

École Ferrandi

formation continue



catalogue 2012

Sommaire

L'école Ferrandi	p. 4
Cuisine	p. 7
Pâtisserie	p. 23
Restaurant – Boutique	p. 29
Gestion – Management	p. 33
Hygiène – Nutrition	p. 37
Restauration collective	p. 41
Création ou reprise d'entreprise	p. 47
Formations diplômantes	p. 51
Comment s'inscrire ?	p. 56
Calendrier des formations	p. 60

Éditorial



Nous sommes heureux de vous présenter notre nouveau catalogue 2012. Fort du succès de nos formations, nous avons enrichi notre gamme avec de nouvelles thématiques de perfectionnement.

Parce que la gastronomie est un secteur qui ne cesse d'évoluer, que vous êtes en quête de créativité, et toujours plus nombreux à vouloir entreprendre, nous avons souhaité répondre à vos attentes.

De nouvelles escapades gourmandes provençales et du Sud-Ouest, la création de « petits pains et pains spéciaux », la réalisation de « tartes sucrées », sans oublier « les vins de France et d'ailleurs » font partie des nouveautés 2012.

Et pour ceux qui souhaitent développer leur propre structure, nous avons défini des nouveaux outils pour « le manager responsable ».

Toutes nos formations répondent à un besoin spécifique. Elles peuvent être courtes ou diplômantes pour les adultes en reconversion professionnelle.

L'école Ferrandi est à votre écoute et à votre disposition pour répondre à toutes interrogations. Nous pouvons vous concevoir des programmes sur mesure qui tiendront compte de vos spécificités.

J'espère vous compter parmi les 2 000 professionnels qui viennent chaque année renforcer leurs compétences et celles de leur équipe au sein de l'école Ferrandi.

Très bonne lecture,

Bruno de Monte,
directeur

L'école Ferrandi

Depuis 1920, Ferrandi, école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris, est un partenaire privilégié des entreprises du secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie en France et à l'international. Elle forme chaque année 1500 élèves, 200 étudiants étrangers en section anglophone et 2000 adultes en formation continue.

Quatre valeurs guident l'action de l'école :

- **l'excellence** : notre pédagogie fondée sur la pratique, la précision du geste et la maîtrise des techniques et des savoir-faire;
- **la passion et l'engagement** : nos enseignants sont tous des professionnels passionnés;
- **le partenariat** : Ferrandi entretient au quotidien une grande proximité avec les entreprises et les branches professionnelles;
- **la recherche et l'innovation** : l'une des missions de Ferrandi est de contribuer au développement des idées, de la connaissance et des techniques dans les domaines culinaires.



La formation continue de l'école Ferrandi

Ferrandi propose des actions de formation pour adultes.

On distingue trois catégories de formations :

- **formations inter-entreprises**, « perfectionnements professionnels et débutants », soixante-quatre formations de un à quinze jours, sont présentées dans notre catalogue de formation continue dans les domaines de la restauration, de la pâtisserie et de la boulangerie, dispensées dans nos locaux.
- **formations intra-entreprises**, « formations sur mesure », il s'agit d'une prestation répondant à un besoin précis de l'entreprise, réalisée pour celle-ci par nos experts en ingénierie de formation. Elle peut être dispensée aussi bien dans les locaux de l'entreprise que dans ceux de l'école Ferrandi.
- **formations diplômantes** s'adressent aux adultes qui souhaitent acquérir de nouvelles compétences professionnelles ou franchir une nouvelle étape dans leur parcours en passant un Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ou un Certificat de qualification professionnelle chef gérant (CQP). Certains parcours peuvent être complétés par des modules optionnels, de création d'entreprise, par exemple, et par des modules de perfectionnement proposés en complément.

L'équipe d'enseignants formateurs permanents



Jérémie Barnay
Enseignant formateur cuisine



Philippe Court
Enseignant formateur cuisine



Christophe Darney
Enseignant formateur cuisine



Fabrice Desvignes
Enseignant formateur cuisine



Christian Dubreuil
Enseignant formateur service salle



Caroline Franceschini
Enseignant formateur gestion



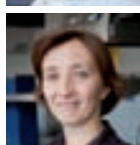
Jacques Girard
Enseignant formateur cuisine



Alain Guillaumin
Enseignant formateur pâtisserie



Jacques Hébert
Enseignant formateur cuisine



Isabelle Hervé
Enseignant formateur hygiène



Stéphane Jakic
Enseignant formateur cuisine



Philippe Leconte
Enseignant formateur cuisine



Alain Montassier
Enseignant formateur charcuterie traiteur



Christophe Moussu
Enseignant formateur boulangerie



Antoine Schaefers
Enseignant formateur cuisine



Cuisine

- Bases de la cuisine, niveau débutant, p. 8
- Bases de la cuisine, niveau intermédiaire • **Nouveauté 2012**, p. 9
- Best of Ferrandi • **Nouveauté 2012**, p. 9
- Buffets cocktail : petites bouchées sucrées et salées, p. 10
- Créativité culinaire en restauration, p. 10
- Cuisine bistronomique, p. 11
- Cuisine du jardin, p. 11
- Cuisine du marché, p. 12
- Cuisines du monde, p. 12
- Cuisiner les poissons et les crustacés, p. 13
- Cuisiner les viandes et les volailles, p. 13
- Escapade gourmande provençale • **Nouveauté 2012**, p. 14
- Escapade gourmande du Sud-Ouest • **Nouveauté 2012**, p. 14
- Nouvelles entrées à l'assiette et pour salad'bar, p. 15
- Nouvelles entrées à l'assiette et pour buffet • **Nouvelle version**, p. 15
- Cuisine sous vide, p. 16
- Sauces : tradition et nouvelles tendances, p. 16
- Voyage culinaire en Asie • **Nouvelle version**, p. 17
- Plancha : tendance et originalité, p. 17
- Produits traiteurs • **Nouvelle version**, p. 18
- Plats à emporter et plateaux repas, p. 18
- Terrines fraîcheurs, p. 19
- Produits charcutiers : entre tradition et innovation, p. 19
- Snacking et sandwiches, p. 20
- Tartes et tourtes salées, p. 21
- Petits pains et pains spéciaux • **Nouveauté 2012**, p. 22

Bases de la cuisine, niveau débutant

Objectifs

Élaborer des entrées et des plats
Organiser son travail de production de manière rationnelle
Réaliser la préparation et la cuisson des mets dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Connaître les critères de sélection et d'achat des produits en fonction de la saison
Réaliser des dressages à l'assiette, présenter les productions

Contenu

L'organisation du poste de travail, le respect des règles de préparation et d'hygiène
L'utilisation du vocabulaire professionnel

La connaissance des matériels et équipements :

- de préparation (couteaux, robots-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline) ;
- de cuisson (four, salamandre) ;
- de conservation et de stockage (chambre froide positive, négative, réserves).

La connaissance des produits : les B.O.F, les poissons, les viandes, les fruits, les légumes, les épices, les condiments :

- les critères de qualité ;
- les critères d'achat ;
- les différentes gammes.

Les techniques :

- de préparations préliminaires : les taillages, l'épluchage, les découpages ;
- de cuisson (lente et rapide) : braisée, ragoût, pochée, sous vide, grillée, rôtie, frit, sauté, vapeur ;
- de réalisation des sauces : par décoction, infusion, fusion, liaison et émulsion ;
- de dressage et de présentation.

L'utilisation des fiches techniques : le respect de la progression, les portions et grammages

Méthodes pédagogiques

Exposé et cours de technologie appliqués à la cuisine
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique et un livre de technologie sont remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► Durée : 15 jours – 105 heures

Dates du stage

9 au 27 janvier 2012
23 janvier au 10 février 2012
29 mai au 15 juin 2012
2 au 20 juillet 2012
1^{er} au 19 octobre 2012

Prix net : 3 150 euros

Christian Brun,

Auberge de la Barbanche, Rochetaillée, Saint-Étienne

« J'ai participé au stage – Bases de la cuisine, niveau débutant – et j'ai été enchanté. Je souhaitais reprendre une auberge et vivre de ma passion mais il me manquait quelques bases pour mener à bien mon projet. J'ai été marqué par le professionnalisme des enseignants et par la qualité de la méthode transmise. Le chef sait associer la rigueur dans l'apport théorique et faire partager son expérience dans la bonne humeur. Il sait être à l'écoute et se mettre à la portée de chacun. La richesse des échanges avec les autres stagiaires a été très appréciable. Avec cette formation, j'ai pu ouvrir une auberge dans le parc régional du Pilat, près de Saint-Étienne. Je propose une cuisine traditionnelle régionale tout en offrant, à la demande, des mets plus raffinés servis à l'assiette que j'ai appris à réaliser.
Merci à l'école Ferrandi ! »

Sabrina Martini,

en cours d'ouverture d'un salad'bar, pasta bar à Paris

« La formation m'a permis d'acquérir une méthodologie complète sur le savoir-faire culinaire et sur le comportement professionnel à adopter. J'ai pu apprécier les moyens mis à notre disposition durant le stage. Nous avons appris à gérer les exigences du métier et à travailler dans les conditions réelles d'un restaurant ! »

Stéphanie Labadie,

*reporter chroniqueuse culinaire radio france
Atelier culinaire pour enfants « Les 400 coups », « Fraich'attitude » à Paris*

« Une formation enrichissante à différents niveaux : des moyens techniques, une ambiance studieuse, des échanges sympathiques et vivants entre stagiaires. J'ai apprécié la disponibilité du chef qui a pris le temps de répondre à toutes nos interrogations.
Un très bon souvenir, testé et plus qu'approuvé ! »

Bases de la cuisine, niveau intermédiaire • Nouveauté 2012

Objectifs

Élaborer des amuses bouches, des entrées et des plats
Organiser son travail de production de manière rationnelle
Réaliser la préparation et la cuisson des mets dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Connaître les critères de sélection et d'achat des produits en fonction de la saison

Contenu

Les techniques de cuisson : à basse température, sous-vide et cuisson traditionnelle
Les différentes techniques culinaires de préparation des poissons, viandes et volailles
Sélectionner et acheter sur un marché des produits de saison
Réalisation de menus variés
Dressage des plats pour une mise en valeur des productions

Méthodes pédagogiques

Exposé et cours de technologie appliqués à la cuisine
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique et un livre technologique sont remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public ayant suivi les bases de la cuisine niveau débutant, cuisiniers et aides de cuisine désireux de se perfectionner sur les techniques de base

► **Durée : 15 jours – 105 heures**

Date du stage

3 au 21 décembre 2012

Prix : 3 150 euros

Best of Ferrandi • Nouveauté 2012

Objectif

De l'entrée au dessert, découvrir ou revoir les meilleures productions de nos chefs dans le respect d'un menu à la française

Contenu

Les produits de saison
Les critères de qualité des produits
Les différentes techniques de cuisson
La mise en valeur des réalisations : choix des contenants, équilibre des formes et des volumes, harmonie des couleurs

