



LA RECETTE du SUCCEs

FORMATIONS CUISINE



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivantes :
ACTIONS DE FORMATION



LE MOT DU PRÉSIDENT

Osez la formation ensemble !

Chaque année, plus de 40 000 stagiaires ont osé franchir le pas de se former avec nous. Des dizaines de milliers de chefs d'entreprises ont osé nous confier l'avenir de leurs salariés.

Ils ont osé surmonter les contraintes d'organisation et administratives pour mettre en place des formations pour leur personnel.

Ils ont osé se remettre en cause, réfléchir avec nous sur les solutions à leurs problématiques, envisager l'innovation ensemble.

Alors à notre tour nous osons vous dire merci, merci pour votre confiance, pour votre fidélité à nos équipes, pour votre exigence qui nous pousse à sans cesse nous renouveler.

Merci de nous laisser vous accompagner dans les mutations de notre beau secteur de l'Hôtellerie-Restauration.

Cette nouvelle offre de formation en cuisine que je suis heureux de vous présenter, a été conçu dans cet état d'esprit.

Nous avons tenu compte de toute cette expertise récoltée sur le terrain au fil de nos formations auprès de vous depuis plus de 20 ans, pour vous concocter avec audace, des programmes pragmatiques, opérationnels et valorisant immédiatement votre établissement et vos équipes auprès de vos clients.

Alors oui, continuons à oser ensemble pour former vos équipes de demain.

Michel BEDU - Président AKTIVEO Formation

AKTIVEO FORMATION

AKTIVEO FORMATION

OSEZ LA FORMATION

1

LE N°1 DE LA FORMATION EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Plus de **600 000** professionnels
formés depuis 2002.

Plus de **7 000** formations
dispensées en 2024.

Plus de **40 000** stagiaires formés en
2024. Plus de **90** programmes
enrichis et actualisés tous les ans.

2

UNE PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE DE VOTRE FORMATION

AKTIVEO Formation est labellisée
et certifiée par tous les organismes
financeurs de référence :



Régions OPCO des autres branches
professionnelles C'est pour vous la garantie de la
prise en charge financière des frais de formation.

3

DES FORMATIONS PRÈS DE CHEZ VOUS

AKTIVEO Formation est présente
sur tout le territoire national et en
Outre-mer :

28 centres en régions
112 sites de formation



GUADELOUPE GUYANE MARTINIQUE RÉUNION



AU MENU

01	CUISINE DU TERROIR : CREATIVITÉ ET TRADITION	04
	• La cuisine gourmande • La cuisine de nos régions • La cuisine bistrannique • La cuisine en cocotte • les plats mijotés • La cuisine du marché - les circuits courts	
02	TENDANCES VENUES D'AILLEURS : EXPLORER DE NOUVELLES SAVEURS	11
	• Cuisine venue d'ailleurs • La cuisine italienne	
03	LA STREET FOOD : L'ART DE LA CUISINE NOMADE	14
	• Les galettes / Crêpes • Les burgers • Les sandwiches • Flammenkueches et Quiches	
04	CUISINER AUTREMENT : VEGAN, DIETETIQUE ET HEALTHY	19
	• Cuisine végétarienne / végétalienne • Cuisine healthy • Cuisine diététique et bien être	
05	LES MODES DE CUISSON : SUBLIMER LES SAVEURS	23
	• Les fondamentaux de la cuisson • Les bœufs	
06	TRAITEUR : L'EXCELLENCE CULINAIRE	26
	• Réalisations spécifiques à l'activité traiteur • Mignardises éco responsables • Mise en place du petit déjeuner / brunch	
07	LES DESSERTS : L'ART DE LA GOURMANDISE	30
	• Les bases de la pâtisserie en cuisine • Desserts créatifs en cuisine • Glaces et sorbet maison • Techniques spécifiques : Le chocolat	
08	MENUS SPÉCIFIQUES	35
	• Les produits nobles : caviar, crustacés, homard, gibier ... • Menus à thèmes : Saint Valentin, pâques, fêtes des mères ... • Menus festifs de fin d'année	
09	SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, GESTION DES DÉCHETS : GARANTIR L'HYGIÈNE	39
	• Hygiène alimentaire • La mise en place du PMS • Cuisiner responsable • Loi EGALIM, restauration collective	
10	LA SOMMELLERIE : L'ART DE SUBLIMER CHAQUE METS PAR LE VIN	44
	• Connaître le vin pour mieux le vendre • Rendre sa carte des vins attractive • Créer une carte de bières attractive	
11	MANAGER SON RESTAURANT	48
	• Manager sa brigade • Gestion des conflits • Recruter, motiver et fidéliser ses salariés	
12	OPTIMISER LES RATIOS POUR AMÉLIORER LA RENTABILITÉ	52
	• Gestion des stocks et des ratios • Rendre sa carte attrayante et attractive	

CUISINE DU TERROIR : CREATIVITÉ ET TRADITION

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Dans un contexte de recherche du fait maison au sein des établissements, la maîtrise des techniques traditionnelles de notre terroir est un atout inestimable pour développer une cuisine créative et authentique qui parlera à tous.

La cuisine du terroir, riche de ses saveurs et de ses savoir-faire, offre une base solide pour réinventer les plats et ainsi se démarquer dans un secteur très concurrentiel.

Se former à ces techniques, c'est permettre à ses équipes d'accroître leurs compétences de façon très opérationnelle avec des résultats immédiats et mesurables.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

40 ans d'expérience professionnelle
dans la cuisine traditionnelle
Ouverture de brasseries à l'Étranger
Passionné par la transmission !

