation de différentes salades.
- Confectionner des recettes de snacking chaud.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de pâtes :

- Pâte à pain, pâte à pain de mie, pâte à pain burger, pâte à focaccia, pâte à pizza.

Réalisation de différentes recettes de snacking froid :

- Sandwichs. Club. Tartines. Wraps.

Quelques idées de salades : Salade Auvergnate, salade Baltique, salade Bretonne, salade Californienne, salade Camarguaise, salade campagnarde, salade César, salade coleslaw, salade d'endive à la Berlinoise, salade Lyonnaise, salade Landaise, salade Mexicaine, salade océane, salade Thaï.

Réalisation de différentes recettes de snacking chaud :

- Burgers, bagels.
- Gratinés.
- Paninis, hot-dog.
- Quiches, pâtés, tourtes, pizza.
- Plats à emporter.



Chocolaterie–Confiserie : Nougatines & Croquembouches

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des pièces en nougatine (ou croquembouches).

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la réalisation de la pâte à choux.
- Découvrir l'élaboration de nougatine.
- Maîtriser la mise en forme de la nougatine et le montage d'un croquembouche.
- Confectionner des éléments de décors. Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de la pâte à choux : Dressage et cuisson.

Réalisation des nougatines :

- Nougatine classique, nougatine facile ...
- Cuisson, manipulation, remise à température, détaillage ...

Réalisation des caramels : Cuissons et remise à température.

Réalisation des différents éléments de décors (roses, feuillage ...) :

- Décors en pâte d'amande.
- Décors en pâte à sucre.
- Décors en pastillage.
- Décors en sucre tiré.

Réalisation des croquebouches :

- Préparation (schéma de montage, gabarits ...).
- Montage, finitions (décors).
- Décors au cornet (glace royale).



Chocolaterie–Confiserie : Découvrir le Sucre d'Art

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du sucre d'art.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des montages créatifs et artistiques en sucre d'art.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir le sucre d'art.
- Maîtriser les différentes recettes de sucre d'art : coulé, éruption, corail, tiré et soufflé
- Confectionner des éléments de décors.
- Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Découverte du Sucre d'Art :

- Les matières premières. Les locaux et l'environnement. Le stockage et la conservation.
- Explication théorique sur la cuisson du sucre.

Réalisation de différentes recettes de sucre d'art :

- Cuisson, coloration et manipulation du sucre coulé.
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre éruption.
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre corail.
- Cuisson, coloration et manipulation de l'Isomalt : Isomalt coulé, Isomalt dentelle.
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre tiré : tiges, feuillage, roses, violettes, marguerites ...
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre soufflé : boule, poire ...

Réalisation de différents décors : Décors en pastillage (fleurs, feuilles ...). Décors en glace royale.

Réalisation d'une pièce en sucre d'art :

- Cuisson du sucre de montage.
- Préparation des éléments en sucre d'art.
- Montage et finition de la pièce en sucre d'art.



Chocolaterie–Confiserie : Bonbons & Confiseries

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de chocolatier-confiseur.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des confiseries originales.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes recettes de confiseries.
- Réaliser différentes recettes d'appareils meringués.
- Confectionner des éléments de décors.
- Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes de confiserie :

- Pâtes de Fruits.
- Guimauves (à base de blancs d'œufs et/ou à base de sirop de sucre inverti).
- Fondant confiseur.
- Bonbons (au fondant à l'alcool, intérieurs liqueur, gélifiés, sucre candi, sucettes ...).
- Nougat mou de Montélimar.
- Caramels (caramels mous, caramels mous salés, caramels mous aux fruits).
- Nougatines (noisettes caramélisées, nougatine traditionnelle, nougatine au fondant).
- Pâte d'amande. Sujets en pâte d'amande.

Réalisation de différentes recettes d'appareils meringués :

- Meringues colorées. Meringues aromatisées.
- Macaron à la meringue française.
- Macaron à la meringue italienne.
- Pochage (mise en forme) et cuisson.



Chocolaterie–Confiserie : Ganaches & Intérieurs chocolat

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de chocolatier-confiseur.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie-confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des ganaches et des intérieurs chocolat.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes recettes d'intérieurs à bonbons de chocolat.
- Réaliser différentes recettes de ganaches chocolat (ferme, tendre, semi-liquide).
- Confectionner des moulages pour bonbons de chocolat.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Réalisation de différentes recettes d'intérieurs à bonbons de chocolat :

- Les masses (praliné, pâte d'amande, gianduja).
- Les pâtes de fruits.
- les caramels (caramel framboise).
- Les nougatines (noisettes caramélisées, nougatine traditionnelle, nougatine au fondant).

Réalisation de différentes recettes de ganaches chocolat :

- Ganache ferme : ganache cadrée, détaillée et enrobée.
- Ganache tendre : ganache moulée dans une coque en chocolat.
- Ganache semi-liquide : ganache moulée dans une coque en chocolat.

Réalisation de moulages pour bonbons de chocolat :

- Mise au point des chocolats de couverture (noir, lait ...).
- Utilisation des chocolats, du beurre de cacao, des colorants ...
- Trempage des différentes préparations, à la fourchette à chocolat et/ou à l'enrobeuse à chocolat.
- Mouler, garnir et fermer des bonbons de chocolat.



Chocolaterie–Confiserie : Montages de Pâques

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques élaborées du métier de chocolatier-confiseur.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie et seront ainsi capables d'élaborer des montages de Pâques créatifs.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser le travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...) et des colorants.
- Réaliser différents moulages de Pâques (œufs, lapins, cloches ...).
- Découvrir les différents éléments de décors pour les montages en chocolat de Pâques.
- Confectionner différents montages de pièces en chocolat de Pâques.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...) et des colorants :

- La fonte (bain-marie humide ou sec).
- Les courbes de température des chocolats de couverture.
- Le tempérage ou cristallisation (par tablage ou par ensemencement).
- L'utilisation du beurre de cacao, des colorants ...

Réalisation des différents moulages de Pâques (œufs, lapins, cloches ...) :

- Préparation des moules à chocolat (nettoyage au coton, décors ...).
- Moulage au pinceau puis par remplissage. Ebarbage des moules à chocolat.
- Démoulage, garnissage (fritures, œufs au sucre ...) et fermeture des moulages de Pâques.

