

T2F

FORMATIONS

Restauration - Hôtellerie - Agroalimentaire

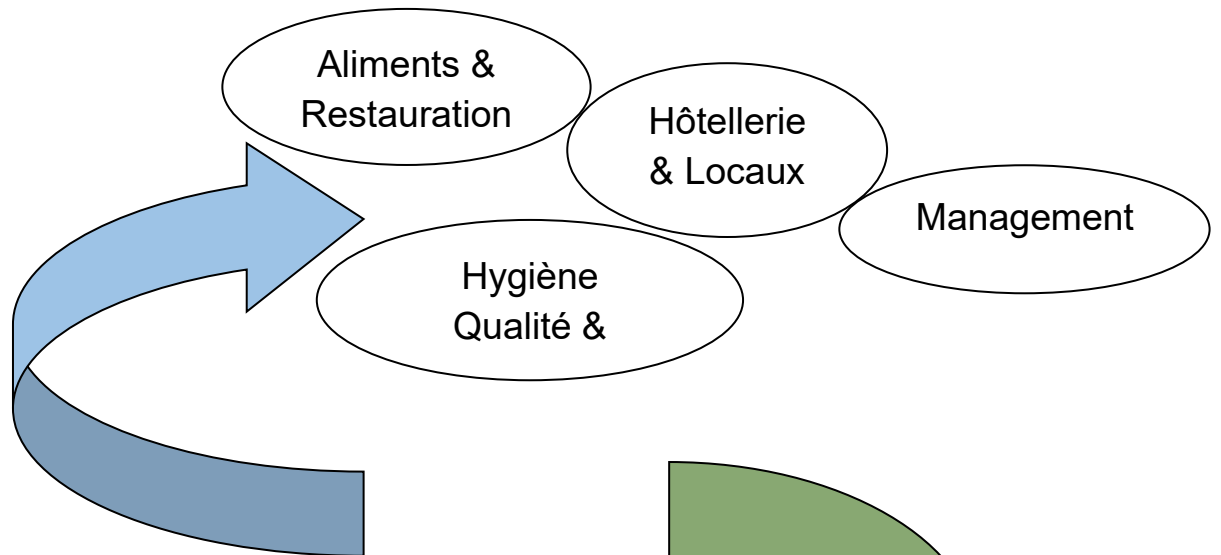
Catalogue 2026

Qualiopi 
processus certifié

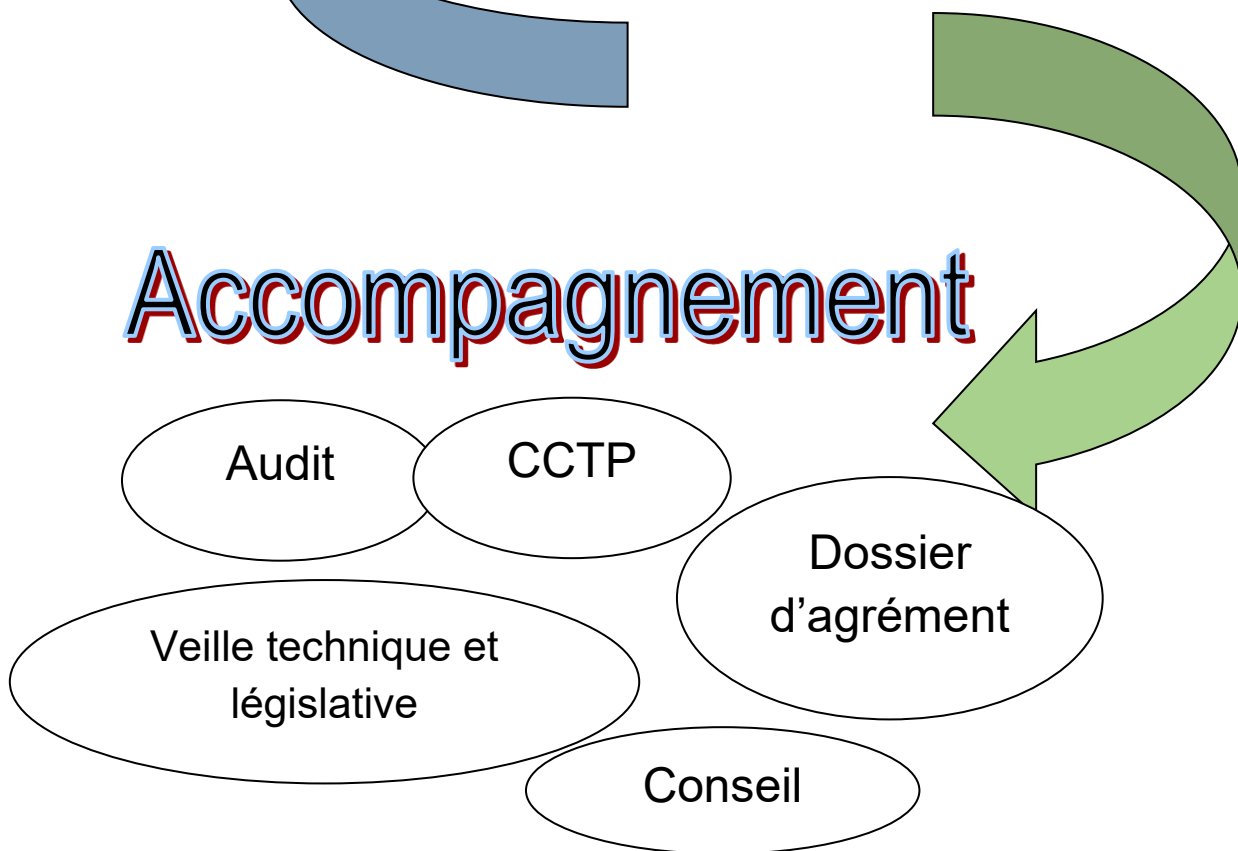
 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
Action de formation

Formations



Accompagnement



Sommaire des formations

Cliquez sur les liens ci-dessous

Formations aliments et restauration	
Mettre en Œuvre la loi EGALIM.....	Page 5
Déceler et combattre la dénutrition en EHPAD	page 6
Texture modifiée et manger main	page 7
La cuisson en basse température, de nuit, évolutive	page 8
Cuisiner végétarien en collectivité.....	page 9
Effectuer une montée en gamme de la prestation cuisine	page 10
Buffets, Présentation & Dressage en restauration	page 11
Sculpture et décoration	page 12
Diététique.....	page 13
Mettre en place les fiches techniques.....	page 14
La carte de restaurant.....	page 15
Les desserts de restaurant.....	page 16
Introduire le bio en cuisine et cuisine collective	page 17
Formations management	
La sécurité au travail	page 19
Définir et rédiger les protocoles.....	page 20
Fiches de poste	page 21
Formation de formateur occasionnel.....	page 22
Utiliser l'informatique pour commander	page 23
La posture Professionnelle des ASH	page 24
Booster son activité grâce aux réseaux sociaux	page 25
Cohésion d'équipe	page 26
Préparer et animer une réunion	page 27
Communication non violente	page 28
Formations Hôtellerie et locaux	
Service en salle en EHPAD	page 30
Techniques de nettoyage en collectivités	page 31
Gouvernante en EHPAD	page 32
Professionaliser les femmes de chambre	page 33
Formations Qualité Hygiène Sécurité & Environnement	
PMS (Plan de maîtrise Sanitaire)	page 35
Comprendre et appliquer les démarches RSE	page 36
HACCP	page 37
RABC	page 38
Les risques liés à l'emploi et au stockage des produits d'entretien	page 39
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	page 40
Dossier d'agrément sanitaire	page 41
<u>L'EQUIPE DE J2F.....</u>	<u>page 42</u>