AKTIVEO
FORMATION

LA CUISINE GOURMANDE

Générosité et plaisir, une cuisine d'émotions à partager

14H



“ CUISINER LA TRADITION OU S'EN
INSPIRER, FAITES CONFIANCE
À NOS FORMATIONS. ”

- 1 **Découvrir** des techniques modernes pour rehausser la présentation et les textures des plats gourmands (cuisson basse température, utilisation du siphon, etc.).
- 2 **Créer** des recettes où chaque ingrédient apporte une dimension gustative forte, en jouant sur l'équilibre entre les saveurs sucrées, salées, acides et amères.
- 3 **Savoir** marier des textures contrastées (croustillant, fondant, moelleux) pour sublimer les plats.
- 4 **Utiliser** des produits de qualité pour une cuisine gourmande.
- 5 **Revisiter** des plats traditionnels (cassoulet, blanquette, bourguignon, gratins, soufflés) pour leur apporter une touche moderne et encore plus gourmande, tout en maîtrisant ses coûts.
- 6 **Découvrir** des techniques de dressage professionnel pour magnifier des plats généreux, tout en veillant à l'harmonie des couleurs, des volumes et des textures.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations concrètes

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LA CUISINE DE NOS RÉGIONS

Riche et varié, les saveurs de notre enfance

14H

“ INNOVER EN REMETTANT AU GOÛT DU JOUR DANS VOTRE CARTE DES PLATS EMBLÉMATIQUES DANS VOTRE RÉGION. ”



1 Identifier les caractéristiques, les influences culturelles et historiques qui façonnent la gastronomie de chaque région française : l'Alsace avec ses choucroutes, tartes flambées..., la Bretagne avec ses fruits de mers, ses galettes et crêpes, la Provence avec sa bouillabaisse, ses tapenades, piperades, ratatouille...

3 Adapter et revisiter les plats régionaux

2 Maîtriser les techniques de préparation spécifiques comme la cuisson en cocotte pour les plats mijotés, le rôti des viandes, et la maîtrise des sauces emblématiques (béarnaise, sauce au vin, etc.). Utilisation des produits régionaux et des épices spécifiques (piment d'Espelette, carvi, herbes de Provence) pour reproduire les saveurs authentiques.

4 Mettre en avant les produits locaux, la saisonnalité, les circuits courts dans les recettes régionales

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations concrètes.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LA CUISINE BISTRONOMIQUE

Fraicheur, technicité et tradition. Laissez vous guider !



21H



“ DÉVELOPPER UNE CUISINE BISTRONOMIQUE QUALITATIVE TOUT EN AUGMENTANT SES MARGES GRÂCE À NOS FORMATIONS. ”

- 1 **Savoir** transformer des plats traditionnels de la cuisine de terroir en créations raffinées et modernes tout en maîtrisant les coûts pour offrir une expérience culinaire accessible
- 2 **Mise en pratique** de la créativité pour apporter une touche personnelle et inventive aux recettes classiques en préservant l'authenticité des saveurs
- 3 **Optimiser** vos recettes avec des produits de qualité et de saison (œuf parfait et crème de champignons, tartare de bar avec une touche d'agrumes et une crème d'avocat, velouté de potimarron aux éclats de châtaignes, etc.)
- 4 **Rendre** sa carte attractive et gagner en rentabilité en maîtrisant les techniques de cuisson

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations concrètes.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LA CUISINE EN COCOTTE

Qu'elles soient en fonte et en terre cuite, une cuisine authentique, conviviale et généreuse

14H

- 1 **Connaître** les différents types de cocottes, leurs matériaux de fabrication, et leurs spécificités pour choisir l'équipement le mieux adapté à chaque préparation culinaire
- 2 **Maîtriser** les diverses techniques de cuisson spécifiques à la cocotte pour exploiter pleinement ses capacités et sublimer les aliments
- 3 **Connaître** les avantages de la cuisson en cocotte : convivial, généreux pour promouvoir une cuisine savoureuse, saine et respectueuse des ingrédients
- 4 **Adapter** ses productions culinaires à la cuisson en cocotte en tirant parti de ses spécificités : coq au vin, bœuf bourguignon, cassoulet, etc.

“METTRE L'AUTHENTICITÉ AU GOÛT DU JOUR, APPORTER DE LA CONVIVIALITÉ À VOTRE CARTE.”



MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations concrètes.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LES PLATS MIJOTÉS

Plat familial par excellence, on prend le temps de découvrir nos saveurs d'autrefois

14H



“ LAISSEZ FAIRE LE TEMPS
À VOTRE PLACE DANS CETTE
CUISINE AUTHENTIQUE
ET GÉNÉREUSE. ”

- 1 **Maîtriser** les techniques de préparation et de cuisson des plats mijotés : savoir préparer, assaisonner et cuire une variété de plats pour obtenir des plats savoureux et parfaitement cuits
- 2 **Apprendre** à utiliser les spécificités de chaque région : les épices, les herbes aromatiques... pour donner du caractère et de la profondeur aux plats mijotés
- 3 **Adapter** les recettes des plats mijotés aux différentes saisons : blanquette de veau, pot au feu, tajine, osso buco...
- 4 **Apprendre** à dresser et présenter les plats mijotés de manière appétissante et moderne tout en conservant leur authenticité

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations concrètes.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LA CUISINE DU MARCHÉ - LES CIRCUITS COURTS

Une approche culinaire qui met l'accent sur la saisonnalité des produits

14H



“ADOPTER UNE
DÉMARCHE ÉCO
RESPONSABLE EN
VALORISANT LES
CIRCUITS COURTS :
ET PROPOSER UNE
CUISINE AUTHENTIQUE
ET ENGAGÉE.”