Réalisation des différents éléments de décors pour les montages en chocolat de Pâques :

- Chocolat à pistolet.
- Chocolat imitation papier, chocolat plastique, chocolat à modeler (ou chocolat manié).
- Copeaux chocolat, vrilles en chocolat, imprimés beurre de cacao ...
- Décors au cornet.

Réalisation des différentes pièces en chocolat de Pâques :

- Préparation des éléments en chocolat.
- Montage et finition des pièces artistiques en chocolat de Pâques.



Chocolaterie–Confiserie : Pièce artistique en chocolat

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques du chocolat artistique.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie et seront ainsi capables d'élaborer des montages créatifs et artistiques en chocolat.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser le travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...) et des colorants.
- Réaliser différents moulages en chocolat (demi-sphères, demi-œufs ...).
- Découvrir les différents éléments de décors en chocolat.
- Confectionner différents montages de pièces artistiques en chocolat.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...).et des colorants :

- La fonte (bain-marie humide ou sec).
- Les courbes de température des chocolats de couverture.
- Le tempérage ou cristallisation (par tablage ou par ensemencement).
- L'utilisation du beurre de cacao, des colorants ...

Réalisation de différents moulages (demi-sphères, demi-œufs ...) :

- Préparation des moules à chocolat (nettoyage au coton, décors ...).
- Moulage au pinceau puis par remplissage. Ebarbage des moules à chocolat.

Réalisation des différents éléments de décors :

- Chocolat à pistolet.
- Chocolat imitation papier, chocolat plastique, chocolat à modeler (ou chocolat manié).
- Copeaux chocolat, vrilles en chocolat, imprimés beurre de cacao ...
- Décors au cornet.

Réalisation des différentes pièces artistiques en chocolat :

- Préparation des éléments en chocolat.
- Montage et finition des pièces artistiques en chocolat.



Cuisine : Crêperie

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à réaliser des crêpes salées et sucrées.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser des crêpes salées et sucrées avec différentes pâtes et diverses garnitures.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la crêperie (matériel, conservation de la pâte à crêpes, risques d'allergies ...).
- Maîtriser la fabrication des différentes pâtes à crêpes salées (ou galettes) et sucrées.
- Confectionner différentes garnitures de crêpes salées.
- Confectionner différentes garnitures de crêpes sucrées.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Découverte de la crêperie :

- Fonctionnement du matériel (billig, raclette ...).
- Conservation de la pâte à crêpes. Conservation des crêpes. Cuisson des crêpes.
- Risques d'allergies.
- Mise en forme des crêpes avec leurs accompagnements.
- Mise en place d'une carte de crêperie.

Réalisation de différentes pâtes à crêpes salées (ou galettes) :

- Pâte à crêpes, pâte à crêpes bigoudène, pâte à crêpes Pleyben.
- Pâte à crêpes de Quimper, pâte à crêpes Léon, pâte à crêpes Finistère sud, pâte à crêpes Trégor.

Réalisation de différentes garnitures salées :

- Galettes bolognaise, galettes de Guémené, galettes aux Saint-Jacques à la crème, galettes au Roquefort.
- Galettes à la mexicaine, galettes paysannes, galettes au saumon à la cressonnière ...

Réalisation de différentes pâtes à crêpes sucrées :

- Pâte à blinis, pâte à pancakes, pâte à crêpes, pâte à crêpes de sarrasin, pâte à crêpes complètes ...

Réalisation de différentes garnitures sucrées :

- Crêpes au chocolat, à la crème de citron, aux pommes caramélisées, aux figues, aux poires et cannelle ...
- Crêpes Suzette, crêpes à la mousse chocolat noir, aumônières exotiques ...



Cuisine : Cuisine Traditionnelle

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de cuisinier.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les différents modes de transformation des produits et seront ainsi capables d'élaborer des recettes traditionnelles de la cuisine française.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir le métier de cuisinier.
- Maîtriser les opérations culinaires de base (taillages, garnitures, cuissons, sauces ...).
- Réaliser des salades composées, des entrées froides et des entrées chaudes.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Découverte du métier de cuisinier :

- Les qualités du cuisinier.
- L'approche sensorielle et artistique. La créativité en cuisine. Conseils pour le dressage à l'assiette.
- Tableau des grammages. Le stockage des denrées.
- Durée de vie matières 1^{ères} entamées. Conservation des aliments
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité du secteur alimentaire.

Les opérations culinaires :

- Taillages des fruits et légumes : julienne, brunoise
- Préparation et cuissons des légumes : duxelles, farces, garnitures, gratins ...
- Découpe de viandes, volailles et poissons.
- Préparation et cuissons des viandes, des poissons et des œufs.
- Élaboration de garnitures d'appellation : légumes, viandes, poissons, œufs.
- Préparation de sauces : beurres composés, liaisons, roux, fonds (fond blanc, fond brun, fumet de poisson).
- Confection des sauces de base : l'espagnole, la sauce 1/2 glace, le velouté sauce, les sauces émulsionnées.
- Réalisation de salades composées, d'entrées froides et d'entrées chaudes.



Cuisine : Cuisine Bistronomique

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre de nouvelles techniques de cuisine.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication culinaires et seront ainsi capables d'élaborer des recettes de cuisine créatives et harmonieuses.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la créativité culinaire : approche sensorielle et artistique.
- Maîtriser les opérations culinaires (taillages, garnitures, cuissons, sauces ...).
- Réaliser des sauces élaborées.
- Élaborer des présentations d'entrées, plats et desserts avec des produits de saison.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

La créativité culinaire :

- L'approche sensorielle et artistique : équilibre gustatif et visuel.
- Association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs.
- Conseils pour le dressage à l'assiette.