Formations Aliments et Restauration

Toutes ces formations se déroulent en intra-entreprise

Mettre en œuvre la loi EGALIM.....	Page 5
Déceler et combattre la dénutrition en EHPAD	page 6
Texture modifiées et manger main	page 7
La cuisson en basse température, de nuit, évolutive	page 8
Cuisiner végétarien en collectivité	page 9
Effectuer une montée en gamme de la prestation cuisine	page 10
Buffets, Présentation & Dressage en restauration	page 11
Sculpture et décoration	page 12
Diététique	page 13
Mettre en place les fiches techniques	page 14
La carte de restaurant	page 15
Les desserts de restaurant	page 16
Introduire le bio en cuisine et cuisine collective	page 17

Mettre en Œuvre la loi EGALIM

Préambule :

Et si les obligations induites par la loi étaient une bonne occasion de qualifier et professionnaliser le fonctionnement de sa cuisine



Objectif :

- ☐ lister les diverses obligations faites par la loi
- ☐ mettre en œuvre des outils et techniques pour adapter sa production aux impératifs de la loi
- ☐ organiser les flux d'approvisionnement et de production pour répondre sans grever le budget

Méthode :

Apport théorique, étude et exercice en groupe, définition et mise en place d'un plan d'actions, synthèse

Contenu :

- L'esprit d'Egalim, la genèse, les points positifs les points négatifs.
- Champs d'application en restauration collective
- Intégrer 50% de produits labellisés, quels sont ces produits, qui est concerné, comment prouver
- La cuisine veggie, les protéines végétales, les plats alternatifs...
- La gestion des flux, énergie, eau, matériel
- Cuisiner durable
- Les nettoyages
- Les approvisionnements, les différents réseaux, estimatifs de consommation, contrat, partenariat.
- Remplacer le plastique en cuisson, en distribution
- Les outils possibles, la cuisson en basse température, le sous vide, la fiche technique, système qualité en cuisine, le "LEAN" en cuisine, etc

Durée :

Variable en fonction des objectifs et du niveau d'implication de l'entreprise

Prix :

Nous consulter.

Nb max de stagiaires : 12

Public concerné / prérequis :

Équipe cuisine, cadres, chargé de mission restauration, diététicien/cienne, soignants, maitresse de maison, etc / connaître et pratiquer les bases de la cuisine, les règles d'hygiène en alimentaire.

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation.

Évaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, photos avant /après



Déceler et combattre la dénutrition en EHPAD

Objectifs :

- Comprendre et identifier les signes et l'impact de la dénutrition sur la personne âgée
- Répondre aux besoins alimentaires de la personne âgée en utilisant les principes de la nutrition, en tenant compte des préconisations institutionnelles
- Adapter les techniques de cuisine et le service d'hôtellerie à ce fait particulier afin de favoriser l'appétence, le plaisir de manger pour préserver la santé des résidents.

Méthode :

Apport théorique, étude et exercice en groupe, définition et mise en place d'un plan d'actions, synthèse.

Contenu :

- Rappels nutritionnels, principes de base
- Les besoins selon les âges



- Les besoins spécifiques de la personne âgée
- Le GEMRCN (groupement étude des marchés de la restauration collective et de la nutrition), Le CLAN
- Les préconisations de l'HAS
- L'évaluation nutritionnelle
- Les facteurs limitant la nutrition, Le jeûne nocturne, Les médicaments, l'isolement, etc
- Susciter l'envie et offrir du plaisir : les textures, les cuissons, les mixés - faciliter la prise alimentaire (fruits

murs, yaourts ouverts, eau sucrée gélifiée - les repas madeleine de Proust - le temps repas dans l'hôtellerie (EHPAD =établissement - le cadre du repas, la durée, le bruit ambiant, les couleurs, la déco etc - augmenter les prises - jouer sur les épices et réduire le sel - l'enrichissement des plats...- hygiène appliquée à ces aliments.

Durée

Deux journées par groupe, éventuellement plus selon le niveau de précision souhaité et le suivi des actions à mettre en place

Nb max de stagiaires : 12

Public concerné

Equipe cuisine, hôtelières, AS, cadres, chargé de mission restauration, direction...

Prérequis

Savoirs de base, être dans l'emploi

Évaluation de la formation

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM

Sanction de la formation

Attestation de suivi de la formation



Textures modifiée & manger main

Objectif :

- ☐ Analyser les besoins du public
- ☐ Réaliser des plats en texture modifiée
- ☐ réaliser des plats compatibles avec les pratiques du manger main

Méthode :

Apport théorique, étude et exercice en groupe, définition et mise en place d'un plan d'actions, synthèse

Contenu :

- Le goût, définition, ses racines.
- Le repas comme vecteur d'intégration.
- Rappel sur la diététique.
- Les différentes textures (liquide, mixé, haché, enrichi, restructuré).
- Les gels, les épaississants, les liants.
- Les différents outils de déstructuration.
- Le concept du manger main.
- Hygiène appliquée à ces aliments.
- Fabrication de plats.

Durée :

Variable selon les objectifs à atteindre, nous consulter pour la planification finale.

Nb max de

stagiaires : 6

Public concerné / prérequis :

Équipe cuisine, cadres, chargé de mission restauration, diététicien/cienne,

soignants, maitresse de maison, etc / connaître et pratiquer les bases de la cuisine, les règles d'hygiène en alimentaire.

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation.

Évaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, photos avant /après, QCM.



La cuisson en basse température, de nuit

« La cuisson en basse température est à la cuisine ce que le cinéma est au théâtre, une fois les séquences mises au point il suffit de les mettre dans la boîte pour les jouer à volonté. »
(Citation inspirée)

Ce mode de cuisson permet

- Des économies importantes sur les pertes à la cuisson, sur les achats.
- L'obtention de mets plus tendres et plus juteux.
- De réorganiser et de faciliter le travail en cuisine en détachant le temps de production de celui de la consommation.

Objectifs :

- Réaliser des cuissons en basse température
- Organiser la production en cuisine
- Fluidifier le travail de l'équipe cuisine

Méthode :

Apport théorique puis démonstration en groupe. Mise au point de process, essais, réglages puis test de production. Réorganisation de la grille de production en tenant compte de cet outil nouveau.

Contenu :

- Historique de la cuisson, de la cuisson en basse température,
- Principe sur les viandes,
- Principe sur les légumes
- HACCP et cuisson en Basse température choix et barèmes de cuisson
- Autres cuissons
- Fiches techniques



Durée :

Nous consulter, la durée dépend des conditions d'animation et des objectifs à atteindre

NB de stagiaires max : 8

Public concerné / prérequis :

Équipe cuisine / connaître et pratiquer les bases de la cuisine, les règles d'hygiène en alimentaire

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Évaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM.

Cuisiner Veggie

Retour
somm

Objectif pédagogique :

Réaliser des plats végétariens, végétaliens, alternatifs

Méthode :

Apport théorique, mise en pratique, dégustation pour feed back, analyse.