- 1 **Identifier** les critères de sélection des produits de saison : apprendre à reconnaître, sélectionner et valoriser les produits de saison en privilégiant les circuits courts pour une cuisine plus responsable et durable
- 2 **Savoir** concevoir des menus et des plats créatifs en s'inspirant des produits disponibles à chaque saison
- 3 **Apprendre** à sublimer des produits simples et abordables pour créer des plats à forte valeur ajoutée tout en maîtrisant les coûts de production
- 4 **Favoriser** l'approvisionnement en circuits courts pour promouvoir une cuisine plus éthique, durable et de qualité, tout en renforçant le lien avec les producteurs locaux.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

TENDANCES VENUES D'AILLEURS : EXPLORER DE NOUVELLES SAVEURS

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU  chef

Les tendances culinaires venues d'ailleurs offrent une source d'inspiration infinie pour renouveler vos cartes et surprendre vos clients.

Découvrir de nouvelles techniques, utiliser de nouveaux produits, enrichir ses connaissances, voilà le voyage que nous proposons à vos équipes pour libérer leur créativité.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

CUISINE VENUE D'AILLEURS

Chaque cuisine raconte une histoire unique, faite de traditions et techniques différentes. Une ouverture d'esprit indispensable aujourd'hui

14H

- 1 **Découvrir** les spécificités culinaires de chaque cuisine étrangère
- 2 **Savoir** intégrer dans sa cuisine, des tendances venues d'ailleurs (certains plats, influences...)
- 3 **Maîtriser** les ingrédients clés et leurs associations
- 4 **Développer** des techniques de cuisson et de préparations spécifiques
- 5 **Optimiser** la présentation

“
METTEZ UNE TOUCHE
D'ORIGINALITÉ DANS
VOTRE CARTE
ET EXPLORER
D'AUTRES UNIVERS.
OSEZ LA DIFFÉRENCE.
”



MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LA CUISINE ITALIENNE

Une des cuisines les plus appréciées et influentes reconnue par sa diversité et ses saveurs authentiques

14H



“ UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET RÉCONFORTANTE QUI SE DISTINGUE PAR LA QUALITÉ DE SES PRODUITS. C'EST INTÉMPOREL ! ”

- 1 **Comprendre** les bases de la cuisine régionale italienne et les ingrédients emblématiques (pâtes, tomates, basilic, huile d'olive...)
- 2 **Apprendre** à préparer des pâtes fraîches et farcies maison (tagliatelles, raviolis, gnocchis)
- 3 **Connaître** les différentes sauces typiques (bolognaise, pesto, carbonara...) et leur association avec les pâtes appropriées
- 4 **Réaliser** des plats traditionnels : Osso Buco, Saltimbocca, Risotto...
- 5 **Maîtriser** la pâtisserie et les desserts : Tiramisu, Panettone, Cannoli...
- 6 **Travailler** les accords mets et vin italiens
- 7 **Intégrer** les principes de la cuisine italienne dans son établissement

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LA STREET FOOD : L'ART DE LA CUISINE NOMADE

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

La street food s'est imposée comme une véritable tendance mondiale qui a déferlé dans nos établissements.

De l'élaboration de snacks gourmets à l'art du burger en passant par le concept de tapas et petits plats à partager, il est devenu indispensable de compléter sa formation de cuisinier en maîtrisant ces nouvelles tendances qui séduisent une nouvelle clientèle pour vos établissements.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

LES GAULETTES / CRÊPES

Les crêpes, galettes, spécialités emblématiques de la Bretagne. Simplicité et saveurs délicieuses, tout un programme



14H



“ LA MAÎTRISE DES CRÊPES
OU DES GAULETTES VOUS GARANTIT
UNE FORTE RENTABILITÉ
SANS OUBLIER
LA GÉNÉROSITÉ

”

- 1 **Maîtriser** la préparation des pâtes à crêpes sucrées et salées (pâte à crêpes classique et pâte à galettes de sarrasin)
- 2 **Comprendre** l'importance des proportions et des ingrédients pour obtenir une texture idéale (lait, œufs, farine...)
- 3 **Maîtriser** les techniques de cuisson des crêpes
- 4 **Apprendre** à préparer des garnitures classiques (sucre, chocolat, confiture) et des garnitures plus élaborées (caramel au beurre salé, fruits frais, crème pâtissière)
- 5 **Développer** des recettes originales
- 6 **Gérer** la production et le service des crêpes
- 7 **S'adapter** aux besoins des clients : maîtriser la personnalisation des crêpes en fonction des préférences et restrictions alimentaires des clients (sans lactose, végétarien...)

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LES BURGERS

Symbole de la cuisine rapide indispensable dans vos restaurants.
Laissez libre court à vos inspirations



14H

“ INCONTOURNABLE ET INÉVITABLE ;
MAÎTRISER LE BURGER EST
ESSENTIEL DE NOS JOURS.
OSEZ LA DIFFÉRENCE ! ”



- 1 **Apprendre** à préparer des buns maison, avec différentes textures et saveurs (brioché, complet, sésame, gluten-free)
- 2 **Apprendre** à choisir les différentes viandes (boeuf, poulet, agneau, porc...) et à les transformer en steaks hachés adaptés et maîtriser la cuisson des steaks à burgers
- 3 **Explorer** des alternatives à la viande (poissons, burgers végétariens et vegan) pour répondre à tous les régimes alimentaires
- 4 **Préparer** des garnitures classiques (fromage, salade, tomate) et des garnitures plus originales (avocat, oignons confits, légumes grillés, champignons sautés)
- 5 **Maîtriser** l'art des sauces maison
- 6 **Savoir** créer des recettes de burgers équilibrés, innovant avec des ingrédients de saison ou locaux
- 7 **Créer** des burgers gastronomiques et festifs en utilisant des produits de qualité (fromage affiné, foie gras, truffe, homard...)
- 8 **Concevoir** des accompagnements adaptés (classiques : frites maison...), et (plus originaux : patates douces frites)

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LES SANDWICHES

Clubs, classiques, paninis, wraps, chaud / froid déclinables à l'infini. Incontournables dans une offre de snacking. Laissez vous guider !