Les opérations culinaires élaborées :

- Taillages des fruits et légumes : julienne, brunoise ...
- Préparation et cuissons des légumes : duxelles, farces, garnitures, gratins ...
- Découpe de viandes, volailles et poissons.
- Préparation et cuissons des viandes, des poissons et des œufs.
- Élaboration de garnitures d'appellation : légumes, viandes, poissons, œufs.
- Préparation de sauces : beurres composés, liaisons, roux, fonds (fond blanc, fond brun, fumet de poisson).
- Confection des sauces de base : l'espagnole, la sauce 1/2 glace, le velouté sauce, les sauces émulsionnées.
- Réalisation de sauces élaborées : utilisation d'un siphon type ISI ®
- Réalisation d'autres accompagnements : coulis, mousses de légumes ...
- Réalisation de salades composées, d'entrées froides et d'entrées chaudes.
- Création de nouvelles présentations d'entrées, plats et desserts avec des produits de saison.
- Création et présentation de buffets chauds et de buffets froids.



Cuisine : Cuissons Basses Températures & Cuisine Sous Vide

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à réaliser des cuissons basses températures.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront réaliser des cuissons basses températures et seront capables de mettre sous vide leurs réalisations en toute sécurité d'hygiène alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le tableau des grammages.
- Maîtriser le stockage des denrées.
- Découvrir les justes cuissons et la cuisine évolutive.
- Maîtriser la cuisine sous vide.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Quelques rappels utiles :

- Tableau des grammages. Le stockage des denrées.
- Durée de vie matières 1^{ères} entamées. Conservation des aliments.
- Règles d'hygiène et de sécurité du secteur alimentaire.

Les justes cuissons :

- Les pâtes alimentaires, le riz, les légumes verts.
- Les rôtis de viandes rouges, les rôtis de viandes blanches.
- Les volailles rôties, les petites pièces de viande sautées.
- Les viandes en sauce, les poissons pochés, les poissons rôtis.

La cuisine évolutive :

- Le beurre de xanthane / liaison au roux à l'huile.
- Les tableaux des cuissons basses températures.
- Utilisation de la sonde de cuisson.

La cuisine sous vide :

- Manipulation du matériel pour la mise sous vide.
- Préparation des éléments à mettre sous vide : garnitures de légumes, viandes, poissons, sauces ...



Cuisine : Créativité Culinaire - Dressage à l'Assiette

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétent.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à mettre en valeur le dressage des assiettes.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de présenter leurs produits à l'assiette de façon harmonieuse (aspect, couleur, formes ...).

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la créativité culinaire : approche sensorielle et artistique.
- Élaborer des éléments de décors.
- Maîtriser le dressage à l'assiette.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

La créativité culinaire :

- L'approche sensorielle et artistique : équilibre gustatif et visuel.
- Association des saveurs et des textures.
- Harmonie des formes et des couleurs.
- Conseils pour le dressage à l'assiette.

Réalisation d'éléments de décors :

- Tuiles sucrées et salées.
- Taillages de fruits et légumes.
- Chips et fritures.

Le dressage à l'assiette :

- Réalisation de dessins, schémas ...
- Utilisation d'un siphon type ISI®.
- Décors au cornet et à la cuillère
- Finitions.



Cuisine : Cuisine Moléculaire

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à utiliser les additifs alimentaires.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser des éléments de cuisine moléculaire (spaghettis, sphères, écumes, émulsions ...).

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les cuissons basses températures.
- Découvrir les bases de la cuisine moléculaire.
- Réaliser des éléments de cuisine moléculaire : émulsification, gélification, sphérification.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

La créativité culinaire :

- L'approche sensorielle et artistique : équilibre gustatif et visuel.
- Association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs.
- Conseils pour le dressage à l'assiette.

La cuisine évolutive :

- Tableaux des cuissons basses températures.
- Utilisation de la sonde de cuisson.

Les bases de la cuisine moléculaire :

- Notions de chimie. Additifs alimentaires (catégories, intérêts, dangers).
- Matériel utilisé en cuisine moléculaire.
- Utilisation d'un siphon type ISI ®.

Réalisation d'éléments de cuisine moléculaire :

- Emulsification : airs et écumes.
- Gélification : perles d'agar-agar, spaghettis d'agar-agar.
- Sphérification : sphérification de base, sphérification inverse, sphérification inverse congelée.



B.P.H. Bonnes Pratiques d'Hygiène

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre l'hygiène en alimentation et la manipulation des produits d'entretien.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront la normalisation des produits d'hygiène alimentaire, ainsi que les procédures de nettoyage en secteur alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la microbiologie : bactéries, virus, levures et moisissures utiles et nuisibles.
- Comprendre les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Maîtriser les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques et les risques chimiques.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Microbiologie des aliments :

- Classement des bactéries, virus, levures et moisissures utiles et nuisibles.
- Conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes.
- Répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Les sources de contamination = la règle des M (affichage).

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.
- Les toxi-infections alimentaires collectives. Les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- Le lavage des mains (affichage). Le port des E.P.I. (affichage).
- Plan de nettoyage et de désinfection (affichage).
- Identification des différents types de salissure.
- Procédures d'entretien des locaux et du matériel (cercle de Sinner).

Les risques de la manipulation des produits chimiques :

- Pictogrammes d'aides et pictogrammes de sécurité (affichage).
- Dosage et dilution des produits (affichage).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants...), physiques (corps étrangers...) et biologiques (allergènes).



H.A.C.C.P Hazard Analysis Critical Control Point

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Garantir la sécurité alimentaire et l'hygiène des denrées tout le long de leur production.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront identifier les dangers significatifs liés à la salubrité spécifique d'un produit alimentaire, sauront les évaluer et établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (plan de maîtrise sanitaire PMS).

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la méthode H.A.C.C.P.
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- S'approprier la procédure de réception des matières premières.
- Adapter la procédure de prétraitements (conditions de préparation).
- Maîtriser la traçabilité et la marche en avant.
- Identifier les produits : étiquetage.
- Gérer les points critiques de contrôle.
- Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

- La méthode H.A.C.C.P : Les 7 principes et les 12 étapes H.A.C.C.P (plan de maîtrise sanitaire PMS).
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Procédure de réception des matières premières.
- Stockage des produits.
- Ordonnancement stockage.
- Procédure de prétraitements (conditions de préparation).
- Traçabilité (qualité des matières premières).
- La marche en avant.
- Le retrait des marchandises. Procédure et organisation de fabrication en flux froid et chaud.
- Les préparations froides.
- Procédure de distribution.
- Gestion du linéaire froid et chaud (conditions de transport).
- Gestion des invendus.
- Identification : l'étiquetage.
- Gestion des points critiques. Contrôle des validations (nécessité des autocontrôles et de leur organisation).