Contenu :

- Les régimes non thérapeutiques et leurs origines
- Comprendre ce que sont les régimes éthique
- Régime végétarien, végétalien, végan, flexitarisme, crudivorisme
- mise en application, TP et fiches techniques
- Connaître les apports protéiques alternatifs pour pallier aux manquements et éviter les carences due à ses régimes.
- Savoir modifier un menu standard en fonction de ces régimes



Nombre de stagiaires maxi: 6

Public concerné :

- Cuisine, personnels de cuisine
- Toutes structures accueillants des personnes pouvant éventuellement suivre un de ses régimes éthiques
- Aide à domicile en cuisine
- Toutes personnes intéressées par les régimes non thérapeutiques et leurs applications.

Pré requis :

Être dans l'emploi, intéressé par le sujet

Durée :

Durée variable nous consulter

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Évaluation de la formation :

Évaluation à Chaud, QCM.



Effectuer une montée en gamme de votre service cuisine

Retour
somm
aire

Objectifs possibles:

- Effectuer une montée en gamme de la prestation
- Produire mieux en préservant les ressources
- Réaliser ses pâtisseries maison
- Assouplir le temps de travail
- Produire une nourriture adaptée (mixés, manger main) de bonne qualité et décorée
- Produire des plats mijotés
- Augmenter sa production
- Devenir cuisine centrale
- Gagner du temps
- Employer des viandes de 3ème catégorie souvent très gouteuses.
- Répondre à une individualisation de la prestation



Modalités pédagogiques :

Apport théorique, échanges d'opinions, démonstrations, tests, puis étude et exercices en sous groupes et en groupe.

Contenu :

- Audit de fonctionnement
- Les cuissons de nuit
- Le LEAN
- Mise en place d'outils informatiques de cadrage de la production
- Ergonomie appliquée
- Le PMS comme outil de management

Durée :

Nous consulter, très variable en fonction de vos objectifs

NB de stagiaires max : 12

Public concerné :

Equipe cuisine, cadre et

responsables de l'alimentaire

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, photos avant /après, débriefing avec les acteurs concernés



Buffets, présentation, dressage en restauration

Retour
somm

Objectif :

- Reproduire dans son contexte de travail les techniques de réalisation de décorations de dressage et de gestion du buffet, des assiettes chaudes, et des plats.
- Effectuer une montée en gamme de la prestation restaurant.

Méthode :

Apport théorique, échanges d'opinions, puis étude et exercices en groupe.
Puis application pratique sur des exemples concrets



Contenu :

- Le goût, le plaisir
- Le repas comme vecteur d'Intégration (utilisation de la pyramide de Maslow)
- Les différents buffets
- Les éléments de décoration et leurs différents taillages
- le matériel de présentation
- Le dressage et la gestion (chaud et buffet)
- La notion de mise en place en collectivité
- Choix des solutions adaptées à chaque plat
- Réalisations pratiques
- Synthèse en grand groupe



Durée :

Nous consulter, la durée est fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs souhaités

Public concerné / prérequis/ nb de stagiaire max

Equipe cuisine, cadres, chargé de mission restauration / être dans l'emploi / 6 à 8 personnes

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, photos avant /après

Sculptures et décorations



Retour
somm

Préambule :

Bien décoré à moitié vendu !!

Le but de cette formation est d'utiliser des techniques décoratives issues de la cuisine et de la sculpture sur légumes pour mettre en valeur votre prestation (traiteurs, boucher, pâtisseries, cuisiniers, etc.)

Outils de taillage fournis pour réaliser les TP

Objectif :

Réaliser des taillages sur fruits et légumes des décorations comestibles pour valoriser la prestation

Méthode :

Apport théorique, démonstration, application.

Les stylets de sculpture et la marchandise

Sont compris dans le prix du stage

Contenu :

- les différents outils de taillages et de décors
- les sujets de taillage, fruits et légumes
- les autres sujets, le chocolat, le sucre, la pâte d'amande

- Les autres éléments de décoration (comestibles et non comestibles)

Durée :

Habituellement 2 jours en intra-entreprise



Public concerné Prérequis / Nb stagiaires max :

Cuisiniers, traiteurs, charcutiers /
manier les outils de coupe facilement,
être créatif/ 6 à 8 personnes



Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, photos avant /après

Objectif :

Identifier et utiliser les bases de la diététique, de l'équilibre alimentaire pour créer des menus équilibrés

Méthode :

Apport théorique sous forme de diaporama, échanges d'opinions, exercices sur les menus, création d'un plan alimentaire



Contenu :

- Rappels physiologiques
 - Les sens
 - Les saveurs
 - Le trajet des aliments
 - Les nutriments, vitamines, etc..
- Besoin de l'organisme
- Notion de poids idéal
- Principe d'une alimentation équilibrée
- Les outils de gestion de la diététique
- Formalisation d'un plan alimentaire sur une à plusieurs semaines
- Informations sur les régimes
- Conclusion, synthèse

Durée :

2 jours mini



Public concerné / Prérequis/ NB de stagiaires max

Equipe cuisine, personnel de service, cadre et responsables de l'alimentaire, particulier, / être intéressé / 6 à 8 personnes

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM

Mettre en place les fiches techniques

Retour
somm

Objectif :

Elaborer en fonction de son environnement de travail, les fiches techniques de chaque plat

Méthode :

Apport théorique, étude et exercice en groupe, formalisation et essais des fiches pour faire la photo du plat, de l'assiette.

Contenu :

- Définition des standards de production
- Référence et organisation au niveau de la fabrication
- Référence de la détermination des coûts
- Référence au niveau des quantités théoriques
- Assurance d'une qualité constante
- Organisation du plan alimentaire
- Visualisation du coût des plats du plan alimentaire
- Organisation du suivi de la consommation de la matière d'œuvre
- Développer une proposition diététique, végétarienne, bio
- Respecter les grammages
- Gestion de l'économat



Durée :

Nous consulter, la durée est fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs souhaités

Public concerné / prérequis/ NB de stagiaires max :

Equipe cuisine, cadres de service, responsables / connaître et pratiquer les bases de la cuisine, les règles d'hygiène en alimentaire / 6 à 8 personnes

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, réalisation effective de fiches techniques



La carte de restaurant

Retour
somm

Objectif :

Identifier les plats qui marchent bien de façon à structurer une offre qui colle à la demande.
Optimiser l'outil de communication qu'est la carte

Méthode :

Apport théorique, échanges d'opinions puis étude et exercices en groupe.

Mise en place d'une carte de saison

Contenu :

- Les achats
- Le stockage
- Le coût matière
- La fiche technique
- Le prix de vente
- L'analyse des ventes
- Le ticket moyen
- Le ratio coût matière
- Le nombre de plats par couverts
- Le principe « OMNES »
- La concurrence, le marché
- La forme, le style de la carte, sa taille
- Législation
- Les autres cartes



Durée :

Une journée

Public concerné / prérequis/ NB de stagiaires maxi :

Restaurateurs, artisans / avoir une carte et être décideur,
avoir des statistiques de vente est un plus / 12 personnes maximum

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, exercice théorique

Les desserts de restaurant

Objectif :

- Produire une carte de desserts « maison » pour effectuer une montée en gamme de la prestation restaurant.
- Produire des pâtisseries fraîches en collectivités

Méthode :

Apport théorique, démonstrations, réalisations individuelles, Mise en place d'une carte de desserts

Contenu :

- Physiologie de la pâtisserie (pâtes poussées pâtes levées)
- Les pâtes
 - Moles
 - Sèches
 - Levées, poussées
 - Les crèmes, les appareils
 - Les émulsions, les gels, les mousses
 - Le travail du sucre, du chocolat
 - Les cuissons
 - Les gâteaux, les cakes, les tartes, les entremets, les muffins, cheese cake
 - Les divers outils et techniques
 - Les adjuvants

2 à 3 journées en général, durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre

Public concerné / prérequis/ NB de stagiaires maxi :

Equipe cuisine / connaître et pratiquer les bases de la cuisine, les règles d'hygiène en alimentaire / 6 à 8 personnes maximum

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, photos,





Introduire la BIO en cuisine collective

Objectif :

Produire une cuisine intégrant une part croissante de produits issus de l'agriculture Biologique et le plus possible locale

Méthode :

Apport théorique (exposés, vidéo, jeux, travail en sous-groupes et en grand groupe, etc.)