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

26 au 28 juin 2012

Prix net : 890 euros

Buffets cocktail : petites bouchées sucrées et salées

Objectifs

Planifier et organiser le travail de production d'un buffet
Produire des recettes salées et sucrées
Dresser et présenter les productions culinaires en buffet

Contenu

Les préparations culinaires chaudes et froides : connaissance des produits, portions et grammages, production en verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères
Approvisionnement des produits et des contenants
La mise en valeur et le dressage de plusieurs buffets

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Présentation de buffets
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

24 au 28 octobre 2011
2 au 6 avril 2012
12 au 16 novembre 2012

Prix net : 1 490 euros

Créativité culinaire en restauration

Objectifs

Réaliser des menus originaux et des recettes créatives en adéquation avec les attentes de la clientèle
Appliquer une démarche créative et rigoureuse nécessaire à l'élaboration de menus en tenant compte des coûts et des contraintes techniques

Contenu

La connaissance des produits et des techniques
Le perfectionnement sur les modes de cuisson
La présentation et la mise en œuvre d'une méthodologie de créativité
La production de menus complets
L'élaboration des fiches techniques et le calcul du coût matières
Réalisation d'un menu carte autour des produits de saison dans le respect des contraintes budgétaires des centres de profits

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Accompagnement dans la démarche de créativité
Création et réalisation de recettes à partir de thématiques proposées
Élaboration de fiches techniques et analyse du coût matières
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support technologique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, le support des fiches créées et les photos des recettes réalisées sont transmis

Public concerné

Chef gérant, chef de cuisine, second de cuisine

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

19 au 23 septembre 2011
27 février au 2 mars 2012
22 au 26 octobre 2012

Prix net : 1 600 euros

Cuisine bistronomique

Objectifs

Utiliser et valoriser les produits de saison et composer des menus à forte valeur ajoutée
Revisiter des recettes classiques, de l'entrée au dessert et les mettre en valeur par des présentations variées

Contenu

Les produits en fonction des saisons : légumes, poissons, viandes, volailles et fruits
Les texturants, les condiments, les épices
L'utilisation des produits nobles comme condiment : le fois gras, la truffe pour la mise en valeur d'un produit à forte valeur ajoutée
Les techniques de préparation et de réalisation pour une mise en place et une production rapide
La présentation simple et attractive des mets

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à second de cuisine de restaurants, de brasseries ou de bistros

► Durée : 3 jours – 20 heures

Dates du stage

8 au 10 novembre 2011
21 au 23 mars 2012
13 au 15 juin 2012
29 au 31 octobre 2012

Prix net : 890 euros

Stage complémentaire conseillé : Cuisine du marché, p. 12

Cuisine du jardin

Objectifs

Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson des légumes de saison, des légumes oubliés et des céréales
Réaliser des menus de l'entrée au dessert avec des légumes et des fruits de saison

Contenu

Les produits :

- les légumes frais : les légumes à fanes et à cosses, choux, blettes, champignons de saison ;
- les légumes secs : haricots, pois cassés, lentilles ;
- les céréales : quinoa, boulgour, sarrasin ;
- les herbes, les épices, les huiles aromatisées ;
- les fruits de saison.

Les techniques de préparation : purées, risottos, woks, en poêlées, cocottes, plancha, siphon
Réalisation de menus saisonniers : entrée, plat et dessert

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 3 jours – 20 heures

Date du stage

30 mai au 1^{er} juin 2012

Prix net : 875 euros

Cuisine du marché

Objectifs

Sélectionner et acheter, sur deux marchés parisiens, les produits en fonction de la saison et de la carte du restaurant

Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat

À partir des produits achetés sur les marchés, élaborer et réaliser des recettes créatives

Contenu

Connaissance des produits : saisonnalité, provenance, labels

Critères objectifs d'achat

Achat sur des marchés parisiens et visite du MIN de Rungis

Réalisation de menus de saison avec les denrées achetées sur les marchés comprenant

l'entrée, le plat et le dessert sur des thématiques saisonnières

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions

Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

26 au 30 septembre 2011

21 au 25 mai 2012

24 au 28 septembre 2012

Prix net : 1 525 euros

Stage complémentaire conseillé : Cuisine bistronomique, p. 11

Cuisines du monde

Objectifs

Maîtriser de nouvelles techniques de préparation, de nouvelles saveurs en sachant trouver les assaisonnements justes

Visiter des magasins de denrées exotiques et y acheter des produits sélectionnés en fonction de la saison et des recettes à réaliser pendant la semaine

Découvrir et mettre en œuvre de nouvelles recettes utilisant les produits issus des différents continents

Contenu

Réalisation de menus suivant des thématiques :

- la cuisine du Bassin méditerranéen ;
- la cuisine asiatique ;
- la cuisine Nord africaine ;
- la cuisine des îles et d'influence indienne.

La connaissance des produits : la saisonnalité, la provenance, les appellations, les approvisionnements

Les techniques de préparation

Les techniques de cuisson

Les critères d'achat, de qualité des produits

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires

Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

4 au 8 juin 2012

5 au 9 novembre 2012

Prix net : 1 525 euros

Stage complémentaire conseillé : Voyage culinaire en Asie, p. 17

Cuisiner les poissons et les crustacés

Objectifs

Maîtriser les techniques de cuisson adaptées
Maîtriser la juste cuisson
Valoriser la qualité des préparations et des présentations
Réaliser des recettes mettant en œuvre des associations mets, sauces, garnitures originales et harmonieuses

Contenu

La connaissance des produits : les variétés de poissons, de coquillages, de mollusques et de crustacés
La classification, les origines, les modes de pêche, la conservation, la saisonnalité
Les techniques culinaires, les préparations : entier, filet, darne, pavé
Les modes de cuisson : poché, vapeur, grillé, à la plancha, à basse température
Les températures cibles adaptées à la production
Les garnitures et sauces d'accompagnement

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 4 jours – 28 heures

Date du stage

19 au 22 juin 2012

Prix net : 1 490 euros

Cuisiner les viandes et les volailles

Objectifs

Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson
Valoriser et diversifier la préparation et la présentation des viandes et des volailles
Réaliser des recettes intégrant des associations mets, sauces et garnitures originales et harmonieuses

Contenu

Les produits : applications culinaires des différents morceaux
Les techniques de fabrication : préparation, modes de cuisson (traditionnels, sous-vide, basse température, en cocotte, à la plancha)
La présentation et la découpe des produits

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

28 novembre au 2 décembre 2011

26 au 30 mars 2012

26 au 30 novembre 2012

Prix net : 1 525 euros

Escapade gourmande provençale • Nouveauté 2012

Objectifs

Découvrir ou redécouvrir la diversité des produits de la région du Sud-Est de la France
Respecter l'authenticité des mets régionaux et l'adapter à une cuisine contemporaine

Contenu

La connaissance des produits régionaux renommés (labels, IGP, AOC, AOP)
L'utilisation de produits régionaux : brocciu, figatelle, mory, anchois de Collioure
Les techniques de préparation et de cuisson
Les saveurs des plats traditionnels des régions Languedoc-Roussillon, Provence – Alpes – Côte d'Azur et Corse
Dressage et mise en valeur des plats alliant tradition et modernité

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

2 au 4 mai 2012

Prix net : 890 euros

Escapade gourmande du Sud-Ouest • Nouveauté 2012

Objectifs

Découvrir ou redécouvrir la diversité des produits de la région du Sud-Ouest de la France
Respecter l'authenticité des mets régionaux et l'adapter à une cuisine contemporaine

Contenu

La connaissance des produits régionaux renommés (labels, IGP, AOC, AOP)
L'utilisation de produits régionaux : foie gras, l'ail rose de Lautrec, pruneau d'Agen, porc de Bigorre
Les techniques de préparation et de cuisson
Les saveurs des plats traditionnels des régions Aquitaine et Midi-Pyrénées
Dressage et mise en valeur des plats alliant tradition et modernité

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

19 au 21 septembre 2012

Prix net : 890 euros

Nouvelles entrées à l'assiette et pour salad'bar

Objectifs

Maîtriser les produits, les techniques de préparation, de cuisson et de présentation à l'assiette et pour « salad'bar »
Découvrir et mettre en œuvre de nouvelles recettes utilisant des produits classiques et d'autres plus tendance

Contenu

Atelier de découverte autour d'un produit
Utilisation de produits classiques et de produits d'assemblage
Les techniques de fabrication
Les techniques de préparation pour le salad' bar : montage de verrines, saladiers, plats
Les techniques de décoration et de présentation : volume, couleur, disposition

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Personnel en charge des préparations froides en restauration collective

► **Durée : 5 jours – 35 heures**

Dates du stage

12 au 16 septembre 2011
12 au 16 mars 2012

Prix net : 1 390 euros

Nouvelles entrées à l'assiette et pour buffet • Nouvelle version

Objectifs

Maîtriser les produits, les techniques de préparation, de cuisson et de présentation à l'assiette et pour buffet
Découvrir et mettre en œuvre de nouvelles recettes utilisant des produits ethniques et d'autres plus tendance

Contenu

Atelier de découverte autour d'un produit
Utilisation de produits classiques et de produits ethniques
Les techniques de fabrication : tarte fine, terrine, pressé, verrine
Les présentations d'un buffet élaboré
Les techniques de décoration et de présentation : volume, couleur, disposition

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine en restauration commerciale

► **Durée : 5 jours – 35 heures**

Date du stage

10 au 14 septembre 2012

Prix net : 1 390 euros

Cuisine sous vide

Objectifs

Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson des produits
Connaître les risques sanitaires et la réglementation spécifique liés à la cuisson sous vide
Réaliser des recettes et analyser la qualité gustative des productions

Contenu

Les techniques de préparation et de conditionnement
Les techniques de cuisson (cuisson longue, cuisson courte), les matériels
Les apports qualitatifs et la durée de conservation des produits cuits sous vide
Les risques sanitaires, la réglementation et l'application de la méthode HACCP

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases de la cuisine

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

3 et 4 novembre 2011
15 et 16 novembre 2012

Prix net : 650 euros

Sauces : tradition et nouvelles tendances

Objectifs

Renouveler sa gamme de sauces
Adapter ses fabrications aux goûts et aux attentes de sa clientèle

Contenu

Les fonds et fumets frais ou élaborés, leur législation
Les fonds et fumets traditionnels, déshydratés, en pâte ou à infuser
Les vinaigrettes, les coulis
Les différentes liaisons
Les sauces, les sauces allégées en matières grasses et les jus
Les sauces chaudes et froides, les jus émulsionnés et les sauces exotiques

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► Durée : 3 jours – 20 heures