Allergènes, Règlement IN.CO : Information Consommateurs

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Comprendre l'importance de l'étiquetage des allergènes.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront identifier les produits allergènes en alimentation et ainsi les communiquer à leurs clients par le biais d'étiquettes et de panneaux d'affichage.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les *textes de loi*.
- Identifier les substances allergènes.
- Différencier l'allergie et l'intolérance alimentaire.
- Comprendre l'étiquetage alimentaire.
- Maîtriser les étapes de l'étiquetage des allergènes.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Les textes de loi :

- Étiquetage des denrées alimentaires : nouvelles règles européennes.
- Prescriptions concernant la lisibilité des informations obligatoires.
- Informations sur les substances allergènes, l'indication de l'origine ou de la provenance.
- Mentions volontaires de l'étiquetage.

Les Allergènes Alimentaires :

- Qu'est-ce qu'une allergie ?
- L'allergie alimentaire. L'intolérance alimentaire.
- Liste des allergènes alimentaires (affichage).

L'étiquetage des ingrédients allergènes :

- Comprendre l'étiquetage alimentaire.
- Étiquetage des allergènes pour les denrées préemballées.
- Informations sur les allergènes pour les denrées non préemballées.
- Information aux consommateurs (affichage). La mention décongelée.
- Les étapes de l'étiquetage des allergènes.



Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Comprendre et remédier aux risques professionnels.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront créer leur document unique d'évaluation des risques professionnels et aménager les postes de travail en conséquence.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la prévention des risques.
- Détecter les différents risques professionnels.
- Rédiger un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (D.U.E.R.P.).

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

La prévention des risques :

- Les risques liés aux feux. Les risques d'incendie des corps gras.
- Les premiers soins. L'armoire des premiers secours. Les gestes qui sauvent.
- Les pictogrammes d'aides et de sécurité.
- Les risques de la manipulation des produits chimiques.

L'évaluation des risques :

- Réglementation applicable.
- Guide d'aide à la rédaction du D.U.E.R.P des métiers de bouche.

Exemple d'éléments à prendre en compte lors de la réalisation du document unique de l'entreprise :

Bruit, risques thermiques, chutes d'objets, chutes de personnes, organisation /encadrement du personnel, conduite de véhicule utilitaire, éclairage, locaux, escaliers, qualité de l'air, hygiène et santé, risques : chimiques, mécaniques, port de charges, outils coupants, outils vibrants, électricité, services des secours et de la sécurité, quai de chargement et de déchargement ...



Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Décret n°2011-731 du 24 juin 2011, relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011, relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, prévu à l'article D. 233-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime pour les salariés, conformément à l'article L. 6313-1 du Code du travail.



Alliance Formation Service est un organisme de formation enregistré auprès de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) au répertoire ROFHYA.

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Boulanger - Chef Pâtissier - Pâtissier - Chef de Cuisine - Chef de Partie - Cuisinier - Traiteur - ...

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Garantir la sécurité alimentaire et l'hygiène des denrées tout le long de leur production. Comprendre l'étiquetage des allergènes. Remédier aux risques professionnels.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront en capacité d'organiser et gérer leurs activités professionnelles dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration.
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat et le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation. Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procédera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme de Formation

Module 1 (2h00) : BPH (Bonnes Pratiques d'hygiène)

- Classement des bactéries, virus, levures et moisissures utiles et nuisibles.
- Conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.
- Répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Les sources de contamination = la règle des M (affichage).
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.
- Les toxi-infections alimentaires collectives. Les associations pathogènes/aliments.
- Le lavage des mains (affichage). Le port des E.P.I. (affichage).
- Plan de nettoyage et de désinfection (affichage).
- Identification des différents types de salissure.
- Procédures d'entretien des locaux et du matériel (cercle de Sinner).
- Pictogrammes d'aides et pictogrammes de sécurité (affichage).
- Dosage et dilution des produits (affichage).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants...), physiques (corps étrangers...) et biologiques (allergènes).

Module 2 (3h30) : HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- La méthode H.A.C.C.P : Les 7 principes et les 12 étapes H.A.C.C.P (plan de maîtrise sanitaire PMS).
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Procédure de réception des matières premières.
- Stockage des produits. Ordonnancement stockage.
- Procédure de prétraitements (conditions de préparation). Traçabilité (qualité des matières premières).
- La marche en avant. Le retrait des marchandises.
- Procédure et organisation de fabrication en flux froid et chaud. Procédure de distribution.
- Gestion du linaire froid et chaud (conditions de transport).
- Gestion des invendus. Identification : l'étiquetage.
- Gestion des points critiques. Contrôle des validations (nécessité des autocontrôles et de leur organisation).

Module 3 (1h30) : INCO (Etiquetage Allergènes).

- Étiquetage des denrées alimentaires : nouvelles règles européennes.
- Prescriptions concernant la lisibilité des informations obligatoires.
- Informations sur les substances allergènes, l'indication de l'origine ou de la provenance.
- Mentions volontaires de l'étiquetage.
- Qu'est-ce qu'une allergie ? L'allergie alimentaire. L'intolérance alimentaire.
- Liste des allergènes alimentaires (affichage).
- Comprendre l'étiquetage alimentaire.
- Étiquetage des allergènes pour les denrées préemballées.
- Information sur les allergènes pour les denrées non préemballées.
- Information aux consommateurs (affichage). La mention décongelée.
- Les étapes de l'étiquetage des allergènes.

Module 4 (7h00) : Etude de cas. Mise en place du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise.



Bureautique

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).
En salle de formation adaptée. A distance.

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 140 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s). Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées. Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Tout publique.

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre le fonctionnement des programmes Word, Excel, Power Point.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront totalement autonomes sur le système d'exploitation Windows et sur une majeure partie du logiciel Office. Ils maîtriseront les fonctions principales des programmes Word, Excel et Power Point, et pourront ainsi réaliser tout type de document de bureautique. Ils seront capables d'installer et de désinstaller des logiciels.

Objectifs module Word : Maîtrise des fonctions principales de Word. Savoir rédiger un courrier ou un document de quelques pages avec une présentation élaborée.