14H



“ OPTIMISER ET DÉCLINER VOTRE OFFRE. ENTRE VARIÉTÉ ET MARGES ATTRACTIVES. FAITES LE CHOIX GAGNANT ! ”

- 1 Apprendre** à préparer ou sélectionner des pains variés (baguette, pain de mie, ciabatta, focaccia, pain complet, pain sans gluten, etc.) et comprendre les spécificités de chaque type de pain et leur adéquation avec les garnitures proposées.
- 2 Savoir** combiner différentes textures (croquant, moelleux) et saveurs (salé, sucré, acide). Sandwichs froids / Paninis...
- 3 Préparer** des garnitures classiques (jambon, fromage, crudités) ainsi que des garnitures plus élaborées (viandes marinées, légumes grillés, fromages affinés, etc.).
- 4 Savoir** travailler avec des ingrédients frais et de saison
- 5 Maîtriser** la préparation de sauces maison (mayonnaise, pesto, sauce moutarde au miel, tapenade, sauce tzatziki, etc.)
- 6 Proposer** des alternatives végétariennes, vegan, et healthy
- 7 Proposer** des concepts de sandwichs inspirés des tendances internationales (panini, banh mi, wraps, bagels, etc.).

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

FLAMMENKUECHES ET QUICHES

Plats à partager à garnir suivant ses envies, sa région.
À consommer sans modération

14H

“TRADITIONNELLES OU REVISITÉES,
CES RECETTES S'ADAPTENT À TOUTES
VOS ENVIES : LAISSEZ LIBRE COURT
À VOTRE INSPIRATION”



- 1 **Apprendre** à réaliser différentes pâtes adaptées (pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à pizza fine pour la flammekueche).
- 2 **Réaliser** des variations modernes de la flammekueche
- 3 **Apprendre** à réaliser les quiches traditionnelles (la quiche lorraine)
- 4 **Savoir** adapter la recette classique de la quiche à des variantes avec des légumes de saison, des viandes, des poissons ou des fromages différents.
- 5 **Développer** des recettes créatives adaptées à divers régimes alimentaires (végétariennes, sans gluten, etc.).
- 6 **Connaître** les techniques de conservation et de réchauffage pour les quiches et flammekueches tout en préservant leur qualité

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

CUISINER AUTREMENT : VEGAN, DIETETIQUE ET HEALTHY

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Aujourd'hui, cuisiner autrement ne se résume plus à suivre une tendance, mais à répondre à une demande grandissante des clients : manger mieux pour vivre mieux.

Qu'il s'agisse de cuisiner vegan, diététique ou healthy, ces approches doivent être maîtrisées par les équipes pour apporter une nouvelle dimension à votre cuisine.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

CUISINE VÉGÉTARIENNE / VÉGÉTALIENNE

Adapter sa carte ou créer une offre complète avec des recettes savoureuses

14H



“ PERSONNALISEZ VOTRE MENU OU
CONCEVEZ UNE OFFRE COMPLÈTE.
UNE APPROCHE GOURMANDE
ET DANS L'AIR DU TEMPS. ”

- 1 Différencier** la cuisine végétarienne et la cuisine végétalienne et appréhender la notion de “végan”
- 2 Connaître** les principaux produits et ingrédients spécifiques pour réaliser une cuisine végétarienne ou végétalienne saine et équilibrée :
 - Légumes de saison (liste de légumes par saison avec les types de recettes adaptées à chaque produit, conseil d'achat : bio, local, frais...)
 - Céréales, légumineuses, oléagineux...
 - Laits végétaux, crèmes végétales...
- 3 Disposer** d'une base de recettes pour proposer des menus variés (Pokebowl, Curry de légumes, Burger végétarien...)
- 4 Sensibiliser** à la limitation des déchets et des emballages (astuces et recettes pour faire encore plus “maison” notamment certains basiques, astuces pour éviter les pertes)
- 5 Développer** la créativité en imaginant à partir des recettes proposées, des variantes, de nouvelles associations, et également imaginer de nouveaux menus

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

CUISINE DIÉTÉTIQUE ET BIEN ÊTRE

À la recherche de l'équilibre, des saveurs et des cuissons alternatives.
Variez vos offres!

14H

- 1 **Connaître** les principes d'une alimentation équilibrée en termes d'apports en macronutriments (protéines, glucides, lipides) et micronutriments (vitamines, minéraux).
- 2 **Incorporer** des ingrédients à haute densité nutritionnelle comme les graines (chia, lin), les fruits et légumes frais, et les bonnes graisses (huile d'olive, avocat).
- 3 **Apprendre** les techniques de cuisson douce pour préserver les qualités nutritionnelles des aliments (vapeur, étuvée, papillote, cuisson à basse température).
- 4 **Réaliser** des plats savoureux tout en réduisant les apports en sucre, gras et sel, en jouant sur les herbes, épices et assaisonnements naturels.
- 5 **Cuisiner** pour des régimes spéciaux comme sans gluten, sans lactose, faible en sucre ou faible en sodium
- 6 **Créer** des desserts et pâtisseries "light" et sans sucre raffiné



“ UNE ALTERNATIVE TENDANCE :
DIVERSIFIEZ VOS PROPOSITIONS POUR
SURPRENDRE ET SÉDUIRE ! ”