Dates du stage

2 au 4 novembre 2011
11 au 13 avril 2012
3 au 5 septembre 2012

Prix net : 820 euros

Voyage culinaire en Asie • Nouvelle version

Objectifs

Maîtriser les techniques de préparation des cuisines du Japon, de Chine et d'Asie du sud-est
Connaître les différentes filières d'approvisionnement
Découvrir et mettre en œuvre des recettes d'influence asiatique

Contenu

Les produits : les épices, les condiments, les légumes, les poissons, les viandes, les algues, les fruits exotiques et les agrumes
Les techniques de cuisson : wok, vapeur, bambou, auto-cuiseur
Les techniques de fabrication des maki, sushi, nems, ravioles, dashi, les currys

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Dates du stage

23 au 25 novembre 2011
21 au 23 novembre 2012

Prix net : 840 euros

Stage complémentaire conseillé : Cuisines du monde, p.12

Plancha : tendance et originalité

Objectifs

Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson à la plancha
Mettre en valeur les saveurs et les goûts de pièces marinées
Réaliser des recettes adaptées

Contenu

L'organisation de son poste de travail
Les produits et leurs applications culinaires : les poissons, les viandes, les légumes et les fruits
Les préparations préliminaires des produits : assaisonnements, marinades, découpes
Les techniques de cuisson : cuisson multi-zones, multi-produits, temps de cuisson
Les règles d'hygiène

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

6 au 8 juin 2012

Prix net : 850 euros

Produits traiteurs • Nouvelle version

Objectifs

Proposer à sa clientèle des produits traiteurs, de l'entrée au plat, prêts à consommer
 Associer les techniques culinaires et techniques charcutières
 Créer des produits spécifiques de charcuterie-traiteur en portion individuelle

Contenu

Les préparations culinaires de différentes farces à base de légumes, de viandes, de poissons et de fromages
 La connaissance des produits, portions et grammages
 L'association des différentes fabrications charcutières : confits, mousses, produits en gelée
 La mise en valeur des productions culinaires pour offrir une entrée ou un plat prêt à consommer
 Le rappel des règles d'hygiène

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
 Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
 Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
 À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Cuisinier, charcutier, traiteur

► Durée : 4 jours – 28 heures

Date du stage

17 au 20 octobre 2011

Prix net : 1 200 euros

► Durée : 3 jours – 20 heures

Date du stage

23 au 25 avril 2012

Prix net : 880 euros

Plats à emporter et plateaux repas

Objectifs

Développer sa gamme de plats ou menus à emporter
 Varier l'utilisation de produits pour offrir à sa clientèle des plats ou des repas diversifiés, équilibrés et de qualité

Contenu

L'organisation des fabrications afin de gagner du temps, d'augmenter les volumes
 La connaissance des tendances de consommation : l'équilibre alimentaire, le respect des goûts
 Les présentations attractives
 Les contenants et les emballages
 Le rappel des règles d'hygiène

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
 Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
 Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
 À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Professionnel maîtrisant les techniques culinaires de base

► Durée : 2 jours – 14 heures

Date du stage

6 et 7 septembre 2012

Prix net : 600 euros

Terrines fraîcheurs

Objectifs

Créer des terrines estivales et équilibrées
Varier les composants des terrines par l'association de légumes, poissons, viandes et fromages
Réaliser une gamme variée de terrines pressées et de bavaroises

Contenu

Les techniques de préparation et de cuisson des légumes, poissons, viandes et fromages
L'assaisonnement et l'utilisation des herbes
Le rappel des règles HACCP

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Cuisinier, charcutier, traiteur

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Date du stage

26 et 27 mars 2012

Prix net : 600 euros

Produits charcutiers : entre tradition et innovation

Objectifs

Maîtriser le triage et la salaison
Réaliser un intérieur de galantine, de terrine et de pâté
Présenter les produits charcutiers en entrée originale

Contenu

La connaissance des différentes farces à base de viande
La réalisation d'un triage et d'un salage appropriés à la fabrication
Les techniques de préparation et de cuisson des terrines
Le montage et la présentation des produits charcutiers : rillettes, terrines charcutières, galantines
Le rappel des règles d'hygiène

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Cuisinier, charcutier, traiteur

► **Durée : 4 jours – 28 heures**

Date du stage

3 au 6 octobre 2011

Prix net : 1 200 euros

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

5 au 7 novembre 2012

Prix net : 880 euros

Snacking et sandwiches

Objectifs

Créer ou améliorer une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité et une présentation attractive
Utiliser les bons condiments en matière d'association pain – sauce – garniture
Réaliser des recettes de potages, de salades, de sandwiches (traditionnels et spéciaux) et de desserts légers

Contenu

Connaissance des tendances actuelles :

- la conservation (législation, l'étiquetage) ;
- l'équilibre alimentaire ;
- le respect des goûts ;
- les présentations ;
- les contenants, les emballages.

Connaissance des produits : les pains, les sauces, les garnitures, les condiments

Supports de cuisson : grill, plancha, presse à sandwiches et toaster

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Public concerné

Adultes débutants en restauration/boulangerie/pâtisserie

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires

Utilisation de produits alimentaires intermédiaires (PAI)

Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Dates du stage

20 au 22 février 2012

16 au 18 avril 2012

Prix net : 850 euros

Stage complémentaire conseillé : Tartes et tourtes salées, p. 21

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques

Travaux dirigés en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires

Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Dates du stage

23 au 25 avril 2012

14 au 16 mai 2012

Prix net : 850 euros

Stage complémentaire conseillé : Tartes et tourtes salées, p. 21

Tartes et tourtes salées

Objectifs

Développer sa gamme de tartes et tourtes salées
Varier les garnitures et assaisonnements des préparations
Diversifier les présentations
Réaliser des recettes autour de tartes fines, pies, quiches, koulibiac, tourtes

Contenu

Utilisation de pâtes brisées, feuilletées, à pizza, sablées, crumbles
Les garnitures à base de viandes, légumes, poissons
Les assaisonnements, les épices

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Public concerné

Adultes débutants en restauration / boulangerie / pâtisserie

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire pour réalisation de recettes avec utilisation de P.A.I (pâtes brisées, feuilletées)
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Dates du stage

23 et 24 février 2012
19 et 20 avril 2012

Prix net : 580 euros

Stage complémentaire conseillé : Snacking et sandwiches, p. 20

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés en laboratoire pour réalisation de recettes
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Dates du stage

26 et 27 avril 2012
10 et 11 mai 2012

Prix net : 580 euros

Stage complémentaire conseillé : Snacking et sandwiches, p. 20

Petits pains et pains spéciaux • Nouveauté 2012

Objectif

Mettre en œuvre et gérer une petite production de pains « fantaisies », aromatiques et au levain

Contenu

Les produits :

- les caractéristiques des différentes matières premières utilisées ;
- le matériel nécessaire ;
- les différents pains : tradition, pain courant et pain de mie ;
- les diverses épices, condiments et légumes incorporés dans le pain.

Les réalisations :

- la production, façonnage, fermentation et cuisson ;
- les différentes formes de pains.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions

Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

16 au 18 avril 2012

Prix net : 850 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr



Pâtisserie

- Bases de la pâtisserie, p. 24
- Desserts et pâtisseries à l'assiette, p. 25
- Pâtisserie à partir des produits de gamme, p. 25
- Chocolat et confiserie • Nouvelle version, p. 26
- Glaces, p. 26
- Petits gâteaux • Nouvelle version, p. 27
- Sucre d'art • Nouvelle version, p. 27
- Tartes sucrées • Nouveauté 2012, p. 28
- Tartes et gâteaux de voyage • Nouvelle version, p. 28

Bases de la pâtisserie

Objectifs

Élaborer des pâtisseries, des entremets, des glaces et des viennoiseries
Réaliser la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes
Effectuer les différents montages et assemblages dans le respect de l'équilibre des arômes et des saveurs
Réaliser des glaces et des sorbets
Organiser son travail de production de manière rationnelle

Contenu

Les techniques de base de la pâtisserie
Les produits et les matériels de pâtisserie
L'organisation du travail
Les différentes pâtes, crèmes et biscuits
Les décors, les glaces et les sorbets, le montage d'entremets

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► **Durée : 15 jours – 105 heures**

Dates du stage

18 juin au 6 juillet 2012
25 juin au 13 juillet 2012

Prix net : 3 150 euros



Desserts et pâtisseries à l'assiette

Objectifs

Dynamiser et diversifier la qualité des desserts au restaurant
Travailler l'originalité des présentations individuelles
Mettre en œuvre de nouvelles recettes
Maîtriser les techniques du travail au cadre

Contenu

La réalisation d'entremets, gâteaux, fruits pochés, mousses, feuilletés, nougats et crèmes
Café gourmand, pré dessert
Les éléments de décoration et de finition
La présentation : assiettes, verrines

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Chef de cuisine à commis de cuisine ayant une maîtrise des bases de la pâtisserie

► **Durée : 5 jours – 35 heures**

Dates du stage

24 au 28 octobre 2011
13 au 17 février 2012
16 au 20 avril 2012

Prix net : 1 390 euros

Pâtisserie à partir des produits de gamme

Objectifs

Découvrir les produits semi-élaborés (4^e et 5^e gamme)
Maîtriser les techniques d'assemblage à partir de ces produits
Dynamiser et diversifier les techniques
Améliorer la rapidité d'exécution en valorisant le goût et la présentation

Contenu

Les produits : les pâtes, les biscuits, les crèmes, les appareils, les mousses
Les techniques de conservation
Les techniques de montage
Les finitions et les décors adaptés aux styles de commercialisation et de distribution

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Cuisinier, personne en charge de la préparation des desserts

► **Durée : 4 jours – 28 heures**

Dates du stage

6 au 9 septembre 2011
11 au 14 septembre 2012

Prix net : 1 155 euros

Chocolat et confiserie • Nouvelle version

Objectifs

Acquérir les bases du travail du chocolat
Élaborer une gamme de bonbons
Réaliser des moulages en chocolat
Élaborer des montages de sujets

Contenu

L'histoire du chocolat
La technologie du chocolat et confiserie : législation, composition, fabrication
La fabrication de masses de base : ganaches, pralinés
La fabrication de confiseries : pâtes de fruits, nougats
Le trempage manuel des bonbons
Les techniques de montage

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Professionnel maîtrisant la mise au point du chocolat

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

20 au 24 février 2012
27 février au 2 mars 2012

Prix net : 1 390 euros

Glaces

Objectifs

Concevoir et équilibrer des recettes de glaces
Élaborer des entremets glacés et des glaces individuelles

Contenu

L'histoire de la glacerie
La législation sur la composition des glaces
L'étude des différents produits et de leur technologie
L'équilibre des mix
La fabrication des différentes variétés de glaces : biscuits, inserts
L'élaboration des sorbets à base de pulpes surgelées et de fruits frais
Les ajouts : confitures, sauces, biscuits, noix de pécan

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Professionnel maîtrisant les techniques de base en pâtisserie