Objectifs module Excel : Maîtrise des fonctions principales d'Excel. Concevoir et exploiter des tableaux.

Objectifs module Power Point : Maîtrise des fonctions principales de Power Point. Créer des diapositives, intégrer des effets de transition, ainsi que des animations, des sons et des séquences vidéo.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique.
- Démonstration, mise en application pratique.
- Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Plusieurs diaporamas Power Point sont utilisés pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.

Le formateur procédera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :

Généralités

Windows : Office 2003 / 2007 / 2011 / 2016 - Compagnon office - Panneau de configuration.

Installation : Logiciels - Programmes - Applications - Configuration d'un ordinateur.

Module Word

Généralités : Rappel Windows - Lancer et quitter Word.

Gestion des Documents : Nouveau document - Ouvrir et Fermer un document - Enregistrer.

Mise en forme d'un document : Saisie - Déplacement - Sélection - Copie - Polices de caractères - Mise en forme - Paragraphes - Bordures et trames - Caractères spéciaux - Zone de texte - Insertion d'image, d'objet, de fichier - Outils de dessin - Styles - Tabulations - Puces et Numéros - Numérotation des pages - En-têtes et Pieds de pages - Mise en page d'un document - Aperçu avant impression - Impression et options - Rechercher / Remplacer - Vérification orthographe et grammaire.

Tableaux : Création - Mise en forme - Bordures - Utilisation et présentation - Fusion de cellules.

Modèles : Création - Utilisation.

Module Excel

Généralités : Rappel Windows - Lancer et quitter Excel.

Création d'un tableau Excel : Saisie - Déplacements - Sélections dans la feuille de calcul - Insertion - Agrandissement colonnes et lignes - Effacement.

Calculs : Formule de calcul - Ratio - Taux - Moyenne - Min / Max - SI - Somme - Pourcentages - Références absolues et relatives.

Gestion des Fichiers : Nouveau Classeur - Ouvrir et Fermer un document - Enregistrer.

Mise en forme d'un classeur : Mise en forme automatique - Alignement - Encadrement - Polices de caractères - Bordures et trames - Caractères spéciaux - Fusion de cellules - Nombres - Styles – En-têtes et Pieds de pages - Aperçu avant impression - Impression et options - Rechercher / Remplacer - Vérification orthographe et grammaire.

Graphique simple : Mise en forme d'un graphique - Sauvegarde des graphiques.

Gestion des classeurs : Options d'affichage.

Manipulation des feuilles - Liaisons entre feuilles.

Module Power Point

Généralités : Rappel Windows - Lancer et quitter Power Point.

Présentation de PowerPoint : Types d'affichages - Barre d'outils.

Fonctions de base : Créer une présentation - Utiliser modèle - Déplacer - Sélectionner - Diaporama PPS.

Présentation avec texte : Insérer une nouvelle diapositive - Dupliquer une diapositive - Mettre en forme un bloc de texte - Ajuster la taille d'un objet - Puces ou Numéros - Word Art - Liens hypertextes.

Tableaux et graphiques : Dessiner - Insérer - Créer - Mettre en forme - Déplacer - Redimensionner - Modifier les données avec ou sans liaison Excel.

Images et Dessins : Bibliothèque - Créer un dessin - Déplacer – Modifier – Redimensionner.

Organigrammes : Hiérarchique - Formes automatiques.

Présentation : Fonds d'écran - Styles des titres et du corps de texte - Éléments répétitifs (n° page, logo ...).

Effets d'Animation : Compilations de texte - Transition des diapositives.

Insérer une séquence vidéo ou une bande sonore.

Paramétrer l'affichage des séquences vidéo et l'audition des bandes sonores.

Présentation Animée (Diaporama) : Tester l'affichage des diapositives - Minuter le diaporama - Lancer le diaporama - Différentes options - Assistant projecteur.



Autres Formations ...

Nous restons à votre disposition pour toute demande de formation !

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise). En salle de formation adaptée. A distance.

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 7 à 48 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : Sur devis.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Tout public.

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : À définir selon les besoins des stagiaires.

Objectifs : À définir selon les besoins des stagiaires.

Moyens Pédagogiques :

- Apport pratique et théorique.
- Démonstration, mise en application pratique.
- Autoévaluation.

Moyens Techniques :

- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Diaporamas Power Point.
- Vidéos de mise en situation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction :

Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.



Quelques exemples de formations ci-après.

Cette liste n'est pas exhaustive.

Contactez -nous ! Nous avons la solution adaptée !

SAVOIRS DE BASES

Alphabétisation
Lutte contre l'illettrisme
Remise à niveau orthographe, grammaire

QUALITÉ

Quel système qualité choisir
Assurance Qualité et Certification
Former le responsable qualité
Gestion des Audits internes et externes
Manager une équipe qualité

LANGUE

Langue étrangère : Anglais, Espagnol ...
Français Langue étrangère (FLE)
Techniques d'accueil en langue étrangère

DEVELOPPEMENT PERSONNEL

Efficacité personnelle
Affirmation de soi
Avec la PNL, réaliser votre potentiel
Anticiper, maîtriser les situations

COMMUNICATION EXPRESSION

Communication, présentation comparaison
Expression orale / Les écrits Professionnels
Animation d'équipe
Techniques de Théâtre : expression devant un groupe,
stress, émotivité, charisme, improvisation
Développer ses capacités d'adaptation
Découvrir son propre "je"

BUREAUTIQUE

Découverte de la micro-informatique
Office / Word / Excel / Outlook / Access
Safari compta, paie, gestion / Ciel compta, paie,
gestion

INTERNET

Naviguer sur internet / Les réseaux sociaux
Préparer un site internet / Création de site internet
Référencement naturel-visibilité / Internet - HTML

PAO DAO CAO

Photoshop / Xpress / WordPress
Publisher Flash / Auto Cad Illustrator

RÉSEAUX ENVIRONNEMENT SYSTEM

Windows serveur NT
Novell Netware utilisateur
Unix, administration réseau
Oracle SQL java script

LOGISTIQUE

Permis toutes catégories (A, B, C, D, EC ...)
FIMO FCO
CACES toutes catégories
Gestion des approvisionnements
Manutention, préparation de commande