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

CUISINE HEALTHY

Mettez des produits frais en valeur, jouez avec les assaisonnements et les cuissons

14H



“ JOUEZ LA CARTE
DE LA SAISONNALITÉ
AVEC LA CUISINE HEALTHY. ”

- 1 **Découverte** des ingrédients phares de la cuisine saine et alternative et techniques pour les cuisiner efficacement
- 2 **Création** de plats gourmands, sucrés et salés, adaptés aux régimes sans gluten, ni produits laitiers
- 3 **Approfondissement** sur l'utilisation des sucres naturels
- 4 **Exploration** des modes de cuisson alternatifs pour les viandes, poissons, légumes, légumineuses et céréales
- 5 **Optimisation** des associations alimentaires en cuisine pour combiner plaisir gustatif et bienfaits nutritionnels

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LES MODES DE CUISSON : SUBLIMER LES SAVEURS

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU *chef*

Pourquoi former vos équipes aux modes de cuisson ?

Parce qu'une cuisson bien maîtrisée fait toute la différence dans l'assiette.

Des cuissons lentes et douces qui préservent les nutriments, aux cuissons vives qui saisissent et caramélisent, chaque méthode offre une possibilité unique pour sublimer les produits.

Investir dans la maîtrise des modes de cuisson, c'est donner à vos chefs et cuisiniers les clés pour innover et se renouveler constamment, en proposant des plats à la fois authentiques et modernes.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

LES FONDAMENTAUX DE LA CUISSON

Traditionnelles ou actuelles.
Les techniques de cuisson :
élément incontournable de la cuisine.

21H

“ CONNAÎTRE LES MÉTHODES DE CUISSON, C'EST ESSENTIEL POUR MAXIMISER SON TEMPS ET AMÉLIORER SES MARGES. ”



1 Maîtriser les différentes techniques de cuisson :

- La cuisson basse température
- La cuisson sous vide
- La cuisson vapeur
- La cuisson à l'étouffée et en cocotte
- La cuisson à la plancha
- La cuisson au feu de bois ou au charbon de bois
- ect...

2 Découvrir les équipements adaptés (brasero, barbecue, four à bois) et les techniques pour contrôler la chaleur.

3 Connaître les tendances de cuisson des aliments fermentés ou marinés avant cuisson

4 Tendance de la cuisine de demain : cryoconcentration (extraction du jus, réduction des saveurs)

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

TRAITEUR : L'EXCELLENCE CULINAIRE

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Devenir un traiteur d'exception, c'est savoir transformer chaque événement en un moment mémorable grâce à une cuisine de qualité et un service irréprochable.

Vos équipes apprendront à créer des plats qui se dégustent aussi bien avec les yeux qu'avec les papilles, tout en respectant les impératifs de rapidité, de transport et de service sur le lieu de l'événement.

Une nouvelle corde à rajouter à votre arc pour développer votre chiffre d'affaires.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES À L'ACTIVITÉ TRAITEUR

Chez vous ou chez nous, adaptons votre cuisine de façon classique ou originale

21H



“ UNE FORMATION ESSENTIELLE POUR MIEUX CONTRÔLER VOS COÛTS, MAXIMISER VOTRE RENTABILITÉ ET RESTER COMPÉTITIF DANS UN SECTEUR EXIGEANT. ”

- 1 **Savoir** analyser les attentes des clients (thème, nombre de convives, budget...)
- 2 **Adapter** le choix des plats aux différents types de buffets (cocktail, déjeuner, dîner, brunch) et aux particularités des convives (végétarien, vegan, sans gluten, etc.).
- 3 **Maîtriser** la gestion des temps de préparation, de cuisson et de dressage
- 4 **Savoir** dresser un buffet visuellement attractif
- 5 **Maîtriser** les techniques de présentation permettant de maintenir les plats à bonne température (chaud ou froid) tout au long de l'événement.
- 6 **Adapter** le buffet aux saisons et aux produits locaux
- 7 **Gérer** le démontage et la récupération des restes

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

MIGNARDISES ÉCO RESPONSABLES

Le respect des normes environnementales et des produits, c'est essentiel. Adaptions nos méthodes de travail

7H

- 1 **Sensibiliser** les participants à l'impact environnemental de la cuisine et à l'importance de réduire le gaspillage alimentaire.
- 2 **Promouvoir** l'utilisation de produits locaux, de saison, et issus de circuits courts pour diminuer l'empreinte carbone.
- 3 **Apprendre** à utiliser l'ensemble des ingrédients pour éviter le gaspillage (écorces, fanes, restes alimentaires) dans la création de bouchées savoureuses.
- 4 **Intégrer** des techniques de conservation et d'optimisation des ressources comme la fermentation, les pickles, ou la réutilisation des surplus.
- 5 **Concevoir** des bouchées végétariennes et véganes



“ DIVERSIFIEZ VOS OFFRES EN RESPECTANT LES ENJEUX D'AUJOURD'HUI. ÉTONNEZ VOS CLIENTS ! ”

- 6 **S'adapter** aux nouvelles attentes des consommateurs
- 7 **Promouvoir** des emballages écologiques

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

MISE EN PLACE DU PETIT DÉJEUNER / BRUNCH

Dresser et valoriser un buffet. Tout un programme.
Donnez envie à vos clients !

