



# CATALOGUE 2022

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 à toute personne désireuse de se perfectionner et de développer des compétences dans son travail du quotidien.

Formation accessible aux personnes handicapées



Nous intervenons dans les domaines de :

- L'hygiène et la sécurité
- La cuisine
- Les normes règlementaires
- 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 25 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

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

Condition: Avoir une expérience en cuisine collective



## 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.

Condition: Avoir une expérience en cuisine collective



## LES CUISSONS BASSES TEMPERATURES

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

### Compétences visées

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

Condition: Avoir une expérience en cuisine collective



# 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

Condition: Avoir une expérience en cuisine collective



## 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

Condition: Avoir une expérience en cuisine collective et la norme HACCP

# 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.

Condition: Avoir une expérience de responsable en cuisine collective

# TARIFS

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

Nous proposons des formations pour développer des compétences non qualifiantes à toutes personnes désireuses de se perfectionner dans son travail du quotidien. Nous formalisons 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
<b>POUR QUI</b>	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
<b>DURÉE INITIALE</b>	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>
<b>PRIX HT*</b>	550 €	550 €	550 €
<b>PRIX TTC*</b>	660 €	660 €	660 €


FORMATIONS	Microbiologie - HACCP - BPH	Le Plan de Maitrise Sanitaire	Le management de proximité
<b>POUR QUI</b>	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
<b>DURÉE INITIALE</b>	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
<b>PRIX HT*</b>	550 €	550 €	550 €
<b>PRIX TTC*</b>	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](mailto:accueil@centrale-force5.fr)

 [www.centrale-force5.fr](http://www.centrale-force5.fr)