Force 5
Formation

CATALOGUE 2026

52 BOULEVARD DU ROI RENÉ
49100 ANGERS

MAJ le 26/02/2026

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 25 années d'expérience dans le milieu de la restauration collective.

MAJ le 26/02/2026

ORGANISME DE FORMATION
n° 52 49 02968 49

FORMATION HYGIENE



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE - HACCP

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

Compétences visées

- Maitriser la méthode HACCP
- Se mettre à jour sur la règlementation

Condition: Avoir une experience en cuisine collective

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 experience 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 management de proximité
POUR QUI	Tous postes du secteur cuisine/hôtellerie en restauration collective	Chef de cuisine, encadrant, gérant en restauration collective
DURÉE INITIALE	1 jour *Possibilité d'adapter la durée à vos besoins*	1 jour
PRIX HT*	450 € / jour (forfait)	150 € / personne
PRIX TTC*	540 € / jour (forfait)	180 € / personne

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

* Dans le cas où la formation est réalisée sur 2 demi-journées un forfait de 100€ HT est appliqué.

N O U S C O N T A C T E R

F O R C E 5
5 2 B O U L E V A R D D U R O I R E N É
4 9 1 0 0 A N G E R S

☏ 02 41 88 02 88
🖷 02 41 69 54 35

✉ accueil@centrale-force5.fr

www.centrale-force5.fr

MAJ le 26/02/2026

ORGANISME DE FORMATION
n° 52 49 02968 49