14H

“ FAITES PASSER UN AGRÉABLE
MOMENT À VOS CLIENTS TOUT EN
PRÉSERVANT VOS MARGES.
ALLIEZ QUALITÉ ET RENTABILITÉ. ”



- 1 **Comprendre** les spécificités de l'offre pour le petit-déjeuner et le brunch
- 2 **Apprendre** à élaborer un menu équilibré, en alliant sucré et salé, chaud et froid, pour répondre à toutes les préférences.
- 3 **Proposer** des plats classiques (viennoiseries, pancakes, œufs, etc.) et des options plus créatives ou tendance (bols healthy, avocado toasts, etc.).
- 4 **Maîtriser** la gestion des quantités et de l'organisation
- 5 **Apprendre** à préparer des plats faciles à transporter et à conserver, tout en maintenant un niveau de qualité optimal jusqu'au service.
- 6 **Proposer** des options adaptées à différents régimes alimentaires
- 7 **Respecter** les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

LES DESSERTS : L'ART DE LA GOURMANDISE

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Des bases de la pâtisserie classique aux desserts contemporains, en passant par les tendances actuelles comme les options sans sucre, vegan ou sans gluten, ces formations offrent un large éventail de connaissances à acquérir pour varier et développer sa carte des desserts.

La maîtrise des techniques de pâtisserie et de dessert permet d'ajouter une touche finale inoubliable à votre offre culinaire.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

LES BASES DE LA PÂTISSERIE EN CUISINE

Les desserts : l'atout gourmand de vos cartes
Conjugez satisfaction client et rentabilité



21H



“DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE POUR VOUS DÉMARQUER.
LA TOUCHE FINALE À VOTRE SUCCÈS !”

- 1 **Apprendre** les techniques de base de la pâtisserie adaptées aux cuisines professionnelles (pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée) pâtes à choux, crèmes de base (pâtissière, d'amande, mousseline...), biscuits).
- 2 **Apprendre** des techniques créatives et avancées : glaçage, pochage, décoration
- 3 **Savoir** gérer les différentes cuissons des préparations sucrées (biscuit, génoise, pâte feuilletée, caramel).
- 4 **Optimiser** la maîtrise des températures et des temps de cuisson pour obtenir différentes textures (moelleux, croquant, fondant).
- 5 **Adapter** les desserts aux saisons et aux produits locaux
- 6 **Savoir** réaliser des préparations de desserts simples et raffinés, adaptés à des menus de restaurant.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

DESSERTS CRÉATIFS EN CUISINE

Les desserts, tendance d'aujourd'hui.
Adaptez et variez les plaisirs.
Travaillez vos desserts, c'est fidéliser sa clientèle

14H

- 1 **Maîtriser** les techniques avancées de pâtisserie : feuilletage, pâte à choux, meringue italienne, bavaois, entremets
- 2 **Améliorer** la précision dans les préparations de bases telles que les crèmes (pâtissière, mousseline, diplomate) et les ganaches.
- 3 **Savoir** combiner différentes textures dans un même dessert (croquant, fondant, mousseux, gélifié)
- 4 **Utiliser** des techniques de cuisson et préparation (caramélisation, foisonnement, refroidissement contrôlé)
- 5 **Apprendre** à maîtriser les cuissons avancées des biscuits, génoises, soufflés, tartes et autres pâtes délicates
- 6 **Intégrer** des techniques modernes de pâtisserie telles que les glaçages miroir, les mousses légères au siphon, et les inserts gélifiés



“ ÉLÉGANCE
ET RAFFINEMENT :
METTRE EN VALEUR
SA CRÉATIVITÉ
ET SA TECHNICITÉ.
OSEZ LA DIFFÉRENCE ”

- 7 **Travailler** la saisonnalité
- 8 **Réaliser** des desserts signatures pour sublimer un menu (Opéra au thé matcha et chocolat blanc, Paris-Brest revisité, Dôme chocolat-café et cœur de caramel, Chou craquelin chocolat et tonka...)
- 9 **Savoir** préparer une gamme de mini-desserts adaptés à un café/thé gourmand originaux et esthétiques

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

GLACES ET SORBETS MAISON

Se démarquer par une glace ou un sorbet fait maison, c'est intégrer une nouvelle façon de travailler. Sucré ou salé : à vous de jouer !

14H



“ CRÉEZ LA DIFFÉRENCE.
JOUEZ SUR LES TEXTURES ET LES
SAVEURS DE L'ENTRÉE AU DESSERT.
ÉTONNEZ VOTRE CLIENTÈLE ”

- 1 **Connaître** les ingrédients de base et leur rôle dans la texture et la saveur des préparations.
- 2 **Savoir** doser les ingrédients (sucre, matière grasse, stabilisants naturels) pour obtenir une texture parfaite et éviter les cristaux.
- 3 **Adapter** les recettes en fonction des exigences nutritionnelles ou des restrictions alimentaires (sans lactose, sans sucre ajouté, etc.).
- 4 **Sélectionner** des produits locaux, de saison, et de qualité (fruits, lait, crème) pour des glaces et sorbets authentiques.
- 5 **Découvrir** les différentes méthodes pour réaliser des glaces et sorbets artisanaux en utilisant le matériel approprié (sorbetière, turbine...)
- 6 **Apprendre** à élaborer des parfums créatifs, en mariant fruits, épices, herbes, ou autres ingrédients originaux.
- 7 **Gérer** la conservation et le service

Exemples :

SALÉS :

- Sorbet tomate basilic
- Sorbet betterave et vinaigre balsamique
- Sorbet poivron rouge et piment d'espelette

SUCRÉS :

- Sorbets aux fruits rouges de saison
- Sorbets au citron et basilic frais
- Sorbet melon et menthe poivrée
- Sorbet à la pomme verte et gingembre
- Sorbet à l'ananas rôti et rhum ambré

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

TECHNIQUES SPÉCIFIQUES : LE CHOCOLAT

Élément incontournable de nos traditions pâtissières, le chocolat entre techniques et délicatesse

14H

“ ALLIER L'EXCELLENCE ET
LA TECHNIQUE POUR
SUBLIMER LE CHOCOLAT.
SOYEZ CRÉATIFS ! ”