► Durée : 4 jours – 28 heures

Dates du stage

17 au 20 avril 2012
24 au 27 avril 2012

Prix net : 1 125 euros

Petits gâteaux • Nouvelle version

Objectifs

Élaborer des gâteaux individuels et des entremets
Préparer des biscuits, des mousses et des intérieurs variés
Effectuer différents montages et glaçages
Mettre en œuvre les techniques de décors et de finition

Contenu

Les réalisations et conduites de cuisson de différentes pâtes et biscuits
Les appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts fruits, coulis et chocolat
Les verrines, les montages en cadres, en cercles et en moules
Les glaçages, décors et finitions

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Professionnel maîtrisant les bases en pâtisserie

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

9 au 11 juillet 2012

Prix net : 840 euros

Sucre d'art • Nouvelle version

Objectifs

Acquérir les techniques nécessaires à la fabrication du sucre d'art
Maîtriser les différentes cuissons du sucre
Réaliser des décors et supports de présentation

Contenu

La préparation du sucre : le satinage, le graissage du sucre, le façonnage
Le sucre coulé, le tiré, le bullé
Les présentoirs de buffets, le pastillage, la glace royale, le décor à l'aérographe, le moulage
La conservation et le stockage de pièces en sucre

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés en laboratoire pour réalisation de pièces

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► **Durée : 12 séances en soirée – 35 heures**

Dates du stage

de septembre à décembre 2011
de février à mai 2012

Prix net : 1 085 euros

Tartes sucrées • Nouveauté 2012

Objectifs

Élaborer des tartes sucrées
Varier l'utilisation des ingrédients pour concevoir des pâtes et des garnitures originales
Diversifier les présentations et décors

Contenu

La réalisation de pâtes classiques aux saveurs nouvelles : brisées, feuilletées, sablées, briochées et dacquoises
Les produits utilisés en garniture : fruits de saison, fruits secs, fruits pochés, chocolat, caramel
Les techniques de fabrication, les inserts et les formes
Les finitions et décors

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Professionnel maîtrisant les techniques de base en pâtisserie

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Date du stage

29 et 30 octobre 2012

Prix net : 580 euros

Tartes et gâteaux de voyage • Nouvelle version

Objectifs

Élaborer des tartes sucrées
Réaliser une gamme de gâteaux moelleux
Varier l'utilisation des ingrédients pour concevoir des pâtes et des garnitures
Diversifier les présentations et décors

Contenu

La réalisation de pâtes classiques : brisées, sablées et dacquoises
Les produits utilisés en garniture : fruits de saison, fruits secs, fruits pochés et chocolat
Les techniques de fabrication, les inserts et les formes
Les finitions et décors

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyens pédagogiques

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
À l'issue du stage, les photos des recettes réalisées sont transmises

Public concerné

Tout public

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Date du stage

5 et 6 novembre 2012

Prix net : 580 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr



Restaurant Boutique

- Bases du service de restaurant, p. 30
- Découverte du vin français et des alliances culinaires, p. 31
- Les vins de France et d'ailleurs • Nouveauté 2012, p. 31
- Accueil et vente en restauration, p. 32
- Accueil et vente en boutique, p. 32

Bases du service de restaurant

Objectifs

Savoir mettre en place un restaurant ou une salle à manger
Organiser son travail, prendre les commandes et servir les plats et les boissons en adoptant les attitudes et gestes appropriés

Contenu

La mise en place du restaurant : tables, bar, consoles, office, vestiaire
Le dressage des tables en fonction de la clientèle et du menu
Le matériel : vaisselle, couverts, verrerie, petit matériel de service
La présentation du menu et de la carte des mets et des boissons
La prise de commande et sa codification écrite : cuissons, garnitures, boissons, préséance
Le service des mets, des boissons froides et chaudes
L'utilisation du matériel de bar : machine à café, verre à mélange, shaker, machine à laver les verres
La prise de réservations

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Travaux pratiques et exercices de simulation
Échanges d'expériences

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Toute personne souhaitant acquérir les bases du service à table

► Durée : 3 jours – 20 heures

Date du stage

17 au 19 avril 2012

Prix net : 740 euros



Découverte du vin français et des alliances culinaires

Objectifs

Avoir une bonne connaissance des vins français et des caractéristiques des grandes régions viti-vinicoles
S'initier à la dégustation et comparer objectivement la diversité des vins
Conseiller ses clients, les satisfaire et les fidéliser

Contenu

La France viti-vinicole, ses vignobles et leur organisation
L'élaboration du vin : la vigne, le raisin et la vinification
Découverte des régions viticoles françaises
Les appellations des principaux vins
Les règles de la dégustation : l'analyse sensorielle et son vocabulaire
Le vin et le plaisir de la table
Les principaux mariages culinaires de mets et vins

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Tests pratiques et analyse comparative des différents vins
Dégustation autour d'un déjeuner et analyse critique
Mises en situation pour argumenter une vente

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Personnel de salle, restaurateurs et cavistes souhaitant parfaire leurs connaissances
Amateurs désirant découvrir la France et ses vins

► Durée : 4 jours – 28 heures

Dates du stage

7 au 10 novembre 2011
5 au 8 juin 2012
27 au 30 novembre 2012

Prix net : 1 155 euros

Les vins de France et d'ailleurs • Nouveauté 2012

Objectifs

Consolider et approfondir ses connaissances, sur le vin et le vignoble français
Découvrir les vins d'Europe et d'ailleurs
Identifier les vins en accord avec les mets en utilisant un vocabulaire adapté pour conseiller et guider au mieux le client

Contenu

La place de la France dans le monde du vin
Les pays incontournables dans le monde du vin en Europe et ailleurs
Les caractéristiques des vins des autres pays : les cépages, les appellations, les types de vins et leur classement
Le vocabulaire approprié et le rappel des règles de dégustation : l'analyse sensorielle
Les accords mets et vins

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Tests pratiques et analyse comparative des différents vins
Dégustation autour d'un déjeuner et analyse critique
Mises en situation pour argumenter une vente

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur le vin français et découvrir quelques vins étrangers

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

2 et 3 juillet 2012
3 et 4 décembre 2012

Prix net : 700 euros

Accueil et vente en restauration

Objectifs

Comprendre le caractère incontournable de la notion d'accueil, son impact sur l'image et la pérennité de l'entreprise
Adopter les bons comportements et intégrer l'accueil comme un réflexe
Argumenter efficacement pour convaincre

Contenu

La définition et les caractéristiques de l'accueil
Les composantes de l'accueil : connaissance du produit, professionnalisme, savoir-faire comportementaux
Les pratiques d'accueil : les attitudes envers les clients et les collègues
Les différentes étapes de la vente : prise de contact, questionnement, argumentation, réponse aux objections, concrétisation

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Autodiagnostic permettant de repérer les points forts et les points à améliorer
Mises en situation à partir des échanges d'expériences

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► Durée : 3 jours – 20 heures

Dates du stage

8 au 10 novembre 2011
23 au 25 mai 2012
19 au 21 novembre 2012

Prix net : 720 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr

Accueil et vente en boutique

Objectifs

Gérer la vente visuelle, présenter la vitrine de façon attractive
Accueillir les clients
Identifier la demande du client
Faire des propositions commerciales adaptées
Accomplir des gestes de service (manipulation des produits, accessoires)
Entretenir une relation courtoise et professionnelle
Gérer les files d'attente de clients
Traiter les mécontentements et les réclamations

Contenu

Les principes de base de la qualité de service
Les règles de base de présentation marchande des produits
L'adaptation des linéaires et des ventes aux différents services de la journée
Le circuit d'accueil : de l'arrivée du client à la prise de congé
Les attitudes non verbales du vendeur
Les procédures de présentation
Le vocabulaire de l'accueil et les formulations
La reformulation de la demande, la confirmation
Les étapes de la commande, du service et les gestes appropriés
Le vocabulaire de la vente
Les comportements de gestion de l'attente
La démarche de réception d'un mécontentement, la procédure de traitement
La fidélisation des clients

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Autodiagnostic permettant de repérer les points forts et les points à améliorer
Mises en situation à partir des échanges d'expériences

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► Durée : 2 jours – 14 heures

Date du stage

4 et 5 juin 2012

Prix net : 480 euros



Gestion Management

- Contrôler l'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel, p. 34
- S'approvisionner en produits biologiques, p. 34
- Stratégie commerciale interne en restaurant, p. 35
- Les fondamentaux du management, p. 35
- Les outils du manager responsable • Nouveauté 2012 :
 - la conduite de réunions, du management au leadership, p. 36
 - les différents entretiens en restauration ; p. 36

Contrôler l'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel

Objectifs

Mesurer la performance économique et l'équilibre financier d'une exploitation
Créer les outils de gestion adaptés au type d'activité

Contenu

Analyse du chiffre d'affaires
Contrôle des coûts matières et des coûts de personnel
Compte d'exploitation, tableau de bord, seuil de rentabilité
Élaboration des budgets et analyse des écarts, plan d'action
Analyse du bilan et de l'évolution de la structure de l'entreprise, gestion de trésorerie

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, études de cas, échanges entre les participants sur leurs expériences professionnelles
Chaque participant travaillera sur son projet à partir d'une démarche précise

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Responsable d'un centre de profit
Créateur/repreneur d'un restaurant ou d'un hôtel

► **Durée : 10 jours – 2 semaines en discontinu – 70 heures**

Dates de la session

21 au 25 mai 2012 et du 18 au 22 juin 2012

Prix net : 2250 euros

S'approvisionner en produits biologiques

Objectifs

Comprendre l'organisation du marché alimentaire bio afin de s'assurer un approvisionnement conforme à la législation
Connaître les informations nécessaires à l'élaboration d'un cahier des charges
Contrôler la conformité des produits à la réception

Contenu

Définition d'un produit bio : issu de l'agriculture, de l'industrie agroalimentaire
La législation sur les produits alimentaires bio
Les différents labels nationaux et européens, les étiquetages
Les éléments spécifiques du cahier des charges
Les filières d'approvisionnement : l'organisation du marché
Le coût des aliments bio

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges d'expériences entre les participants

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Date du stage

10 et 11 mai 2012

Prix net : 480 euros

Stratégie commerciale interne en restaurant

Objectifs

Maîtriser les outils permettant d'organiser une action commerciale interne et performante
Connaître le marché de la restauration
Analyser les différentes composantes de l'offre produit
Utiliser les outils de la stratégie commerciale interne
Développer un argumentaire de vente en complémentarité avec la carte du restaurant

Contenu

Le marché de la restauration et l'offre produit :
– le point sur le marché de la restauration ;
– les outils de la stratégie commerciale interne ;
– les principales composantes de l'offre en termes de produit, de prix, de service.
L'analyse de la carte du restaurant, outil de gestion et de communication :
– la carte de restaurant outil de gestion ;
– la carte de restaurant : outil de communication ;
– les moyens de communication en interne .
Les moyens de vente et argumentaires :
– les moyens de vente ;
– l'argumentaire de vente ;
– la carte de restaurant : outil de vente ;
– la mobilisation de l'équipe autour d'un plan d'action commerciale.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges entre les participants sur leurs expériences professionnelles
Études de cas

