



CATALOGUE 2020



3 RUE DARWIN
49045 ANGERS CEDEX 01

FORCE 5 est un organisme de formation qui intervient dans les métiers de la restauration collective dans les services à la personne, collectivités, institutions, résidences...

Notre objectif est de proposer des formations sur mesure à toute personne désireuse de se perfectionner dans son travail du quotidien.



Nous intervenons dans les domaines de :

- L'hygiène et la sécurité
- La cuisine
- Les normes réglementaires
- La gestion du personnel

Après avoir analysé ensemble vos besoins, nous formalisons un contenu de formation correspondant à vos attentes.



Nos formations sont dispensées sur votre site avec vos salariés afin de mieux apprécier leur environnement de travail.

Les formations sont réalisées par Patrice GRENOUILLEAU, professionnel reconnu dans la restauration bénéficiant de 24 années d'expérience en tant que formateur en restauration collective dans un centre de formation qualifiant agréé.

FORMATION CUISINE



PERFECTIONNEMENT DES BASES DE LA CUISINE

- Technologie des produits, matériels, ustensiles
- Les méthodes et les modes de cuisson
- Organisation de la mise en place et du service
- Adaptation de la production aux convives
- Bases de l'hygiène en restauration collective

Compétences visées

- Maitrise des techniques culinaires.
- Acquérir de l'autonomie en cuisine



LES TEXTURES MODIFIÉES EN RESTAURATION SOCIALE

- La dénutrition, les causes de la dénutrition
- Les différentes textures et leurs déclinaisons
- Le matériel nécessaire en cuisine
- Les texturants et leur coût
- Démonstrations et mises en œuvres

Compétences visées

- Adapter l'alimentation à certaines pathologies.
- Concevoir des menus à textures modifiées.



LES CUISSONS BASSES TEMPERATURES

- Les intérêts de la basse température
- Les méthodologies de cuisson et le matériel
- Maitriser les températures de cuisson
- Risques sanitaires et réglementation

Compétences visées

- Maitriser les cuissons basses températures.
- Organiser l'activité en s'adaptant à ces techniques.

FORMATION HYGIENE



MICROBIOLOGIE - HACCP - BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Les bases de la microbiologie
- La contamination des aliments
- Les facteurs de développement
- La méthode HACCP
- Le Plan de Maitrise Sanitaire

Compétences visées

- Maîtriser la méthode HACCP
- Se mettre à jour sur la réglementation



LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Le rappel de l'hygiène
- Le rappel de la mécanique HACCP
- L'analyse des risques en cuisine
- Les supports de structuration du PMS
- Les documents associés au PMS

Compétences visées

- Etablir son PMS
- S'approprier les méthodologies nécessaires à la gestion de la sécurité alimentaire

FORMATION MANAGEMENT



LE MANAGEMENT DE PROXIMITE EN CUISINE

- Développer son leadership
- Fixer un objectif
- Communiquer efficacement
- Recadrer, faire une critique
- Animer, motiver son équipe

Compétences visées

- Acquérir des compétences dans la gestion d'une équipe.
- Optimiser l'organisation de travail.

TARIFS

Nos formations sont dispensées sur votre site et peuvent regrouper jusqu'à 10 salariés.

Nous adaptons le contenu de nos formations en fonction de vos attentes et de vos objectifs, c'est pourquoi une étude de vos besoins est établie en amont afin de déterminer le cadre de notre intervention.

Nos tarifs sont forfaitaires quel que ce soit le nombre de participants.

TARIF GENERAL

FORMATIONS	Perfectionnement des bases de la cuisine	Les textures modifiées en restauration sociale	Les cuissons basses températures
POUR QUI	Cuisinier, aide de cuisine, agent de restauration en restauration collective	Chef de cuisine, cuisinier, aide de cuisine en restauration sociale	Chef de cuisine, cuisinier, aide de cuisine en restauration collective
DURÉE INITIALE	1 jour <i>Possibilité d'adapter la durée à vos besoins</i>	1 jour	1 jour <i>Possibilité d'adapter la durée à vos besoins</i>
PRIX HT*	550 €	550 €	550 €
PRIX TTC*	660 €	660 €	660 €

FORMATIONS	Microbiologie - HACCP - BPH	Le Plan de Maitrise Sanitaire	Le management de proximité
POUR QUI	Tous postes du secteur cuisine/hôtellerie en restauration collective	Chef de cuisine, responsable de site, gérant en restauration collective	Chef de cuisine, encadrant, gérant en restauration collective
DURÉE INITIALE	1 jour <i>Possibilité d'adapter la durée à vos besoins</i>	1 jour <i>Possibilité d'adapter la durée à vos besoins</i>	1 jour
PRIX HT*	550 €	550 €	550 €
PRIX TTC*	660 €	660 €	660 €

*Les tarifs inclus les frais de déplacement dans un rayon de 50 kms autour d'Angers. Au-delà des frais en sus sont à prévoir.



NOUS CONTACTER

FORCE 5
3 RUE DARWIN
49045 ANGERS CEDEX 01

☎ 02 41 88 02 88

📠 02 41 69 54 35

✉ accueil@centrale-force5.fr

🌐 www.centrale-force5.fr