- 1 **Apprendre** à travailler les différents types de chocolat et leurs spécificités.
- 2 **Comprendre** les propriétés du chocolat et les techniques de mise au point
- 3 **Savoir** réaliser des enrobages et moulages en chocolat
- 4 **Réaliser** des ganaches et des inserts originaux en variant les textures et les arômes (praliné, caramel, fruits, etc.).
- 5 **Décorer** et personnaliser des créations chocolatées
- 6 **Savoir** intégrer le chocolat dans des desserts complexes comme les entremets, mousses, ou tartes au chocolat.
- 7 **Créer** des associations de saveurs harmonieuses entre le chocolat et d'autres ingrédients (fruits, épices, alcool, etc.).
- 8 **Apprendre** à travailler le chocolat pour des événements spécifiques
- 9 **Optimiser** la conservation et le conditionnement des produits en chocolat

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

MENUS SPÉCIFIQUES

RESTAURANT

Menu Spécial

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Que ce soit pour célébrer la Saint-Valentin, la fête des mères, ou des fêtes de fin d'année, proposer des menus spécifiques et festifs est une opportunité pour développer son Chiffre d'affaires.

Nos formations "Menus spécifiques" vous offrent les clés pour concevoir des repas thématiques, raffinés et créatifs, qui vous permettront de mettre en avant votre savoir faire tout en respectant des ratios financiers performants.

Apprenez à élaborer des menus exclusifs qui marient l'esthétique des plats, la richesse des saveurs, et la particularité des saisons.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

LES PRODUITS NOBLES : CAVIAR, CRUSTACÉS, HOMARD, GIBIER ...

Sublimer nos produits d'exception.
Luxe et raffinement, n'oublions pas nos racines

14H



“ VALORISER VOTRE CARTE EN
TRAVAILLANT DES PRODUITS
IDENTITAIRES TOUT EN
RESPECTANT VOS MARGES. ”

- 1 **Savoir** manipuler avec soin les produits d'exception tels que le caviar, les crustacés, les truffes...
- 2 **Identifier** les techniques de découpe et de préparation spécifiques à chaque produit.
- 3 **Identifier** les caractéristiques qui définissent la qualité d'un produit noble (fraîcheur, provenance, saisonnalité).
- 4 **Créer** des plats élaborés et raffinés
- 5 **Associer** les produits nobles avec des garnitures et accompagnements adaptés
- 6 **Associer** les techniques spécifiques de cuisson
- 7 **Savoir** intégrer des plats à base de produits nobles dans une carte tout en équilibrant les coûts et les prix de vente.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

MENUS À THÈMES : SAINT VALENTIN, PÂQUES, FÊTES DES MÈRES...

Notre année est ponctuée de belles occasions pour cuisiner de beaux menus, uniques et tendances. Jouez la saisonnalité !

14H

“ L'ANNÉE EST PONCTUÉE
D'ÉVÉNEMENTS QUI NOUS
PERMETTENT DE FAIRE PLAISIR.
LAISSEZ VOUS GUIDER ! ”



- 1 **Adapter** le choix des plats et des produits pour correspondre aux attentes des clients lors de ces événements.
- 2 **Travailler** des présentations élégantes et festives qui reflètent l'esprit de l'événement
- 3 **Organiser** et planifier les étapes de vos menus à thèmes pour une gestion efficace
- 4 **Travailler** la saisonnalité et associer des produits emblématiques des différents événements (agneau à Pâques, truffe à Noël, etc.).
- 5 **Adapter** vos menus aux régimes alimentaires spécifiques

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

MENUS FESTIFS DE FIN D'ANNÉE

Sublimer vos fêtes de fin d'année.
Être inventif et créatif, le plaisir avant tout.

14H



“MOMENT INCONTOURNABLE,
GÉNÉROSITÉ, PLAISIR, PRODUITS
D'EXCEPTION, TOUT EST DIT !
CUISINONS ENSEMBLE”

- 1 **Savoir** élaborer des menus festifs complets
- 2 **Intégrer** des produits d'exception (foie gras, caviar, homard, gibier, truffe, etc.)
- 3 **Apprendre** les techniques spécifiques pour travailler les produits nobles et festifs (nouvelles méthodes de cuisson...)
- 4 **Savoir** réaliser des préparations complexes comme les sauces raffinées, les farces élaborées...
- 5 **Sublimer** la présentation et le dressage des plats festifs
- 6 **Optimiser** la gestion du temps et des préparations pour répondre à une forte demande en période de fêtes.
- 7 **Élaborer** des desserts traditionnels ou revisités pour les fêtes (bûches de Noël, mendiants...)

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

INTERVENANTS :

Prestataires de formation spécialisés dans les formations cuisine, experts dans leur domaine.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GESTION DES DÉCHETS : GARANTIR L'HYGIÈNE

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Les formations en sécurité alimentaire permettent aux professionnels de la restauration de comprendre et d'appliquer les normes rigoureuses en matière de manipulation des denrées, de traçabilité et de prévention des risques de contamination.

Parallèlement, la gestion des déchets devient un enjeu majeur pour les restaurateurs soucieux de minimiser leur impact environnemental.

Savoir trier, recycler et optimiser l'utilisation des matières premières est essentiel pour une cuisine plus durable et éco-responsable en adéquation avec les attentes des clients.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des Établissements de restauration commerciale



14H



“MÊME SI C'EST OBLIGATOIRE, L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE FAIT PARTIE DE NOTRE ADN. C'EST FONDAMENTAL DE PRENDRE SOIN DE NOS CLIENTS !”

