



CATALOGUE 2023

52 BOULEVARD DU ROI RENÉ
49100 ANGERS

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 Cyril THURMEL-DRUET, professionnel reconnu dans la restauration bénéficiant de 24 années d'expérience dans le milieu de la restauration collective.

FORMATION HYGIENE



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE - HACCP

- Les 4 dangers et réglementation
- Le monde microbien
- Les sources de contamination
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'HACCP, points critiques et points de maîtrise

Compétences visées

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

Condition: Avoir une expérience en cuisine collective



MISE EN PLACE DU 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: Etre à jour dans la mise en place de l'HACCP et des BPH

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 8 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.

TARIF GENERAL


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*	450 € / jour (forfait)	450 € / jour (forfait)	150 € / personne
PRIX TTC*	540 € / jour (forfait)	540 € / jour (forfait)	180 € / personne


*Les tarifs inclus les frais de déplacement dans un rayon de 100 kms autour d'Angers. Au-delà des frais en sus sont à prévoir.



NOUS CONTACTER

FORCE 5
52 BOULEVARD DU ROI RENÉ
49100 ANGERS

 02 41 88 02 88

 02 41 69 54 35

 accueil@centrale-force5.fr

 www.centrale-force5.fr