Contenu :

L'agriculture BIO : définition enjeux réseaux avantages nutritifs

L'agriculture raisonnée : définition, méthodes, dérives, risques sanitaires et social

De l'importance de la légumerie

Les facteurs de réussite de l'introduction du BIO en restauration

Le chiffrage du BIO

Les fiches techniques alternatives et semi alternatives

BIO = Renouvelable ?

Pourquoi Local ? comment favoriser le tissu économique local ?

Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre

Public concerné / prérequis :

Equipe cuisine, cadres et responsables de service, acheteurs / connaître et pratiquer les bases de la cuisine, les règles d'hygiène en alimentaire



Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation



Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM



Toutes ces formations se déroulent en intra-entreprise

La sécurité au travail	page 19
Définir et rédiger les protocoles	page 20
Fiches de poste.....	page 21
Formation de formateur occasionnel.....	page 22
Utiliser l'informatique pour commander	page 23
La posture Professionnelle des ASH	page 24
Booster son activité grâce aux réseaux sociaux	page 25
Cohésion d'équipe.....	page 26
Préparer et animer une réunion	page 27
Communication non violente	page 28

La sécurité au travail

Retour
somm



Le document unique / le compte pénibilité

Objectif :

Identifier les sources des accidents du travail et mettre en œuvre des actions et des comportements visant à réduire les risques,
en Effectuant l'inventaire des produits, matériel et conditions de travail, pouvant causer un dommage au salarié.

Méthode :

Apport théorique sous forme de diaporama, films, brain storming, échanges d'opinions puis étude et exercices en sous

groupe.

Mise en place d'un plan d'action

Contenu :

- Le cadre légal
- Prise de conscience nécessaire.
- Le coût du risque
- La genèse de l'accident
- Les raisons de commettre des AD et de générer des CD
- L'analyse des risques
- Le compte pénibilité
- Rédaction du document unique
- Mise en place du compte pénibilité

Durée :

1à 2 journées en général, durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des documents à formaliser

Public concerné :

Ensemble du personnel, cadres, dirigeants, délégués, membres du CHSCT

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM

Définir et rédiger les protocoles

Retour
somm

Préambule :

Les Façons de faire dans les entreprises font rarement l'objet d'une réflexion commune et structurée. les agents font les choses comme ils pensent que c'est bien de le faire, comme on leur a dit, sans pour autant tenir compte qu'ils sont partie prenante d'un système comportant de nombreuses interactions entre les services, les matériels, les agents.

La notion des origines perdue est omniprésente et les personnels ne remettent en cause que rarement leurs actions.

Or l'expérience démontre qu'une perte de temps et de moyens conséquente en résulte.

Une des voies pour réduire ces pertes, cette "non qualité" est la formalisation et l'affichage de protocoles.

Ils vont permettre de définir et contrôler de manière logique ce qu'il convient de faire, à ce poste, par qui, et quand.

Ce document permet aussi de donner une Photo" des façons de faire aux services de contrôle.

Les protocoles permettent de réduire les accidents du travail, en agissant sur leurs causes racines par la précision qu'ils apportent aux façon de faire.

Objectif :

Identifier et utiliser les outils nécessaires à la formalisation de protocoles

Méthode :

Apport théorique, échanges d'opinions, exercices en groupes et/ou sous-groupes

Contenu :

- Les différents cadres de l'action
- Notion d'ergonomie
- Définition de l'objectif de l'action
- Utilisation de l'outil CQQCOQP
- Les différentes formalisations (fond et forme, efficaces en fonction du public)

Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre, en général deux jours

Public concerné / prérequis / NB de stagiaires maxi :

Equipe cuisine, cadres et responsables de service, acheteurs / savoirs de base, connaissances en informatique souhaitables / 12 personnes maxi

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, formalisation effective des protocoles



Les fiches de poste

Retour
somm

Préambule :

Un poste est un ensemble de situations de travail individuelles et localisées, occupé par une personne.

La fiche de poste est un cadre de référence commun qui sert à communiquer et à clarifier le poste. Elle permet la définition d'objectifs professionnels, d'effectuer le bilan d'activité ainsi qu'une identification claire des domaines de compétences et des niveaux de compétences requis pour chaque emploi.

Elle permet aussi de délimiter précisément le champ d'action des personnes, de servir d'outil de base à l'entretien professionnel, de se rendre compte des besoins en formation nécessaires à toute évolution.

En conclusion, la mise en place des fiches de poste s'inscrit dans une démarche de gestion qualitative des ressources humaines.



Objectif :

Décrire et hiérarchiser les éléments constitutifs de son poste en tenant compte des éléments cadres de ce dernier, et de les formaliser dans une fiche.

Méthode :

Apport théorique, échanges d'opinions puis étude et exercices en groupe.

Emploi du photolangage, de la vidéo.

Contenu :

- l'intitulé du poste ;
- l'identité du titulaire ;
- la situation du poste dans l'organisation ;
- la finalité du poste ;
- le contexte ;
- les missions ;
- les activités ;
- les compétences requises
- Formalisation de la fiche de poste

Durée :

Variable en fonction, des objectifs à atteindre

Du nombre de postes à définir

Public concerné / prérequis / NB de stagiaires maxi :

Tout employés / savoirs de base, connaissances en informatique souhaitables/ 12 personnes maxi

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, formalisation effective des fiches de poste

Formation de formateur occasionnel

Préambule :

Transmettre son savoir, des consignes ou des protocoles. Amener des équipes vers le changement. Tout cela ne s'improvise pas

Sénèque a dit : « Il n'y a pas de vent favorable pour celui qui ne sait où il va »

Comment rédiger un objectif ?

Quelle différence entre but et objectif ?