SECURITÉ

Sauveteur Secouriste du travail
EPI / PRAB / ESI
Sécurité Incendie
Evacuation Gestes et Postures
Habilitation Electrique

MANAGEMENT

Diagnostic de management / Gérer son temps
Manager des équipes à distance
Diriger et animer une équipe
Evaluer des collaborateurs / Management de projet
Manager les hommes en période de crise
Prendre des décisions efficaces
Accompagner le changement / Gérer des conflits
Travail en équipe et phénomène de groupe
Organiser le travail de ses collaborateurs
Manager des managers
Les incontournables du management
Manager une équipe : initiation
Motivation d'équipe

COMMERCE

Communication écrite commerciale
Gérer un portefeuille
Techniques de vente : les fondamentaux
Relation Client / Négociation Commerciale
Training de vente / Prospection Commerciale
Accueil et suivi client

RESSOURCES HUMAINES

Gestion du personnel
Législation du travail
Contrat de travail, le conclure, le rompre
Le comité d'entreprise, les IRP
Les dispositifs de la Formation Professionnels
Obtenir les financements pour ces formations
L'optimisation du plan de formation
Réussir ses recrutements : le Tutorat
Conduire l'entretien professionnel / Mener l'entretien annuel
Bâtir une GPEC
Préparer et conduire son entretien de 2° partie de carrière
Réussir l'intégration d'un collaborateur
Optimiser l'ingénieries financière de sa politique de formation
Élaborer et manager son plan de formation

MARKETING

Marketing concept et pratique
Techniques de Marketing
Développer son portefeuille clients
Etude de marché
Multimédia au service du marketing
Mise en place d'un marketing téléphonique

COMPTABILITÉ

Comptabilité pour non initié
Comptabilité Générale Comptabilité
Analytique Compta des Sociétés
Comptabilité Clients -Fournisseurs
Écritures établissement du bilan
Pratique de la Paie / Initiation à la gestion
La Trésorerie
Gestion budgétaire planification contrôle
Gestion de la Trésorerie en période de crise
Recouvrement des impayés

SECRÉTARIAT

L'accueil du public
Cycle assistante commerciale
Savoir gérer son temps et s'organiser
Être l'assistance d'une équipe
Sténographie / Rédaction de rapports
Bien communiquer par téléphone

Alliance Formation Service

Alliance de professionnels qualifiés à votre écoute
Formation sur mesure pour vous et vos collaborateurs
Service adapté à la culture de votre entreprise

Notre mission est de vous proposer des stages courts ajustés à votre entreprise.

Nous vous accompagnons pour trouver ensemble des solutions à vos besoins.

Nous vous guidons afin de mettre en place un programme en accord avec vos attentes.



Qui sommes-nous ?

Trois passionnés de la formation professionnelle d'adultes.

Trois savoir-faire mis en commun pour un service de qualité.

**Trois associés, œuvrant en totale transparence pédagogique et financière,
avec tous les acteurs de la formation : le client, le financeur et le formateur.**

Notre charte qualité répertorie en détails nos valeurs et nos principes.

Qui sommes-nous ?

Éric TORTEL

Rôle : Président de la SAS Alliance Formation Service.

Expérience professionnelle : 42 ans.

Poste : Administrateur / Trésorier / Ingénierie de formation.

Missions :

- Gérer l'administration financière et logistique des formations.
- Réaliser les documents de formation (Émargement, questionnaires ...).



Patrick MERCHER

Rôle : Directeur Général de la SAS Alliance Formation Service.

Expérience professionnelle : 45 ans.

Poste : Formateur Professionnel.

Missions :

- Préparer et animer des formations en Pâtisserie - Chocolaterie - Snacking.
- Participer à la réalisation des documents pédagogiques.



Nicolas MABIRE

Rôle : Directeur Général de la SAS Alliance Formation Service.

Expérience professionnelle : 33 ans.

Poste : Formateur Professionnel.

Missions :

- Préparer et animer des formations en Pâtisserie - Chocolaterie - Snacking.
- Participer à la réalisation des documents pédagogiques.



Notre Charte Qualité

La présente charte sert de référence pour la conception, la réalisation et l'évaluation des formations. Son but est d'établir un cadre protégeant les stagiaires, les formateurs, les prescripteurs ou tiers. Elle vise à formuler des points de repère déontologiques, compte tenu des spécificités de la formation en tant que processus de transmission des domaines de compétence à acquérir d'une personne dans le cadre de sa formation.

Notre mission : Proposer des formations adaptées à chacun.

Nous accompagnons les stagiaires tout au long de la formation pour trouver ensemble des solutions sur mesure, en corrélation avec leurs objectifs et leurs besoins, suivant la culture de leur entreprise.

Nous guidons nos apprenants dans leur choix, afin de mettre en place un programme ajusté à leurs attentes et aux exigences de l'entreprise.

Nos valeurs : Nous sommes engagés dans une démarche d'amélioration continue. Nos clients sont au cœur de toutes les prestations de formation et les services fournis sont en cohérence avec les besoins exprimés et les objectifs définis.

Notre certification : Alliance Formation Service est un organisme de formation certifié Qualiopi (loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018 - Article L. 6323-17-6) pour les actions de formation.

Nos principes pédagogiques : Nous mettons en œuvre des offres de formation en tenant compte des caractéristiques de l'adulte apprenant, et contribuons ainsi à la qualité en veillant à une utilisation optimale des ressources. Générer des mesures d'amélioration issues des évaluations.

Documents pédagogiques : Pour chaque formation, nous concevons un livret pédagogique adapté aux besoins du client. Nos supports de formation sont conformes à l'art. L 6353-1 du Code du travail et au décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015.

Tous nos supports d'actions de formation sont réalisés à partir de recherches et d'expériences professionnelles. Ils sont transposables à tout niveau d'apprentissage.

Matériel professionnel : Pour chaque formation, nous intervenons avec du matériel professionnel.

Respect des droits fondamentaux : Nous exerçons notre activité dans le respect de la dignité humaine, de l'indépendance de jugement et d'action (honnêteté et neutralité), de la vie personnelle, privée et familiale de la personne.

Moralité et probité : Nous respectons en toutes circonstances les principes de moralité et de probité.