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Manager et dirigeant de restaurant, maître d'hôtel, chef de rang, créateur, repreneur du secteur de la restauration

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage

13 au 15 juin 2012

Prix net : 710 euros

Les fondamentaux du management

Objectifs

Fédérer son équipe autour des objectifs de l'entreprise
Motiver son personnel pour atteindre les objectifs fixés
Créer un climat managérial propice à la fidélisation et à la responsabilisation de l'équipe

Contenu

Les techniques de communication
La cohésion d'équipe
Les leviers de la motivation, les causes de démotivation
La délégation préparée, justifiée et suivie
Le briefing et le debriefing du service
L'impact du cadre et des contraintes de la restauration sur le mode managérial
Le management appliqué au contexte de la restauration et à ses contraintes

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Mises en situation, travaux de groupe, jeux de rôles
Exercices

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► **Durée : 5 jours – 35 heures**

Dates du stage

5 au 9 décembre 2011
26 au 30 mars 2012
24 au 28 septembre 2012

Prix net : 1 140 euros

La conduite de réunions, du management au leadership

• Nouveauté 2012

Objectifs

Conduire une réunion : la préparer, l'animer, en assurer le suivi
Mobiliser l'équipe et s'engager ensemble dans la mise en œuvre opérationnelle des changements
Motiver par le comportement

Contenu

Les différentes formes de réunion (descendante, ascendante, échanges)
La préparation de la réunion
Les règles d'animation ; les rôles de chacun
Les outils de l'animateur
Le suivi de la réunion
Le management et le leadership : deux fonctions complémentaires
Le « savoir faire » et le « savoir être » du leader
La confiance : l'exemplarité pour bâtir la confiance
L'engagement : le leader doit aligner sa parole et ses actes
L'écoute « empathique » et la posture d'autorité

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Mises en situation, travaux de groupe, jeux de rôles
Exercices

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

4 et 5 juin 2012
19 et 20 novembre 2012

Prix net : 480 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr

Les différents entretiens en restauration

• Nouveauté 2012

Objectifs

Mener les différents entretiens professionnels et en connaître les objectifs
Préparer et conduire les différents scénarii

Contenu

Généralités sur la communication appliquée aux entretiens : les rappels nécessaires
Les contextes des différents entretiens :
– l'entretien de recrutement :
– la description objective du poste et sa finalité ;
– l'évaluation objective des candidats ;
– les « bonnes » questions ; les pièges à éviter.
– l'entretien annuel :
– bien définir son cadre ;
– pourquoi un entretien annuel, l'expliquer aux collaborateurs ;
– comment le mener, les outils à disposition ;
– assurer le suivi.
– l'entretien de recadrage :
– quand et pourquoi ;
– bien séparer la personne et le travail qu'elle accomplit ;
– resituer le recadrage par rapport aux objectifs ou à la définition de poste ;
– mener cet entretien avec la volonté de remotiver.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Mises en situation, travaux de groupe, jeux de rôles
Exercices

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Tout public

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

21 et 22 mai 2012
22 et 23 octobre 2012

Prix net : 480 euros



Hygiène Nutrition

- Bases de l'hygiène et application de la méthode HACCP, p. 38
- Mise en place de la méthode HACCP, p. 39
- Équilibre nutritionnel en restauration, p. 40

Bases de l'hygiène et application de la méthode HACCP

Objectifs

Connaître les règles d'hygiène élémentaires applicables en restauration
Détecter les principaux risques
Appliquer la méthode HACCP en place dans l'établissement

Contenu

Les notions de base en microbiologie alimentaire
Les intoxications alimentaires : les causes et leurs conséquences
La réglementation européenne : « Pack hygiène »
Les principes de la méthode HACCP : notions élémentaires et documents d'application
Le guide de bonnes pratiques en hygiène
Les règles d'hygiène concernant les différentes étapes de stockage, préparation, service, nettoyage
L'hygiène corporelle et vestimentaire
La traçabilité des denrées alimentaires

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges d'expériences entre les participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Toute personne manipulant des aliments en cuisine, en pâtisserie, en boulangerie, en traiteur, ou commerce alimentaire
Personnel de plonge (sachant lire), personnel en salle ou en boutique

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

29 et 30 septembre 2011
23 et 24 novembre 2011
15 et 16 mars 2012
12 et 13 avril 2012
31 mai et 1er juin 2012
20 et 21 septembre 2012
22 et 23 novembre 2012

Prix net : 480 euros

NOUS VENONS CHEZ VOUS !

Nous vous proposons une formation
« sur mesure »
sur votre site et un accompagnement
pour la mise en place du guide
de bonnes pratiques de l'hygiène.

VOTRE CONTACT

Annie Bourdon
abourdon@ccip.fr
01 49 54 29 64

Mise en place de la méthode HACCP

Objectifs

Détecter et évaluer les principaux risques
Initier ou être un relais pour la progression de la démarche HACCP
Connaître la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire : le pack hygiène
Mettre en place la méthode
Gérer les anomalies détectées et apporter les corrections nécessaires
Connaître les services de contrôle
Élaborer un dossier d'agrément sanitaire
Mettre en œuvre des procédures sanitaires

Contenu

Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire et rappel des TIAC
La réglementation européenne : « Pack hygiène »
La méthode HACCP : principe et application (détection des dangers, les mesures préventives, les points critiques, les auto-contrôles)
Le guide des bonnes pratiques en hygiène
La traçabilité des denrées alimentaires
Les services de contrôles et d'hygiène alimentaire
L'aménagement de la cuisine dans le respect de la marche en avant
La définition des durées de vie des produits
Les analyses microbiologiques : nouveaux critères et interprétation des résultats
La mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et des procédures associées

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges d'expériences entre les participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Toute personne ayant un poste à responsabilité en entreprise de restauration (directeur, chef de cuisine, responsable économat, responsable de salle)
Concerne les entreprises qui sont en demande d'agrément sanitaire ou souhaitent créer leur manuel HACCP

► Durée : 2 jours –14 heures

Dates du stage

20 et 21 octobre 2011
28 et 29 juin 2012
25 et 26 octobre 2012

Prix net : 480 euros



Équilibre nutritionnel en restauration

Objectifs

Réaliser des choix alimentaires justifiés par les besoins nutritionnels de sa clientèle
Concevoir des menus et plats respectant ces besoins nutritionnels

Contenu

Les bases de la nutrition
Les groupes d'aliments et les nouveaux aliments
La lecture des étiquetages et la composition nutritionnelle d'un produit
La conception de menus équilibrés à partir d'un plan alimentaire
Les recommandations du PNNS et du GEMRCN : connaissance, application et intégration dans les pratiques quotidiennes
Les régimes particuliers choisis par les clients : végétarien, minceur...

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges entre participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Responsable chargé de la programmation des menus, responsable des achats, toute personne en charge de l'élaboration des menus

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

3 et 4 novembre 2011
22 et 23 mars 2012
22 et 23 novembre 2012

Prix net : 480 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr



Restauration collective

- Liaison froide, p. 42
- Nouvelles techniques de cuisson à basse température, p. 43
- Valorisation de la cuisine mixée et hachée, p. 43
- Nutrition de personnes âgées, p. 44
- Gestion de la production, p. 45
- Gestion économique de son restaurant de collectivité, p. 45
- Relation avec le client • Nouvelle version, p. 46
- Législation sociale en restauration collective • Nouvelle version, p. 46

Liaison froide

Objectifs

Comprendre les différences entre les fabrications traditionnelles et la fabrication pour la liaison froide
Définir et organiser les modalités de fabrication en liaison froide dans le respect de la réglementation

Contenu

Les techniques de la liaison froide
La réglementation en matière d'hygiène, traçabilité, durée de vie des productions et étiquetage
L'influence du choix des matières premières sur la qualité du produit fini
L'impact du choix du matériel utilisé sur les rendements de cuisson
Les modalités de cuisson et de régénération
L'intégration de la liaison froide à la maîtrise de la qualité

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges d'expériences entre participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Chef de cuisine à second de cuisine et responsable des préparations chaudes

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

10 et 11 octobre 2011
9 et 10 octobre 2012

Prix net : 480 euros



Nouvelles techniques de cuisson à basse température

Objectifs

Mettre en œuvre les techniques de cuisson à basse température et de pasteurisation nécessaires à l'allongement de la durée de vie des produits
Organiser la production en fonction des impératifs d'hygiène et de sécurité alimentaires

Contenu

Les grands principes des cuissons à basse température
Les avantages de cuisson à basse température
Les matériels et les caractéristiques nécessaires à la cuisson lente
La mise en œuvre des techniques de cuisson lente :

- les couples temps/températures en fonction des principales familles de produits ;
- les méthodes de mise en œuvre.

L'organisation du travail en cuisson lente :

- le contrôle des lots ;
- le calcul des rendements ;
- la régénération des produits.

Les mixés à partir de produits à cuisson lente
La mise sous vide et la pasteurisation

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Chef de cuisine à second de cuisine et responsable des préparations chaudes

► Durée : 3 jours – 20 heures

Dates du stage

17 au 19 octobre 2011
16 au 18 octobre 2012

Prix net : 810 euros

Valorisation de la cuisine mixée et hachée

Objectifs

Adapter les productions culinaires aux convives
Mettre en valeur ces productions par le goût, la texture et la présentation
Respecter les impératifs sanitaires liés aux plats mixés et hachés
Définir les spécificités de la modification des textures devant figurer dans les fiches techniques

Contenu

La définition des produits mixés et des produits hachés :

- la connaissance et la maîtrise des contraintes sanitaires liées à ces types de produits ;
- les contraintes de mixage et de hachage ;
- les contraintes de respect de la chaîne chaude et/ou froide ;
- les contraintes culinaires liées à la texture et à la température.

L'importance particulière de la fiche technique de pesée et de la méthode pour ce type de fabrication :

- la définition de la fiche de pesée fiable en un seul essai ;
- la réalisation des fiches des produits fabriqués.

La fabrication journalière et l'augmentation de la durée de vie des produits :

- les possibilités légales et techniques ;
- les possibilités de modification gustative par les re-cuissons de certains produits ;
- les influences des ajouts sur les qualités organoleptiques des plats à base de poisson, de viande, de légumes et des desserts ;
- les aides culinaires adaptées à la mise en valeur des plats à texture modifiée :
 - protéines, texturants, agents de sapidité, épices, herbes.