Comment hiérarchiser les objectifs (il faut plusieurs marches pour changer d'étage)

Objectif :

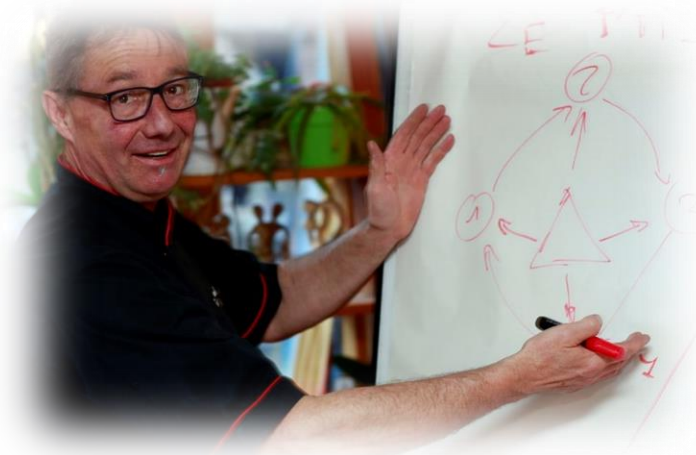
Concevoir et organiser une action de formation

Méthode :

Exposé théorique, travail en groupe et sous-groupes, exercices pratiques de formalisation et d'animation

Contenu :

- La rédaction des objectifs
- Les types d'objectifs
- La taxonomie des objectifs
- Les avantages de la pédagogie par objectifs
- Le contenu
- Les méthodes démarches et techniques pédagogiques
- L'évaluation
- La conception des ressources
- Elaboration d'un scénario



Durée :

Nous consulter, à adapter à vos enjeux

Nombre de stagiaires maxi:

12

Public :

Toutes les personnes intéressées et motivée

Évaluation de la formation:

Évaluation à chaud en fin de formation, QCM, Interview des apprenants en cours de formation .

Prérequis:

Être dans l'emploi, savoirs de base

Sanction de la formation:

Attestation de suivi de la formation

Informatique appliquée

Retour
somm

Préambule :

Editer un courrier, des enveloppes, faire un mailing, de la prospection, un tableau de calcul pour gérer ses comptes ou son stock.

*Créer son site internet, des autocollants, des T shirts
Sécuriser son ordinateur, naviguer sur internet, utiliser les logiciels gratuits, les installer effectuer des mises à jour, changer un disque dur, installer une imprimante, augmenter la capacité mémoire de sa machine, optimiser son rendement, structurer un réseau etc.
La liste est longue de tout ce que l'on peut faire avec cet outil.*

Objectif :

Optimiser vos actions en utilisant l'informatique

Méthode :

Apport théorique, étude du projet, travail sur la machine

Contenu :

Le soft : Internet ; traitement de texte ; tableur ; création de site vitrine ; environnement windows ; gestion des fichiers et des dossiers ; sauvegardes ; sécurité ; les logiciels gratuits

Le Hard : nettoyage machine ; changer des éléments ; formater, défragmenter un disque dur

Durée :

Nous contacter

Public concerné :

Tout public

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM



La posture professionnelle des ASH

Retour
somm



Objectifs pédagogiques :

- Identifier les missions des Agents de Service Hôtelier en Ehpad La posture professionnelle des ASH
- Mieux connaître le public reçu en Ehpad
- Adopter une posture professionnelle
- Développer des attitudes sociales professionnelles

Contenu :

Missions des ASH Fiche de poste...

Le public accueilli en Ehpad

Les besoins spécifiques liés au grand âge

La maltraitance

Savoir-être : la posture professionnelle

Image de soi : tenue vestimentaire, hygiène personnelle

Les différents registres de langue, le vouvoiement

L'usage du portable en entreprise

La vie privée au travail

Attitudes sociales professionnelles

Travailler ensemble

Respecter les règles

Mieux communiquer avec son entourage (résidents, famille, collègue, direction) en décryptant les principes de base de la communication

Public concerné : ASH

Nombre de stagiaires maxi: 12

Prérequis : Connaître la langue française

Etre capable de respecter les procédures et les protocoles établis

Durée: 1 jour

Pédagogie :

Exercices sous forme de jeux de rôle en sous-groupe avec grille d'observation

Brainstorming

Lecture de texte puis débat

Jeu coopératif

Modalités d'évaluation :

- Quiz début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction
- Bilan oral de fin de formation en présence du formateur, du responsable de l'établissement et des participants
- Feuille d'émargement à la demi-journée



Booster son activité grâce aux réseaux sociaux

Retour
somm



Objectifs :

- Augmenter sa visibilité par l'animation d'une ou de plusieurs pages professionnelles sur les réseaux sociaux
- Connaître les règles et les pièges des différents réseaux sociaux

Méthodes :

Apport théorique, travaux de groupe, échanges

d'expériences

Contenu :

- Présentation des quatre principaux réseaux sociaux
 - o Facebook
 - o Instagram
 - o LinkedIn
 - o Twitter
- Choisir son ou ses réseaux en fonction de son activité professionnelle
 - o Les publics de chaque réseau
 - o Se positionner sur le bon réseau
- Connaître les règles et les pièges de chaque réseau
 - o Vie personnelle et vie professionnelle
 - o Good buzz et Bad buzz
- Créer sa page professionnelle
 - o Atelier pratique

Durée :

Une journée

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public Concerné :

Personnel d'encadrement, responsable de communication

Prérequis :

Maîtrise de l'outil informatique

Evaluation de la formation :

Evaluation à chaud, QCM

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation



Cohésion d'équipe

Objectifs :

Créer et maintenir une dynamique de complémentarité au sein de son équipe, tout en permettant la réalisation du plein potentiel de chacun.e

- Renforcer l'efficacité professionnelle
- Motiver, engager et fidéliser son équipe
- Réduire les facteurs d'absentéisme, de turnover et de risques psycho-sociaux
- Accompagner les situations de changement

Méthodes :

Apport théorique, travaux de groupe, échanges d'expériences, jeux d'apprentissage, exercices de théâtre

Contenu :

- La charte d'entreprise
- La complémentarité des personnalités
- Le conflit sociocognitif
- L'Analyse Transactionnelle
- Le management intergénérationnel

Durée :

Variable en fonction du nombre d'apprenants et de l'objectif final visé

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public Concerné :

Tous

Prérequis :

Être dans l'emploi, travailler en équipe

Evaluation de la formation :

Evaluation à chaud, QCM

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation



Préparer et animer une réunion

Objectifs :

- Réduire le nombre et le temps des réunions nécessaires à la vie de l'entreprise
- Augmenter l'efficacité de la communication au sein de l'équipe et de la transmission d'informations et d'objectifs

Méthodes :

Apport théorique, travaux de groupe, mises en situation, exercices de théâtre, échanges d'expériences



Contenu :

- Définir l'utilité et la nécessité d'une réunion
- Fixer des objectifs : la clé d'une réunion réussie
- Distribuer et gérer les temps de parole
- Conclure une réunion
- Synthétiser et rendre compte

Durée :

Une journée

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public Concerné :

Personnel d'encadrement

Prérequis :

Maîtrise du français

Evaluation de la formation :

Evaluation à chaud, QCM

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Communication non violente

Retour
somm

Objectif :

Accueillir un client mécontent, cadrer une équipe, savoir s'exprimer sans agresser les autres, féliciter sans tomber dans la démagogie, faciliter les relations parents enfants, de couple, demander des choses qui nous semblent difficiles, vaincre nos appréhensions

Méthode :

Apport théorique, étude et exercices en sous groupes et grands groupes, jeux de rôles pour :
Clarifier ce que l'on pense et ce que l'on veut dire
Savoir l'exprimer à l'autre sans remettre en question ni juger l'individu
Poser calmement ses souhaits de façon évaluable
Obtenir l'avis de l'autre, voire son adhésion

Contenu :

Schémas de principe de la communication
Le cadre de référence
La pyramide des besoins
L'écoute active
Le feed back
La reformulation
L'empathie
La compréhension des besoins de l'autre

Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre

Public concerné / prérequis :

Tout employés / savoirs de base,

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM





Toutes ces formations se déroulent en intra-entreprise

Service en salle en EHPAD Professionnaliser les agents de service	page 30
Techniques de nettoyage en collectivités	page 31
Gouvernante en EHPAD	page 32
Professionnaliser les femmes de chambre	page 33

Service en salle en EHPAD

Professionaliser les agents de service

Objectifs :

Ce module vise à permettre aux stagiaires de renforcer leurs bonnes pratiques aux moments des repas notamment sur la mise en place, le service et le débarrassage tout en améliorant leur communication avec les résidents.