Nous nous devons d'avoir une conduite irréprochable pour s'assurer d'une bonne relation avec ses clients. Nous faisons également preuve de la plus grande diligence dans le cadre de nos missions.

Intérêt du client : Nous fournissons une information pertinente en utilisant des termes clairs facilitant la compréhension. Nous apportons les précisions nécessaires à la bonne compréhension du contenu des séances. Nous sommes à l'écoute, afin de permettre la restitution complète des éléments qui pourraient être transmis pour ainsi travailler de concert avec le client dans les meilleures conditions possibles. Nous mettons en œuvre tous les moyens nécessaires pour atteindre les objectifs contractualisés.

Secret professionnel / Confidentialité : Nous sommes tenus de garder secrets les propos et informations qui pourraient nous être transmis par les clients au cours de nos missions.

Le respect individuel des clients est garanti par le respect de la confidentialité des données (RGPD).

Honoraires : Nous énonçons clairement nos tarifs aux clients qui le demandent, sans abuser de pouvoir et sans tentative d'escroquerie. Nos tarifs sont consultables à tout moment sur notre site internet (afs-info.com), par le biais d'échanges téléphoniques ou par mails.

Accord mutuel : Une prestation ne peut s'envisager qu'avec l'accord des deux parties, sans prise de décision forcée. Nous prenons donc en considération toute demande de suivi pour s'assurer de l'adhésion du client.

Convention : Nous établissons une convention préalablement à toute action, précisant clairement l'objectif à atteindre, les prestations et les rémunérations prévues, ainsi que les conditions d'intervention.

Autonomisation : Nous nous engageons à ne pas créer ni entretenir de situation de dépendance du client, mais au contraire à l'aider à atteindre l'autonomie et l'indépendance les plus complètes. Nous agissons à favoriser la durabilité des bénéfices obtenus.

Le métier de formateur : Par sa double expertise, pédagogique et technique, le formateur contribue au développement des compétences, favorisant l'insertion sociale et professionnelle, l'acquisition d'une qualification et/ou la professionnalisation des personnes, pour leur permettre l'accès ou le maintien dans une situation d'activité ou d'emploi. Pour cela il conçoit, prépare et anime des actions de formation. Il évalue les acquis et réalise le bilan. Il contribue à l'élaboration de dispositifs de formation, adapte éventuellement des parcours aux besoins des personnes et aux contraintes rencontrées. Il accompagne ces personnes durant leur parcours et participe à l'évaluation du dispositif.

Exercice de la profession :

Nos formateurs sont diplômés et qualifiés dans les domaines de compétences des formations suivies.

Obligations du formateur :

Informers rapidement le client de tout élément risquant d'entraver l'atteinte des objectifs pédagogiques ou au bon déroulement des actions de formation.

Ne pas outrepasser son rôle et se garder de toute dérive d'ordre psychologique ou à prétention thérapeutique. S'interdire tout prosélytisme, approche sectaire et manipulation mentale.

Contribuer par son comportement et la qualité de ses actions à renforcer l'image de la profession.

Se doter des moyens nécessaires à son professionnalisme et au développement de ses compétences. Connaître et appliquer les règles en vigueur dans sa profession.

Connaître et appliquer les lois et règlements et se tenir au courant de leur évolution.

Recherche et développement :

Nous inscrivons nos actions dans une démarche de développement de la personne et du respect de la personnalité de chacun.

Nous veillons continuellement à l'évolution de l'ingénierie de formation.

Nous concevons des dispositifs et mise en œuvre de processus innovants (nouvelles technologies).

Nous sommes régulièrement à la recherche de nouvelles techniques professionnelles afin de parfaire nos connaissances et notre savoir-faire.

Partenariat et réseau : Nous entretenons un réseau de professionnels afin d'évoluer vers de bonnes pratiques, tout en renforçant les synergies interprofessionnelles et inter institutionnelles.

Règlement Intérieur

Article 1 : le règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.6352-3 et L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du travail. S'applique à tous les stagiaires pour la durée de la formation suivie.

Article 2 – Discipline : Il est formellement interdit aux stagiaires :

D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme.

De se présenter aux formations en état d'ébriété.

D'emporter ou modifier les supports de formation.

De manger dans les salles de cours. D'utiliser leurs téléphones portables durant les sessions.

Article 3 - Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par l'organisme de formation pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet d'une des sanctions suivantes : Avertissement écrit par le Directeur de l'organisme de formation / Blâme / Exclusion définitive de la formation.

Article 4 - Entretien Préalable à une Sanction et Procédure

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui. Lorsque l'organisme de formation envisage une prise de sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée n'a pas d'incidence sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Au cours de l'entretien, le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire de la formation. Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire. Celui-ci a alors la possibilité de donner toute explication ou justification des faits qui lui sont reprochés. Lorsqu'une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat est considérée comme indispensable par l'organisme de formation, aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc, ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite au stagiaire sous forme lettre recommandée, ou lettre remise contre décharge. L'organisme de formation informe simultanément l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

Article 5 – Représentation des stagiaires

Lorsqu'un stage a une durée supérieure à 500 heures, il est procédé à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant en scrutin uninominal à deux tours. Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles. L'organisme de formation organise un scrutin pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, au plus tard 40 heures après le début du stage. En cas d'impossibilité de désigner les représentants des stagiaires, l'organisme de formation dresse un PV de carence qu'il transmet au préfet de région territoriale compétent. Les délégués sont élus pour la durée de la formation. Leurs fonctions prennent fin lors de leurs sorties de la formation. Si les délégués ont cessé leurs fonctions avant la fin de la formation, il est procédé à une nouvelle élection dans les conditions prévues aux articles R.6352-9 à R.6352-12. Les représentants des stagiaires font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent toutes les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

Article 6 - Hygiène et Sécurité

La prévention des risques d'accidents et de maladies est obligatoire et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. À cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires. Lorsque la formation a lieu sur le site de l'entreprise, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles de l'entreprise.

Article 7

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire (avant toute inscription définitive).

Conditions Générales de Vente (CGV)

Inscription

Elle prend effet à réception du bulletin d'inscription, d'un bon de commande, ou de la convention de formation.

Tarifs

Les prix indiqués comprennent les frais pédagogiques et les supports ou documents remis aux stagiaires, à l'exclusion d'autres frais.