La mise en valeur lors du dressage des hachés et des mixés

Méthodes pédagogiques

Travaux dirigés et démonstrations en laboratoire, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse critique des productions

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Professionnel de la restauration du secteur de la santé (hôpitaux, maisons de retraite) et de la petite enfance (crèches)

► Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage

29 et 30 septembre 2011
11 et 12 octobre 2012

Prix net : 580 euros

Nutrition des personnes âgées

Objectifs

Acquérir les notions de base pour une alimentation équilibrée, spécifique au 3^e âge
Maîtriser les recommandations actuelles dans la qualité de l'offre en EHPA et EHPAD
Permettre à l'équipe de cuisine de mieux appréhender les contraintes de la prise en charge des personnes âgées en institution

Contenu

La personne âgée et son alimentation :

- les répercussions du vieillissement ;
- les besoins spécifiques des seniors.

Les règles de base de l'équilibre alimentaire

Les groupes d'aliments, les valeurs nutritionnelles des produits et des recettes

La construction d'une journée alimentaire équilibrée :

- la place de chaque repas ;
- les techniques du plan alimentaire pour concevoir des repas équilibrés ;
- le choix des plats, des recettes ;
- la traçabilité de l'équilibre des menus : la recommandation nutrition du GEMRCN ;
- les grammages recommandés.

Quelques exemples de menus :

- le tableau d'analyse des fréquences.

Les prescriptions de régimes chez les personnes âgées, intérêt et limite

La prévention de l'ostéoporose

Les troubles digestifs, cause de malnutrition

La dénutrition : les réponses adaptées

La réflexion sur les critères de qualité du service hôtelier

Les conditions de la distribution des repas, le rôle du cuisinier

La prise en compte des objectifs du projet de vie, la personnalisation de l'offre

Les ateliers cuisine et la commission restauration

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques

Échanges d'expériences entre participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Professionnel de la restauration du secteur de la santé (hôpitaux, maisons de retraite)

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Dates du stage

13 et 14 septembre 2011

13 et 14 septembre 2012

Prix net : 480 euros



Gestion de la production

Objectif

Actualiser ses connaissances pour rationaliser son outil de production

Contenu

Connaissance et utilisation des matériels en restauration
Les produits agroalimentaires en restauration
Organisation et gestion de la production
Maîtrise et programmation des restructurations en restauration
Le choix des matières premières : les achats
Conception de cahiers des charges techniques
Définition et évaluation des moyens de production

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Exercices d'application
Échanges d'expériences entre participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Toute personne ayant un poste à responsabilité dans un restaurant de collectivité (scolaire, entreprise et hospitalier)

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

26 au 30 septembre 2011
24 au 28 septembre 2012

Prix net : 1 130 euros

Gestion économique de son restaurant de collectivité

Objectifs

Maîtriser la gestion économique de son restaurant afin d'équilibrer ses coûts
Mesurer la performance économique de son établissement

Contenu

Le coût matières et son contrôle
La gestion de la main d'œuvre
Le compte d'exploitation et le tableau de bord
Le budget, analyse des écarts, plan d'action

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges d'expériences entre participants sur les pratiques et leur faisabilité
Exercices d'application

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Toute personne ayant un poste à responsabilité dans un restaurant de collectivité (scolaire, entreprise et hospitalier)

► Durée : 5 jours – 35 heures

Dates du stage

3 au 7 octobre 2011
8 au 12 octobre 2012

Prix net : 1 130 euros

Relation avec le client • Nouvelle version

Objectif

Connaître les différents contrats de restauration et les prestations pour mieux communiquer avec le client

Contenu

Les contrats de restauration : les différents types, les acteurs, les engagements, les enjeux
Les prestations annexes : devis, facturation
La communication avec le client

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Exercices d'application
Échanges d'expériences entre les participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Candidat au CQP Chef gérant et professionnel de la restauration collective

► **Durée : 1 journée – 7 heures**

Date du stage

2 octobre 2012

Prix net : 240 euros

Législation sociale en restauration collective • Nouvelle version

Objectif

Connaître la législation sociale en restauration collective

Contenu

Les différents contrats de travail
La convention collective
La gestion du temps de travail
La spécificité des intérimaires

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Échanges d'expériences entre les participants sur les pratiques et leur faisabilité

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Candidat au CQP Chef gérant et professionnel de la restauration collective

► **Durée : 2 jours – 14 heures**

Date du stage

3 et 4 octobre 2012

Prix net : 480 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr



Création ou reprise d'entreprise

- Bien choisir son type de gérance • Nouveauté 2012, p. 48
- Tendances du marché de la restauration hors foyer • Nouveauté 2012, p. 48
- Les obligations en matière d'hygiène et de sécurité à l'ouverture • Nouveauté 2012, p. 49
- Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie • Nouveauté 2012, p. 49
- Créer, réaliser et développer son concept, p. 49
- Législation commerciale et administrative • Nouvelle version, p. 49
- Contrôler l'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel, p. 50
- Convention collective Cafés – Hôtels – Restaurants – CHR • Nouveauté 2012, p. 50

Bien choisir son type de gérance

• Nouveauté 2012

Objectif

Comparer les différents types de gérance afin de sélectionner le dispositif juridique adapté à son projet de création ou de reprise de fonds de commerce

Contenu

La location gérance :

- l'intérêt du dispositif ;
- les conditions requises pour le loueur de fonds ;
- les effets de la location gérance ;
- la fin de la location gérance.

La gérance salariée :

- la nature du contrat de travail ;
- les intérêts pour le gérant et le propriétaire du fonds ;
- les effets de la gérance salariée ;
- la fin de la gérance salariée.

La gérance mandat :

- les obligations du propriétaire du fonds de commerce ;
- les intérêts pour le propriétaire et pour le gérant mandataire ;
- les effets de la gérance mandat ;
- la fin de la gérance mandat.

Public concerné

Repreneur d'une activité dans le secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

► Durée : 1 journée – 7 heures

Dates du stage

17 avril 2012 : pour les créateurs ou repreneurs du secteur de la restauration

23 avril 2012 : pour les créateurs ou repreneurs du secteur de la boulangerie-pâtisserie

Prix net : 340 euros

Tendances du marché de la restauration hors foyer

• Nouveauté 2012

Objectif

Adopter son offre et son concept en maîtrisant les tendances de la consommation alimentaire hors domicile (CAHD)

Contenu

Le marché de la consommation alimentaire hors domicile en France

Les attentes et motivations des consommateurs

Les tendances marquantes sur le marché (CAHD) en pleine mutation

Public concerné

Créateur, repreneur du secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

► Durée : 1 journée – 7 heures

Date du stage

16 avril 2012

Prix net : 340 euros

Les obligations en matière d'hygiène et de sécurité à l'ouverture • Nouveauté 2012

Objectifs

Connaître les bases de la réglementation en hygiène alimentaire
Connaître les organismes de contrôles
Créer ou utiliser une check-list des points incontournables à appliquer dans son entreprise, en amont et après l'ouverture

Contenu

La réglementation européenne et française en matière d'hygiène alimentaire
Le contrôle de l'hygiène alimentaire (DDPP)
La démarche HACCP
L'application des points incontournables en hygiène alimentaire

Public concerné

Créateur ou repreneur du secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

► **Durée : 1 journée – 7 heures**

Date du stage
12 juin 2012

Prix net : 340 euros

Créer, réaliser et développer son concept

Objectif

Connaître les clefs de la création et de la réalisation d'un concept différent et pérenne

Contenu

La veille marketing
Le décryptage des tendances du marché
L'étude de la concurrence
La protection et la faisabilité du concept

Public concerné

Créateur, repreneur d'une activité dans le secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

► **Durée : 1 journée et demie – 10 h 30**

Dates du stage
18 et 19 avril 2012 (cuisinier)
24 et 25 avril 2012 (boulangier – pâtissier)

Prix net : 480 euros

Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie • Nouveauté 2012

Objectif

Gérer les coûts des matières premières et du personnel en créant des outils de suivi et des tableaux de bord

Contenu

Le contrôle du coût matières
La gestion du coût du personnel
Création d'outils de suivi
Création de tableaux de bord

Public concerné

Créateur ou repreneur du secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

► **Durée : 3 jours – 20 heures**

Date du stage
25 au 27 juin 2012

Prix net : 680 euros

Législation commerciale et administrative • Nouvelle version

Objectif

Appliquer la législation commerciale spécifique aux restaurants

Contenu

Les affichages obligatoires
La réglementation des terrasses
La réglementation des boissons
Les moyens et les délais de paiement

Public concerné

Créateur ou repreneur du secteur de la restauration
Responsable d'exploitation

► **Durée totale : 3 jours – 20 heures**

Date du stage
13 au 15 juin 2012

Prix net : 680 euros

Contrôler l'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel

Objectifs

Mesurer la performance économique et l'équilibre financier d'une exploitation
Créer les outils de gestion adaptés au type d'activité

Contenu

Analyse du chiffre d'affaires
Contrôle des coûts matières et des coûts de personnel
Compte d'exploitation, tableau de bord, seuil de rentabilité
Élaboration des budgets et analyse des écarts, plan d'action
Analyse du bilan et de l'évolution de la structure de l'entreprise, gestion de trésorerie

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, études de cas, échanges entre les participants sur leurs expériences professionnelles
Chaque participant travaillera sur son projet à partir d'une démarche précise

Moyen pédagogique

Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire

Public concerné

Responsable d'un centre de profit
Créateur/repreneur d'un restaurant ou d'un hôtel

► **Durée : 10 jours – 2 semaines en discontinu – 70 heures**

Dates de la session

21 au 25 mai 2012 et du 18 au 22 juin 2012

Prix net : 2250 euros

Convention collective Cafés – Hôtels – Restaurants – CHR • Nouveauté 2012

Objectif

Connaître les particularités sociales des métiers de la restauration

Contenu

La convention collective CHR
La durée conventionnelle du travail
La grille des salaires
Les avantages en nature
La prime TVA
Le contrat saisonnier et le contrat d'extra

Public concerné

Créateur, repreneur du secteur de la restauration, responsable d'un centre de profit

► **Durée : 1 journée – 7 heures**

Date du stage

28 juin 2012

Prix net : 340 euros

Informations et inscriptions

01 49 54 17 52

fc-egf@ccip.fr



Formations diplômantes

- CQP chef gérant, p. 52
- CAP cuisine, p. 53
- CAP pâtissier, p. 54
- CAP boulanger, p. 55

CQP Chef gérant

Certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière

Objectif

Préparer à la fonction de chef gérant pour acquérir les compétences techniques et commerciales nécessaires

Modalités

Les candidats passent un test de positionnement avant l'entrée en formation afin de valider leurs connaissances théoriques et établir un plan individuel de formation

Les compétences du candidat sont ensuite validées par le tuteur et le formateur lors d'une première visite en entreprise

En fonction des résultats aux tests et à la visite en entreprise, le candidat suit tout ou partie du cursus de formation

Dans le mois qui suit le dernier module de formation, le tuteur et le formateur de l'école évaluent lors d'une visite finale en entreprise l'acquisition des compétences du candidat au poste de chef gérant

Obligation légale

Un chef gérant ou un responsable de secteur formé au tutorat, désigné par l'entreprise accompagne le candidat