A l'issue de la formation, ils seront capables de personnaliser la prestation hôtelière et auront pris conscience de l'importance que revêt le repas pour les personnes âgées. Adopter des attitudes et comportements suscitant respect et convivialité.

Objectifs pédagogiques :

Comprendre l'importance de son rôle pour une prise alimentaire correcte

Lister les facteurs de la dénutrition, l'importance d'une bonne nutrition

Adopter des attitudes et comportements suscitant respect et convivialité

Appliquer les règles de base du service à table

Être capable de s'organiser par rapport aux différentes contraintes du service en salle (plan de salle, régime)

Mettre en pratique les règles fondamentales de l'hygiène en restauration



Méthode :

Echange et recherches en sous-groupes, emploi de la vidéo, d'exercices collaboratifs, débriefing en grand groupes

Contenu :

- La nutrition, les besoins du grand âge
- Le spirale de la dénutrition, causes et remèdes
- L'importance du personnel de service
- Le schéma de la communication bienveillante
- La relation entre les équipes de salle, la cuisine et les soignants
- Le briefing
- Le déroulement du service et ses différentes étapes :
- Techniques et les gestes professionnels
- Rédaction d'un livret de bonnes pratiques

Public concerné :

AS et ASH, IDE, IDEC

Prérequis :

Etre dans l'emploi, lecture écriture du français

Nombre de stagiaires maxi: 12

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

QCM début et fin de formation

Evaluation à chaud

Evaluation à froid à trois mois

Techniques de nettoyage en collectivité

Préambule :

Le nettoyage des surfaces est une opération technique qui ne doit rien au hasard.

En effet, du choix et du dosage correct du produit à son mode d'application et à l'emploi de certains matériels, dépend le rendu final.

L'ensemble des techniques de MHL (Maintenance et hygiène des locaux) permet au fil des jours de faciliter la tâche des agents en ayant un rendu impeccable et un niveau d'hygiène optimisé.

Objectif :

Définir et employer les techniques d'hygiène et de maintenance des locaux



Méthode :

Apport théorique sous forme de diaporama, de fiches, de démonstrations, d'exercices pratiques, d'application en milieu réel, instauration de protocoles.

Contenu :

Le nettoyage et la désinfection

- Le matériel (chariot, balais, etc...)
- Le cercle de Sinner
- Précautions visant à garantir l'efficacité des produits
- Précautions visant à protéger l'utilisateur.
- Choix du produit
- Le pH.
- Les mélanges de produits.

Les différents produits

- L'eau
- Les détergents
- Composition des détergents
- Choix des détergents en fonction des souillures et des procédés
- Les désinfectants
- Les détergents désinfectants

Le rangement du matériel

- Les opérations préalables au rangement
- Le stockage des divers outils

Les principales opérations de nettoyage

- Balayage humide
- Dépoussiérage humide
- Lavage manuel des sols
- L'aspirateur
- Shampooinage des moquettes
- Lavage des vitres
- Lessivage des parois
- Lavage manuel et mécanique de la vaisselle
- Les divers protocoles (chambres, sanitaires, bureau, etc ..)

Risques professionnels

Gestes et postures

Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre, en général deux jours

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public concerné :

Personnel d'entretien, femmes de chambres, ASH

Prérequis :

Être dans l'emploi, lecture écriture du français, maîtriser la règle de trois

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

QCM début et fin de formation

Evaluation à chaud

Evaluation à froid à trois mois

Gouvernante en EHPAD

Cette formation a pour objectif d'apporter les connaissances, méthodes et outils indispensables à la prise en charge du poste de gouvernante d'EHPAD.

Objectifs pédagogiques :

- Contribuer à la qualité générale de l'hébergement de l'établissement
- Animer, encadrer et former une équipe
- Travailler en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires
- Veiller à la sécurité des personnes et des biens en mettant en œuvre des mesures adaptées
- Mettre en œuvre les procédures et le contrôle qualité

Méthode :

- Exercice de recherche et formalisation en sous-groupe
- Emploi de schémas heuristique et de simmogramme

- la traçabilité des services
- Création d'outils de traçabilité numériques

Contenu :

1. Fiche de poste de la gouvernante
2. Le RABC
3. Le HACCP
4. L'hygiène des locaux
5. Techniques de management
 - a. Dire ce que l'on attend
 - b. La traçabilité
 - c. La communication bienveillante

Durée :

Nombre de jours : à définir en fonction des besoins et des objectifs à atteindre

Prix :

Nous consulter

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public concerné :

Toute personne occupant ou souhaitant occuper un poste de gouvernante en Ehpad

Prérequis :

- Avoir travaillé minimum 1 an en Ehpad
- Savoir lire, écrire et parler le français

Sanction de la formation :

- Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

QCM début et fin de formation

Evaluation à chaud

Evaluation à froid à trois mois



Professionnaliser les femmes de chambre

Retour
somm

Préambule :

Le travail des femmes de chambres et des employés d'étages est primordial pour la réputation d'un hôtel.

C'est au travers du soin apporté à leur travail que la satisfaction de la clientèle va naître. Rationaliser l'ensemble des actions à effectuer, c'est ce que cette formation propose de mettre en place au travers de protocoles établis en commun et adaptés à votre établissement, vos habitudes.

Objectif :

Définir et employer les diverses techniques d'hygiène et de maintenance des locaux, pour rationaliser les actions d'entretien, optimiser la qualité du travail rendu, en prenant en compte la spécificité des lieux, de l'entreprise.

Méthode :

Apport théorique sous forme de diaporama, de fiches, échange d'opinions, démonstrations in situ, mise en place de protocoles rationnels et réalistes.

Contenu :

- L'organisation du travail
- Le nettoyage et la désinfection
- Les différents produits
- Le rangement du matériel
- Les principales opérations de nettoyage
- Les techniques
- Le protocole pour faire une chambre
- Chambres-en recouche
- Chambre à blanc
- L'accueil
- Risques professionnels
- Gestes et postures



Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre, en général deux à trois jours.

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public concerné :

Femmes de chambres, personnel d'étages

Prérequis :

Être dans l'emploi, lecture, écriture du français, maîtriser la règle de trois.