Tous les stages sont intra-entreprises. Le prix est mentionné dans le document « convention de formation » qui en précise la durée de validité et les conditions de règlement.

Règlement

Il est à effectuer lors de l'inscription, au comptant et sans escompte, par chèque ou virement à l'ordre de **Alliance Formation Service**. Dans le cas où une OPCO prend en charge la formation, nous nous chargeons de facturer directement celui-ci. Pour les paiements intervenant postérieurement aux conditions générales de vente ou aux dates d'échéances mentionnées sur nos factures, des pénalités de retard seront appliquées à un taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur (loi n° 92 1442 du 31.12.1992). Tout stage (ou prestation) commencé est dû en totalité.

Annulation

La demande d'annulation de la formation par le client doit intervenir au plus tard huit jours ouvrés avant le début du stage. Sauf cas de force majeure dûment attesté, les annulations plus tardives donneront lieu à facturation intégrale du prix du stage, mais ouvriront droit à une inscription gratuite sur la session suivante.

Facture

Une facture est émise, accompagnée de l'attestation de fin de stage, de l'attestation de présence effective et des feuilles d'émargement.

Convention

AFS – Alliance Formation Service informe ses clients et contacts qu'elle pourra faire intervenir tout sous-traitant de son choix dans le cadre du traitement de leurs données à caractère personnel. De plus, AFS – Alliance Formation Service se réserve le droit de procéder à un audit auprès de ses sous-traitants afin de s'assurer du respect des dispositions du RGPD.

Important Dans le cadre d'un règlement par un organisme financeur (OPCO) :

L'accord de prise en charge devra obligatoirement être fourni avant la fin du stage.

À défaut, l'entreprise sera facturée.

Pour les contrats de formation, tout dossier incomplet du fait de l'entreprise donnera lieu à facturation directe à celle-ci.

En cas de règlement partiel par l'organisme financeur, quel qu'en soit le motif, la partie restante due sera facturée à l'entreprise.

Juridiction

En cas de contestation ou litige, les parties conviennent que le Tribunal de Commerce de MELUN (77000) sera seul compétent après recours au conciliateur.

Plan de Développement des Compétences

L'employeur doit assurer l'adaptation de ses salariés à leur poste de travail et veiller au maintien de leur capacité à occuper leur emploi, au regard notamment des évolutions technologiques. Pour cela, il doit leur proposer des formations prévues dans le cadre du plan de formation de l'entreprise.

Contenu du plan de formation

Le plan de formation de l'entreprise est un document qui rassemble l'ensemble des actions de formation retenues par l'employeur pour ses salariés.

La loi n'oblige pas l'employeur à mettre en place un plan de formation, mais il y est fortement incité.

Le plan de formation présenté par l'employeur distingue 2 types d'actions de formation :

- Les actions d'adaptation au poste de travail ou liées à l'évolution ou maintien dans l'emploi.
- Les actions de développement des compétences.

Le plan de formation peut également prévoir la possibilité de faire bénéficier ses salariés :

- D'un bilan de compétences ou de la validation des acquis de l'expérience (VAE).
- De formations qui participent à la lutte contre l'illettrisme.

À savoir : les formations peuvent être suivies en intra dans vos locaux.

L'employeur est libre de choisir les salariés qu'il souhaite faire bénéficier d'une formation. Le choix des bénéficiaires ne doit toutefois pas présenter de caractère discriminatoire à l'égard d'un salarié en raison : de sa situation familiale, de son orientation sexuelle, de son âge, de son origine ethnique ou de ses activités syndicales.

Un salarié peut également prendre l'initiative de demander à son employeur de suivre une formation prévue par le plan de formation. Sa demande peut être faite par écrit ou oral, ou selon les usages ou les dispositions conventionnelles qui peuvent exister dans l'entreprise. Le salarié doit obtenir l'accord de l'employeur pour bénéficier de la formation souhaitée.

Développement des compétences : La formation consiste à :

- Acquérir des compétences pouvant être utilisées dans le cadre des fonctions du salarié.
- Acquérir des compétences qui ne peuvent être utilisées dans le cadre de ses fonctions, mais qui correspondent à une évolution prévue ou à une modification de ses fonctions dans le cadre de son contrat de travail.

Accord du salarié

L'employeur doit obligatoirement obtenir l'accord écrit du salarié, que la formation soit suivie pendant ou hors temps de travail. Si le salarié accepte de suivre la formation, l'employeur doit définir avec lui et avant son départ en formation, la nature des engagements pris par l'entreprise si la formation suivie est concluante (par exemple, changement de qualification, augmentation de la rémunération ...)

Déroulement de la formation

Elle se déroule pendant ou en hors temps de travail.

Lorsqu'elle se déroule hors temps de travail, elle doit être effectuée dans la limite de :

- 80 heures par an et par salarié.
- ou de 5 % du forfait lorsque la durée de travail est fixée par une convention de forfait.

Rémunération durant la formation

Si la formation est suivie pendant le temps de travail, la rémunération est intégralement maintenue. En revanche, lorsque la formation est suivie hors temps de travail la rémunération est égale à 50 % du salaire net.

Statut du salarié en formation

Le salarié en formation bénéficie du maintien de sa protection sociale légale et conventionnelle (couverture maladie, accident du travail, les droits à congés et à la retraite notamment).

© *Reproduction interdite*

Article L 122-4 du Code de la propriété intellectuelle.

" Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

Catalogue réalisé par l'équipe d'Alliance Formation Service

Imprimé sur papier certifié FSC®



La certification FSC® garantit l'utilisation de matériaux provenant de forêts gérées selon des normes standards environnementales, sociales et économiques très strictes.



Organisme de Formation Professionnelle Continue Certifié

Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Snacking - Cuisine

Hygiène Alimentaire - Sécurité - Gestes et Postures - Logistique

Bureautique - Vente - Comptabilité - Gestion - Management - Langues ...

07 60 76 13 35

www.afs-info.com



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Alliance Formation Service - SAS au capital de 10.000€

M@il : afs.agence@gmail.com

Siret : 892 953 431 00012 / Code APE : 8559 A

N° TVA intracommunautaire : FR 53 892 953 431

**Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01480 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.**