Contenu

Accueil et vente en restauration, p. 32

Les fondamentaux du management, p. 35

Les différents entretiens en restauration, p. 36

La conduite de réunions, du management au leadership, p. 36

Bases de l'hygiène et application de la méthode HACCP, p. 38

Mise en place de la méthode HACCP, p. 39

Gestion de la production, p. 45

Gestion économique de son restaurant de collectivité, p. 45

Relation avec le client, p. 46

Législation sociale en restauration collective, p. 46

Public concerné

Le candidat est salarié d'une entreprise rattachée à l'industrie hôtelière. Il occupe le poste de chef de cuisine, second de cuisine ou cuisinier

Prérequis

Un tuteur est désigné par l'entreprise. Il doit être lui-même chef-gérant ou responsable de secteur

► **Durée : 202 heures pour 10 modules** (parcours individualisé)

Entrée permanente

Prix net : selon parcours, nous contacter

VOTRE CONTACT

Annie Bourdon
abourdon@ccip.fr

01 49 54 29 64

CAP cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle

Préparation aux épreuves professionnelles

Objectif

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP cuisine définies par le référentiel d'examen

Contenu

Travaux pratiques : 330 heures

Technologie professionnelle, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS), prévention sécurité et environnement, commercialisation de la production culinaire : 180 heures

Certains thèmes peuvent être, le cas échéant, traités en auto-formation

► Dates

1^{re} session : janvier à mai 2012 ;

2^e session : septembre à décembre 2012 avec 2 à 3 semaines de révisions en avril/mai 2013 (avant l'examen du CAP) et 14 semaines de stage en entreprise, de janvier à mai, pour les candidats ne justifiant pas de six mois d'expérience dans le secteur d'activité

Durée totale : 510 heures – 17 semaines

Prix net : 7 190 euros

Préparation aux épreuves du domaine général

(Pour les candidats n'ayant pas de diplôme ou d'équivalence de niveau 5 de l'Éducation nationale)

Module enseignement général

Objectif

Préparer aux épreuves du domaine général du CAP cuisine en complément de la préparation aux épreuves professionnelles

Contenu

Français/Histoire-Géographie : 45 heures

Mathématiques/Physique – Chimie : 45 heures

► **Durée totale : 90 heures**

Prix net : 1 565 euros

Objectif

Préparer à l'épreuve de langue vivante étrangère

Contenu

Anglais : 48 heures

► **Durée totale : 48 heures**

Prix net : 795 euros

Gaëtan Leveugle,

session CAP cuisine septembre 2009

Restaurant « Les canons » à Saumur (49) – <http://www.lescanons.fr/>

Ce que j'ai appris à Ferrandi est unique!

Mon choix s'est porté sur cette école, après avoir consulté des blogs culinaires.

Les chefs avec qui j'ai travaillé sont de véritables experts passionnés par leur métier. Ils sont toujours disponibles et me suivent encore aujourd'hui. Dès que j'ai un doute, des questions, je les contacte et ils me conseillent.

Ce sont plus que des rapports formateur-stagiaire, nous sommes devenus des amis de cuisine!

J'ai obtenu mon diplôme sans difficultés et aujourd'hui grâce à de bonnes bases, j'ai pu réaliser mon rêve : ouvrir un restaurant à Saumur. J'ai eu le plaisir de les accueillir et leur faire découvrir ma nouvelle vie...

VOTRE CONTACT

Corinne Ernesty

fc-egf@ccip.fr

01 49 54 29 99

CAP pâtissier

Certificat d'aptitude professionnelle

Préparation aux épreuves professionnelles

Objectif

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP pâtissier définies par le référentiel d'examen

Contenu

Travaux pratiques : 378 heures (4 à 5 demi-journées par semaine)

Technologie et dessin, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS), prévention sécurité et environnement : 114 heures

► Durée totale de la formation : 492 heures

Dates :

1^{re} session : janvier à mai 2012

Prix net : 6 890 euros

2^e session : septembre à décembre 2012 dont trois semaines de révisions en mai 2013 et 16 semaines de stage en entreprise, de janvier à mai, pour les candidats ne justifiant pas d'au moins six mois d'expérience dans le secteur d'activité.

Prix net : 7 235 euros

Préparation aux épreuves du domaine général

(Pour les candidats n'ayant pas de diplôme ou d'équivalence de niveau 5 de l'Éducation nationale)

Objectif

Préparer aux épreuves du domaine général du CAP pâtissier, en complément de la préparation aux épreuves professionnelles

Contenu

Français/histoire-géographie : 45 heures

Mathématiques/physique-chimie : 45 heures

► Durée totale : 90 heures

1^{re} session : janvier à mai 2012

Prix net : 1 490 euros

2^e session : septembre à décembre 2012 dont trois semaines de révisions en mai 2013

Prix net : 1 565 euros

VOTRE CONTACT

Daniela Passendji

fc-egf@ccip.fr

01 49 54 29 71

CAP boulanger **Certificat d'aptitude professionnelle**

Préparation aux épreuves professionnelles

Objectif

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP boulanger définies par le référentiel d'examen

Contenu

Travaux pratiques : 360 heures

Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, prévention sécurité et environnement : 105 heures

► **Durée totale : 465 heures**

Horaires : entre 6 h 30 et 18 h 30, selon emploi du temps

Dates :

1^{re} session : janvier à mi-mai 2012

Prix net : 6350 euros

2^e session : septembre à décembre 2012 dont une semaine de révisions en mai 2013 et 16 semaines de stage en entreprise, de janvier à mai, pour les candidats ne justifiant pas d'au moins six mois d'expérience dans le secteur d'activité.

Prix net : 6670 euros

Préparation aux épreuves du domaine général

(Pour les candidats n'ayant pas de diplôme ou d'équivalence de niveau 5 de l'Éducation nationale)

Objectif

Préparer aux épreuves du domaine général du CAP boulanger, en complément de la préparation aux épreuves professionnelles.

Contenu

Français/histoire-géographie : 45 heures

Mathématiques/physique-chimie : 45 heures

► **Durée totale : 90 heures**

1^{re} session : janvier à mi-mai 2012

Prix net : 1490 euros

2^e session : septembre à décembre 2012 dont une semaine de révisions en mai 2013

Prix net : 1565 euros

VOTRE CONTACT

Daniela Passendji

fc-egf@ccip.fr

01 49 54 29 71

Comment s'inscrire

Aux formations courtes pour professionnels et débutants

- **Pour vous inscrire,**

il vous suffit de nous retourner le bulletin d'inscription complété que vous trouverez en ligne sur notre site internet : www.egf.ccip.fr

- **Comment financer**

Nos formations peuvent rentrer dans le dispositif :

- du plan de formation des entreprises ;
- du droit individuel à la formation (DIF), chaque salarié peut bénéficier de 20 heures de formation par an et jusqu'à 120 heures sur 6 ans ;
- financement personnel.

- **Votre contact**

Audrey Cintrat

01 49 54 17 52

email : fc-egf@ccip.fr

Aux formations CAP cuisine, CAP boulanger et CAP pâtissier

Nous vous proposons de participer aux réunions d'informations collectives programmées entre novembre 2011 et janvier 2012. Les dates de ces réunions sont communiquées, dès octobre, sur le site : www.egf.ccip.fr

À cette occasion, nous vous présentons le contenu des formations et les modalités d'inscription et nous vous remettons le dossier de candidature.

- **CAP cuisine**

01 49 54 29 99

email : fc-egf@ccip.fr

- **CAP pâtissier et CAP boulanger**

01 49 54 29 71

email : fc-egf@ccip.fr

Conditions générales de vente

Report et annulation

La direction des relations entreprises – Formation continue se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant, 10 jours avant sa date de réalisation.

Dédit ou abandon

Vous devez signaler tout désistement qui pourrait intervenir entre l'inscription et le début du stage et le confirmer par écrit au plus tard 10 jours avant le début de la formation. En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours francs avant le début de l'action de formation d'un ou plusieurs stagiaires, la formation continue facturera 30% du coût de la formation. Toute annulation le 1^{er} jour de la formation ou la non présentation du stagiaire entraînera la facturation du coût de la formation dans son intégralité.

Tarifification et repas

Nos prix sont nets et exonérés de TVA.

Les repas sont inclus dans le prix des formations de perfectionnement professionnel.

Pour les stages diplômants, les repas ne sont pas inclus et peuvent être pris au self de l'école.

Les stagiaires du CAP cuisine consomment les productions réalisées lors des travaux pratiques.



La formation continue est certifiée ISO 9001 version 2008.

Aujourd'hui, la certification vient conforter les relations de confiance que l'école entretient avec ses clients et partenaires. Elle leur donne l'assurance de sa volonté et de sa capacité à constamment se perfectionner et évoluer.



Ils ont fait le choix d'une formation sur mesure



Marc Jehanno,

*responsable animations et formations
métiers techniques pour le groupe Elior*

En 2009 le groupe Elior a renouvelé pour une durée de trois ans son partenariat avec l'École Ferrandi. Notre objectif commun : améliorer la qualification des salariés afin de mieux les préparer aux évolutions du marché de la restauration. Ainsi, nous leur proposons de développer leurs compétences via des périodes de professionnalisation et des formations sur mesure. Ce que nous apprécions à Ferrandi, c'est l'expertise des équipes et leur adaptabilité, ainsi que la qualité des installations.

Céline Vandermeersch,


*gérante de la boulangerie-pâtisserie Vandermeersch,
Paris 12^e*

Pour former notre équipe de vendeuses à « l'accueil et vente en boutique » nous avons fait le choix d'une formation sur mesure répondant à nos contraintes. Le formateur s'est rendu préalablement dans notre boutique pour analyser notre environnement professionnel et concevoir un programme adapté. Je suis très satisfaite du résultat. Les collaborateurs ont apprécié cette formation qui leur a permis de remettre à niveau les réflexes et les fondamentaux liés à l'accueil et à la vente. Dès leur retour en entreprise, ils ont pu mettre en application cet enseignement.

Patrick Richard,

*responsable des Talents de la table,
Châteaufort'*

Nous avons choisi l'école Ferrandi car elle correspond à nos valeurs : professionnalisme, simplicité, disponibilité, à l'écoute de ses clients. Nous avons organisé pour 40 de nos chefs une formation en perfectionnement culinaire intitulée « Apprendre, toujours apprendre ». L'objectif était de leur transmettre de nouvelles pratiques, des techniques de cuisson mais aussi de les amener vers d'autres univers et découvrir de nouvelles tendances. Pari réussi, la satisfaction de nos clients en est la preuve. Nous aurons recours à l'École Ferrandi pour des formations à venir.



Ensemble, participons à l'évolution de nos métiers. Investissez en nous attribuant votre taxe d'apprentissage 2012.