Sanction de la formation:

Attestation de suivi de la formation



Toutes ces formations se déroulent en intra-entreprise

PMS (Plan de maitrise Sanitaire)	page 35
Comprendre et appliquer les démarches RSE	page36
HACCP	page 37
RABC circuit linge en institution	page 38
Les risques liés à l'emploi et au stockage des produits d'entretien	page 39
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	page 40
Dossier d'agrément sanitaire	page 41

Hygiène Alimentaire PMS (plan de maîtrise sanitaire) et HACCP

Retour
somm

Objectif :

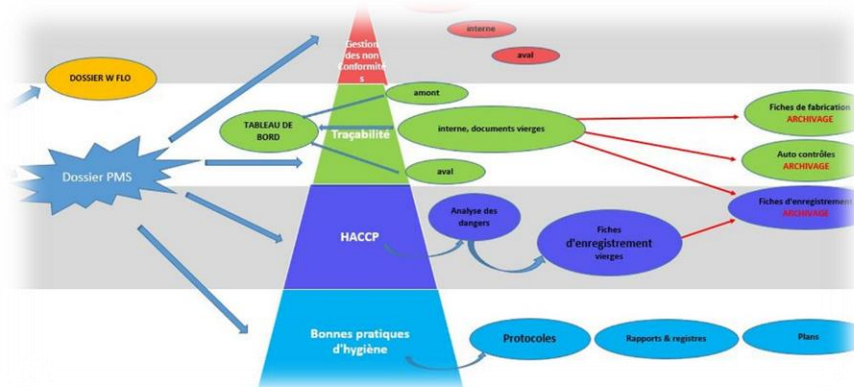
Identifier, formaliser et mettre en place l'ensemble des dispositions visant à garantir l'innocuité des aliments
Formaliser le PMS

Méthode :

Apport théorique, échanges d'opinions, puis étude et exercices en groupe.
Emploi du photolangage, de la vidéo, de démonstrations in situ.

Contenu :

- Le cadre réglementaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Rappel sur la microbiologie
 - Moyens de contamination / de prolifération
 - Moyens de lutte contre les microbes
 - La marche en avant
- L'HACCP
- L'analyse des risques par l'outil des 5 M
- Déterminer les causes de : contamination/ prolifération/survie
- Choix des moyens de maîtrise
- Formalisation du système documentaire
 - Les protocoles
 - Les fiches de relevés
 - Les différents plans
 - Les actions correctives
- La traçabilité
- La gestion des non conformités
- synthèse



Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et du niveau de maîtrise souhaité, en général entre 2 et 3 jours

Public concerné / prérequis :

Equipe cuisine et cadre de l'alimentaire / savoirs de base et connaissances des bases de l'hygiène en cuisine

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM

Comprendre et appliquer la démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises)

Retour
somm

Objectif :

Adopter des pratiques professionnelles s'inscrivant dans une politique RSE (responsabilité sociale des entreprises) et améliorer les conditions de travail.

- Comprendre les intérêts économiques d'une stratégie RSE
- Intégrer les enjeux environnementaux dans son activité
- Prévenir le harcèlement et les comportements discriminants
- Favoriser la prévention des risques psychosociaux
- Sensibiliser aux risques d'addictions en milieux professionnels



Méthode :

Apport théorique, travaux de groupe, mise en situation, jeux, exercices de théâtre, échanges d'expériences

Contenu :

- La démarche RSE et la norme ISO 26 000
- Le harcèlement (moral, sexuel)
- Les addictions en milieu professionnel
- Les discriminations
- L'égalité femme/homme
- Les risques psycho-sociaux

Durée / NB de stagiaires maxi :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et du niveau de maîtrise souhaité, en général entre 2 et 3 jours / 12 stagiaires maximum

Public concerné / prérequis :

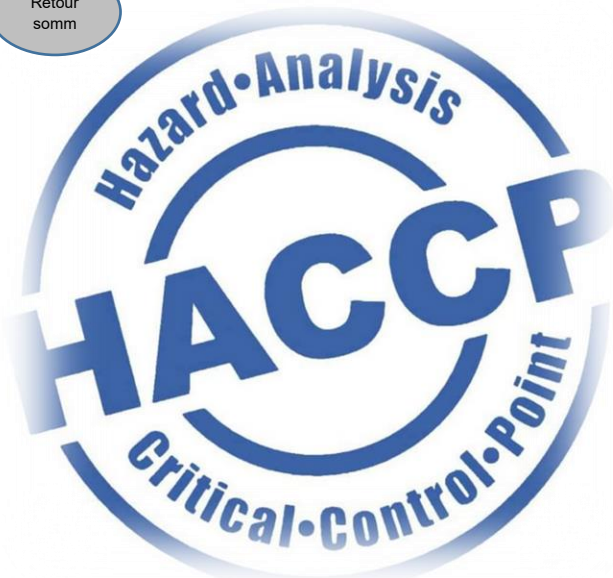
Tous, pas de prérequis particuliers

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM



Objectif :

Identifier et appliquer les différentes étapes de la méthode HACCP pour contrôler la qualité alimentaire tout au long de la chaîne de fabrication

Modalités pédagogiques :

Apport théorique sous forme de diaporama, échanges d'opinions puis étude et exercices en groupe.

Contenu :

- Cadre réglementaire
- Présentation du HACCP
- Les 7 principes du HACCP
- Notion de PRP, PRPO, CCP
- Les 14 étapes d'application d'un plan HACCP (Préparation, Analyse, Formalisation)
- Mise en place de la documentation
- Planification du contrôle du plan

Durée :

Durée variable en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs à atteindre

Public concerné /prérequis :

Equipe cuisine, cadre et responsables de l'alimentaire / connaître les bases de l'hygiène en cuisine

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation , évaluation à chaud, QCM

RABC le circuit linge en institution

Retour
somm

Préambule:

Le RABC est au linge ce que le HACCP est à l'aliment.

C'est non seulement un système qualité de maîtrise des risques de biocontamination mais aussi des contaminations chimiques et physiques.

Sa mise en place permet d'harmoniser les façons de faire, de réaliser des économies sur le lessiviel et les protocoles de lavage/ séchage.

Objectif :

Identifier et appliquer les différentes étapes de la méthode RABC.

Adopter des attitudes et des postures visant à réduire les TMS et les accidents du travail.

Méthode :

Apport théorique sous forme de diaporama, échanges d'opinions puis étude et exercices en groupe.

Emploi du photolangage, de la vidéo.



Contenu :

- Cadre réglementaire o Norme EN 14065
- Présentation du RABC et comparaison avec le HACCP
- Définition de la " fonction linge" En fonction des enjeux et des objectifs de l'entreprise
- La marche en avant
- Identifier les différents circuits dans la " fonction linge "
- Séquencer les différentes étapes de la fonction linge
- L'outil décisionnel des 5M
- Les 7 principes du RABC
- Analyse des dangers
- Déterminer les CCP
- Fixer les limites critiques
- Etablir des actions de surveillance
- Etablir des actions correctives
- Mettre en place un système de vérification
- Formalisation, enregistrement
- Les risques professionnels et les TMS (troubles musculo-squelettiques) dans le service " linge "

Public concerné / prérequis :

Tout employés en lingerie ou circuit linge / savoirs de base,

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM



Les risques liés l'emploi et au stockage des produits d'entretien

Retour
somm

Objectifs

Comprendre la notion de risque professionnel.
Mettre en Œuvre les mesures nécessaires à la protections des agents et de l'environnement lors de l'usage et du stockage de ces produits.

Méthode

Apport théorique, travail en groupe, échanges, études de cas pratiques, exercices

Contenu

La notion de risque professionnel

Risque VS danger
Les facteurs de risques
La genèse de l'accident de travail
Comment diminuer le taux de prévalence des AT

Le cout des AT (accidents du travail)

L'INRS

Les différents risques et les moyens de lutte

Le document unique de sécurité

Caractéristiques et choix des produits d'entretien des locaux

Les différentes familles de produits

Les différents revêtements

Les différents matériels

Le choix du produit et son impact sur le revêtement à traiter

Les diverses techniques de nettoyage

Sécurité des produits d'entretien de locaux

Les fiches produits (fiches techniques, FDS, symboles, pictogrammes...)