Le versement de la taxe d'apprentissage est une obligation fiscale. Verser sa taxe à l'ÉCOLE GRÉGOIRE-FERRANDI, c'est financer la formation de ses futurs collaborateurs et investir dans le développement de son entreprise. Vous pouvez consulter les informations concernant la taxe d'apprentissage sur le site www.egf.ccip.fr et télécharger, si nécessaire, le formulaire fiscal.

Contact :

Catherine Goavec

Tél. : 01 49 54 17 55

Fax : 01 49 54 17 54

cgoavec@ccip.fr



Calendrier des stages

	Durée	2011	2012	2012	2012	Prix net	Page
		Sept – Déc	Janv – Mars	Avril – Juil	Sept – Déc		
Cuisine							7
Bases de la cuisine, niveau débutant	15 jours		9 au 27/01 23/01 au 10/02	29/05 au 15/06 2 au 20/07	1 au 19/10	3 150 €	8
Bases de la cuisine, niveau intermédiaire • <i>Nouveauté 2012</i>	15 jours				3 au 21/12	3 150 €	9
Best of Ferrandi • <i>Nouveauté 2012</i>	3 jours			26 au 28/06		890 €	9
Buffets cocktail : petites bouchées sucrées et salées	5 jours	24 au 28/10		2 au 6/04	12 au 16/11	1 490 €	10
Créativité culinaire en restauration	5 jours	19 au 23/09	27/02 au 2/03		22 au 26/10	1 600 €	10
Cuisine bistronomique	3 jours	8 au 10/11	21 au 23/03	13 au 15/06	29 au 31/10	890 €	11
Cuisine du jardin	3 jours			30/05 au 1/06		875 €	11
Cuisine du marché	5 jours	26 au 30/09		21 au 25/05	24 au 28/09	1 525 €	12
Cuisines du monde	5 jours			4 au 8/06	5 au 9/11	1 525 €	12
Cuisiner les poissons et les crustacés	4 jours			19 au 22/06		1 490 €	13
Cuisiner les viandes et les volailles	5 jours	28/11 au 2/12	26 au 30/03		26 au 30/11	1 525 €	13
Escapade gourmande provençale • <i>Nouveauté 2012</i>	3 jours			2 au 4/05		890 €	14
Escapade gourmande du Sud-Ouest • <i>Nouveauté 2012</i>	3 jours				19 au 21/09	890 €	14
Nouvelles entrées à l'assiette et pour salad'bar	5 jours	12 au 16/09	12 au 16/03			1 390 €	15
Nouvelles entrées à l'assiette et pour buffet • <i>Nouvelle version</i>	5 jours				10 au 14/09	1 390 €	15
Cuisine sous vide	2 jours	3 et 4/11			15 et 16/11	650 €	16
Sauces : tradition et nouvelles tendances	3 jours	2 au 4/11		11 au 13/04	3 au 5/09	820 €	16
Voyage culinaire en Asie • <i>Nouvelle version</i>	3 jours	23 au 25/11			21 au 23/11	840 €	17
Plancha : tendance et originalité	3 jours			6 au 8/06		850 €	17
Produits traiteurs • <i>Nouvelle version</i>	4 jours	17 au 20/10				1 200 €	18
	3 jours			23 au 25/04		880 €	18
Plats à emporter et plateaux repas	2 jours				6 et 7/09	600 €	18
Terrines fraîcheurs	2 jours		26 et 27/03			600 €	19
Produits charcutiers : entre tradition et innovation	4 jours	3 au 6/10				1 200 €	19
	3 jours				5 au 7/11	880 €	19
Snacking et sandwiches	3 jours		* 20 au 22/02	* 16 au 18/04 ** 23 au 25/04 ** 14 au 16/05		850 €	20
Tartes et tourtes salées	2 jours		* 23 et 24/02	* 19 et 20/04 ** 26 et 27/04 ** 10 et 11/05		580 €	21
Petits pains et pains spéciaux • <i>Nouveauté 2012</i>	3 jours			16 au 18/04		850 €	22

* Adultes débutants

** Chefs de cuisine à commis de cuisine

	Durée	2011 Sept – Déc	2012 Janv – Mars	2012 Avril – Juil	2012 Sept – Déc	Prix net	Page
Pâtisserie							23
Bases de la pâtisserie	15 jours			18/06 au 6/07 25/06 au 13/07		3 150 €	24
Desserts et pâtisseries à l'assiette	5 jours	24 au 28/10	13 au 17/02	16 au 20/04		1 390 €	25
Pâtisserie à partir des produits de gamme	4 jours	6 au 9/09			11 au 14/09	1 155 €	25
Chocolat et confiserie	5 jours		20 au 24/02 27/02 au 2/03			1 390 €	26
Glaces	4 jours			17 au 20/04 24 au 27/04		1 125 €	26
Petits gâteaux • Nouvelle version	3 jours			9 au 11/07		840 €	27
Sucre d'art • Nouvelle version	12 séances en soirée	de septembre à décembre	de février à mai			1 085 €	27
Tartes sucrées • Nouveauté 2012	2 jours				29 et 30/10	580 €	28
Tartes et gâteaux de voyage • Nouvelle version	2 jours				5 et 6/11	580 €	28
Restaurant – Boutique							29
Bases du service de restaurant	3 jours			17 au 19/04		740 €	30
Découverte du vin français et des alliances culinaires	4 jours	7 au 10/11		5 au 8/06	27 au 30/11	1 155 €	31
Les vins de France et d'ailleurs • Nouveauté 2012	2 jours			2 et 3/07	3 et 4/12	700 €	31
Accueil et vente en restauration	3 jours	8 au 10/11		23 au 25/05	19 au 21/11	720 €	32
Accueil et vente en boutique	2 jours			4 et 5/06		480 €	32
Gestion – Management							33
Contrôler l'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel	10 jours			21 au 25/05 et du 18 au 22/06		2 250 €	34
S'approvisionner en produits biologiques	2 jours			10 et 11/05		480 €	34
Stratégie commerciale interne en restaurant	3 jours			13 au 15/06		710 €	35
Les fondamentaux du management	5 jours	5 au 9/12	26 au 30/03		24 au 28/09	1 140 €	35
La conduite de réunions, du management au leadership • Nouveauté 2012	2 jours			4 et 5/06	19 et 20/11	480 €	36
Les différents entretiens en restauration • Nouveauté 2012	2 jours			21 et 22/05	22 et 23/10	480 €	36

	Durée	2011 Sept – Déc	2012 Janv – Mars	2012 Avril – Juil	2012 Sept – Déc	Prix net	Page
Hygiène – Nutrition							37
Bases de l'hygiène et application de la méthode HACCP	2 jours	29 et 30/09 23 et 24/11	15 et 16/03	12 et 13/04 31/05 au 1/06	20 et 21/09 22 et 23/11	480 €	38
Mise en place de la méthode HACCP	2 jours	20 et 21/10		28 et 29/06	25 et 26/10	480 €	39
Équilibre nutritionnel en restauration	2 jours	3 et 4/11	22 et 23/03		22 et 23/11	480 €	40
Restauration collective							41
Liaison froide	2 jours	10 et 11/10			9 et 10/10	480 €	42
Nouvelles techniques de cuisson à basse température	3 jours	17 au 19/10			16 au 18/10	810 €	43
Valorisation de la cuisine mixée et hachée	2 jours	29 et 30/09			11 et 12/10	580 €	43
Nutrition des personnes âgées	2 jours	13 et 14/09			13 et 14/09	480 €	44
Gestion de la production	5 jours	26 au 30/09			24 au 28/09	1 130 €	45
Gestion économique de son restaurant de collectivité	5 jours	3 au 7/10			8 au 12/10	1 130 €	45
Relation avec le client • Nouvelle version	1 jour				02/10	240 €	46
Législation sociale en restauration collective • Nouvelle version	2 jours				3 et 4/10	480 €	46
Création ou reprise d'entreprise							47
Bien choisir son type de gérance • Nouveauté 2012	1 jour			* 17/04 ** 23/04		340 €	48
Tendances du marché de la restauration hors foyer • Nouveauté 2012	1 jour			16/04		340 €	48
Les obligations en matière d'hygiène et de sécurité à l'ouverture • Nouveauté 2012	1 jour			12/06		340 €	49
Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie • Nouveauté 2012				25 au 27/06		680 €	49
Créer, réaliser et développer son concept	1 jour 1/2			C • 18 et 19/04 B-P • 24 et 25/04		480 €	49
Législation commerciale et administrative • Nouvelle version	3 jours			13 au 15/06		680 €	49
Contrôler l'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel	10 jours			21 au 25/05 et du 18 au 22/06		2 250 €	50
Convention collective Cafés – Hôtels – Restaurants – CHR • Nouveauté 2012	1 jour			28/06		340 €	50

* Pour les créateurs ou recruteurs du secteur de la restauration

** Pour les créateurs ou repreneurs du secteur de la boulangerie pâtisserie

C • Pour les cuisiniers

B-P • Pour les boulangers-pâtisseries

	Durée	Date des sessions	Prix net	Page
Formations diplômantes				51
CQP Chef gérant	202 heures pour 10 modules (parcours individualisé)	selon parcours	sur demande	52
CAP cuisine épreuves professionnelles	510 heures	1re session de janvier à mai 2012 2e session de septembre à décembre 2012	7 190 €	53
CAP cuisine épreuves du domaine général	modules optionnels de 48 à 130 heures	selon parcours	de 795 € à 2 360 €	53
CAP pâtissier épreuves professionnelles	492 heures	1re session de janvier à mai 2012 2e session de septembre à décembre 2012	6 890 € 7 235 €	54
CAP pâtissier épreuves du domaine général	90 heures	1re session de janvier à mai 2012 2e session de septembre à décembre 2012	1 490 € 1 565 €	54
CAP boulanger épreuves professionnelles	465 heures	1re session de janvier à mi-mai 2012 2e session de septembre à décembre 2012	6 350 € 6 670 €	55
CAP boulanger épreuves du domaine général	90 heures	1re session de janvier à mai 2012 2e session de septembre à décembre 2012	1 490 € 1 565 €	55

ÉCOLE GRÉGOIRE-FERRANDI

28, rue de l'Abbé Grégoire

75279 Paris Cedex 06

www.egf.ccip.fr

accueil standard : 01 49 54 28 00

MÉTRO

Saint-Placide (ligne 4)

Rennes (ligne 12)

Sèvres-Babylone (lignes 10 et 12)

AUTOBUS

Saint-Placide (lignes 89, 94, 95, 96)

Rennes (lignes 68, 83, 94)

Sèvres-Babylone (lignes 39, 68, 70, 83, 84, 87)

Formations perfectionnement professionnel : 01 49 54 17 52

Formations diplômantes : 01 49 54 29 99 (cuisine)

: 01 49 54 29 71 (pâtissier, boulanger)

Formations sur mesure : 01 49 54 29 64 (cuisine)

: 01 49 54 28 03 (pâtissier, boulanger, traiteur)



une école de la