Identification des risques sur les étiquettes

Les équipements de protection individuelle, collectives

Les règles liées à la manipulation des produits

Les caractéristiques écologiques d'un produit pour une utilisation protectrice de l'environnement (les écolabels, les produits issus de la chimie verte, etc)

Liens entre la qualité de l'air intérieur et l'usage des produits d'entretien

Principes généraux

Notion de qualité écologique

Notion de prestation écologique

Recommandation pour la commande publique

Les points clés

Exigences possibles

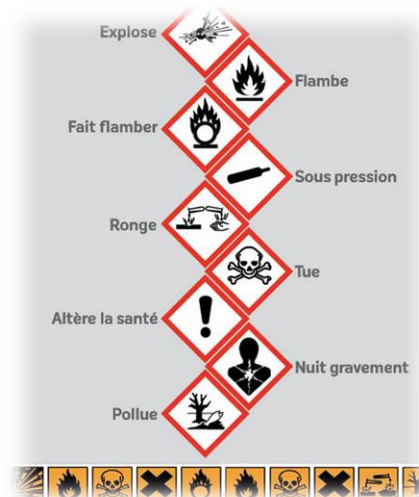
Formalisation d'achats

Règlementation pour les bâtiments accueillant des enfants

La bonne utilisation des autres produits courants

Les conditions de stockage (les associations à éviter...).

L'organisation et les méthodes pour reconnaître les caractéristiques des produits



stockés

La gestion du stock

Durée

Variable, nous consulter, habituellement deux jours.

Nombre de stagiaires maxi: 12

Public concerné

Personnels d'entretien, ASH

Prérequis

Etre dans l'emploi, lecture et écriture du français

JALADE François Formations J2F Route de puy Chalvin 05100 Puy st André Pt : 06 81 72 60 03

Courriel francois.jalade@j2f-site.com

Site web : www.j2f-site.com

Siret :

329 317 085 000 28

n° de déclaration d'activité auprès du préfet de la région PACA 93050065405

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

(Selon décret du 24 juin 2011 et arrêté du 5 octobre 2011)

Objectif :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer mes activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. **Obligatoire depuis octobre 2012**

Modalités pédagogiques : Apport théorique, échanges d'opinions, puis étude et exercices en sous-groupes et en groupe.

Contenu :

- Le cadre réglementaire
 - Arrêté de 95
 - Le pack hygiène de 2006
 - Le décret du 24 juin 2011
 - Les guides de bonnes pratiques
 - Le PMS
- Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Rappel sur la microbiologie, les divers types de microbes, les pathogènes, conditions de vie de croissance
 - Moyens de contamination / de prolifération
 - Moyens de lutte contre les microbes
 - La marche en avant
- L'HACCP
- Les différents dangers
- L'analyse des risques par l'outil des 5 M
- Déterminer les causes de : contamination/ prolifération/survie
- Choix des moyens de maîtrise
- Formalisation du système documentaire
- La traçabilité
- La gestion des non conformités
- Les différentes sanctions (légales et qualitatives)
- synthèse

Durée :

Deux journées

Public concerné /prérequis/Nb de stagiaires max

Equipe cuisine, cadre et responsables de l'alimentaire /être dans l'emploi/ 12 stagiaires

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation avec N° accordé par la DRAAF

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, QCM



Dossier d'agrément sanitaire

Retour
somm

Objectif :

Rédiger le dossier d'agrément en accord avec la réglementation (arrêté du 8 juin 2006)

Méthode :

- Apport théorique, échanges d'opinions, puis étude et analyse du fonctionnement
- Réunion de l'ensemble des documents.
- Formalisation du PMS
- Conduite d'une analyse des risques sur les principes du HACCP
- Formalisation de l'ensemble de la documentation (fiches, protocoles, traçabilité, gestion des non conformités)



Contenu :

- Note de présentation de l'entreprise
- Organisation et organigrammes
- Description des activités de l'entreprise
- Inventaires des produits / description des flux / diagrammes de fabrication / description de l'entreprise / description du fonctionnement
- PMS
- Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes du HACCP
- Procédures de traçabilité et de gestion des non conformités

Durée :

Nous consulter, la durée est fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs souhaités

Public concerné / prérequis:

Equipe cuisine, cadres, chargé de mission restauration, direction, équipe HACCP/ connaître parfaitement les principes de l'hygiène en cuisine collective, entreprise alimentaire

Sanction de la formation :

Attestation de suivi de la formation

Evaluation de la formation :

Interview en cours de formation, évaluation à chaud, obtention de l'agrément

Qui sommes-nous ?

Retour
somm

Présents sur la France entière depuis 21 ans et spécialistes de l'alimentation nous accompagnons les acteurs de l'hôtellerie, la restauration, l'agro-alimentaire dans leurs démarches pour répondre aux impératifs légaux et qualitatifs.

Nos clients sont des artisans, des industriels, des centres de vacances, des mairies, des hôpitaux, des cliniques, des institutions diverses (maisons de retraites, MAS, IME, IMP, etc...)

Toutes nos formations se font en intra-entreprise et font en premier lieu l'objet d'une analyse des besoins pour adapter précisément leur contenu, suivies ensuite d'un accompagnement personnalisé.

Les formateurs

François JALADE

Créateur et dirigeant de J2F depuis 2005, chef de cuisine, et formateur en gestion et techniques culinaires, François est spécialisé dans les techniques évolutives de cuisson, les procédés de production des cuisines collectives, l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Diplômé en pédagogie, en Hôtellerie restauration et cuisine, ce touche-à-tout intervient sur tout ce qui concerne l'aliment.

Fervent militant du bien manger il développe des formations notamment à destination des maisons de retraite, persuadé que c'est au travers de l'aliment et du repas que l'évolution de ces dernières se fera.

Hormis les formations en intra-entreprise, Il accompagne aussi sur le long terme l'évolution des PME sur leur service qualité ou la montée en gamme de la prestation rendue.

Motard, vététiste et skieur, il est intimement convaincu que l'engagement est la clé de la réussite, il vous incitera donc dans votre propre engagement de façon à viser l'atteinte de vos objectifs.



Retour
somm

Cédric COOPMAN

Maîtrise de psychologie sociale en poche, Cédric c'est ensuite tourné vers le milieu de l'entreprise, statistiques et gestion quotidienne sont devenues ses compétences.

C'est l'expert informatique de l'équipe : passionné de programmation sur Excel, il mitonne des logiciels accessibles aux PME visant à cadrer la production, en cuisine notamment, gérer les ressources, les flux.

Du tableau de bord intégrant un visuel sur vos données à l'outil de gestion de fiches techniques des cuisiniers, les possibles sont nombreux.

Pas avare de ses savoirs, il peut aussi vous former :

- aux outils numériques et comptables, Excel, Hélios commerce et compta, BP suite entreprise...
- aux rouages de la trésorerie, des plannings, de la déclaration de TVA, des écritures comptables qui conduisent au bilan...etc.



Retour
somm

La formation professionnelle

Chaque année, les employeurs doivent s'acquitter d'une participation au développement de la formation professionnelle en fonction de leur masse salariale.

Ces fonds sont versés principalement à des OPCO (opérateurs de compétences) dont le rôle est d'accompagner les entreprises dans la mise en œuvre de leur plan de formation. Une prise en charge peut alors être mise en place vous permettant ainsi de faire de la formation un outil de développement de votre entreprise.