- 1 Identifier** les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- 2 Analyser** les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- 3 Mettre** en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés en hygiène alimentaire

LA MISE EN PLACE DU PMS

Mettre en place les bonnes pratiques dans son établissement
et gestion documentaire

14H

“ LA MISE EN PLACE DU PMS PEUT
VOUS AIDER À SÉCURISER VOTRE
ÉTABLISSEMENT
GAGNER EN SÉRÉNITÉ ! ”



- 1 **Connaître** la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire et les obligations légales imposées par la mise en place d'un PMS.
- 2 **Appliquer** les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
- 3 **Identifier** et analyser les dangers à chaque étape de la production alimentaire (biologiques, chimiques, physiques) afin de prévenir les risques sanitaires.
- 4 **Élaborer** un plan de nettoyage et de désinfection
- 5 **Mettre** en place un système de traçabilité des produits alimentaires
- 6 **Maîtriser** la gestion des températures (chaîne du froid et du chaud)
- 7 **Former** le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 8 **Appliquer** les principes de gestion des déchets dans le cadre du PMS, incluant le tri, le stockage, et l'évacuation sécurisée des déchets.
- 9 **Documenter** et actualiser le PMS

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés

CUISINER RESPONSABLE

Des pratiques durables pour une cuisine engagée

7H



“ ALLIER SAVEURS, ÉTHIQUE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT. OPTIMISER, ÉCONOMISER, S'ENGAGER ! ”

- 1 **Mieux comprendre** les grands piliers de l'éco responsabilité dans la restauration commerciale
- 2 **Apprendre** à choisir des matières premières locales, biologiques, et de saison pour réduire l'empreinte carbone et soutenir l'agriculture locale.
- 3 **Mettre** en place des stratégies pour optimiser l'utilisation des matières premières et réduire les déchets alimentaires (utilisation intégrale des produits, recyclage des restes, etc.).
- 4 **Sensibiliser** le personnel à la gestion des portions et à la réduction des pertes alimentaires en cuisine.
- 5 **Utiliser** des produits alternatifs et éthiques
- 6 **Adopter** une gestion responsable de l'eau et de l'énergie en cuisine

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés

LOI EGALIM RESTAURATION COLLECTIVE

Favoriser une alimentation saine, durable et responsable

21H

“ RÉUSSIR
LA TRANSITION
ALIMENTAIRE
EN RESTAURATION
COLLECTIVE, UTILISER
LES BONNES PRATIQUES
POUR UNE MISE
EN ŒUVRE EFFICACE.
DE LA LOI À L'ASSIETTE :
UN IMPACT CONCRET
POUR TOUS ! ”



- 1 **Prendre** conscience des engagements à mettre en place en restauration collective afin de respecter la loi EGALIM
- 2 **Être** sensible aux filières d'approvisionnement Bio et locales
- 3 **Être** moteur dans la mise en place d'une démarche responsable en restauration collective et pouvoir accompagner son équipe dans cette démarche
- 4 **Connaître** le contexte de la loi EGALIM pour la restauration collective
- 5 **Comprendre** l'approvisionnement responsable (les indicateurs, les contrôles...)
- 6 **Lutter** contre le gaspillage
- 7 **Appliquer** la réduction de l'utilisation du plastique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés

LA SOMMELLERIE : L'ART DE SUBLIMER CHAQUE METS PAR LE VIN

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

La maîtrise de la sommellerie permet de créer une expérience complète et raffinée pour votre clientèle.

Elle permet aussi de développer le CA d'affaires de votre établissement tout en valorisant la réputation de votre restaurant.

Former son personnel à l'art de la sommellerie augmentera la satisfaction client et développera les compétences de vos salariés dans un domaine très attractif pour eux.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

CONNAÎTRE LE VIN POUR MIEUX LE VENDRE

Parler du vin avec passion, vendre avec conviction

14H



“ ALLIER SAVOIR ET SAVOIR-FAIRE POUR BOOSTER VOS VENTES ”

- 1 **Savoir** mettre en évidence les caractéristiques principales d'un vin pour le présenter à la clientèle avec un vocabulaire approprié
- 2 **Rendre** sa carte des vins attractive pour en optimiser les ventes.
- 3 **Savoir** marier les vins avec les plats pour faciliter au mieux le choix du client.
- 4 **Comprendre** les tendances actuelles du marché du vin :
 - Les types de boissons préférées des clients
 - La part du marché du vin
 - Les tendances et les attentes des consommateurs, les ventes en CHRD
 - Les français et le vin : convivialité, accords mets et vins, valeurs
- 5 **Appréhender** les critères d'achat des consommateurs :
 - Le budget
 - L'impact visuel des étiquettes, des appellations, du millésimé
 - Le nouveau choix des conditionnements : bouteilles, vrac, canette...
 - Le choix des appellations suivant les niveaux : (expert, amateurs, néophytes)
 - L'attrance pour les vins étrangers
- 6 **Comprendre** l'impact des labels environnementaux :
 - Les raisons de la motivation d'achats de vins labellisés
 - Les labels Terra Vitis, H.V.E..., l'agriculture biologique et biodynamique, les "vins natures" et S.A.I.N.S, "vegan"

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Oenologues

RENDRE SA CARTE DES VINS ATTRACTIVE

Transformer votre carte des vins en un atout commercial

14H



“CONSTRUIRE UNE CARTE DES VINS QUI FAIT LA DIFFÉRENCE. OSEZ LA DIVERSITÉ !”

- 1 **Analyser** les tendances de consommation actuelles pour mieux répondre aux goûts et aux attentes de la clientèle.
- 2 **Apprendre** à structurer une carte des vins de manière claire et lisible, en mettant en avant les caractéristiques essentielles (origine, cépage, accords mets-vins, prix).
- 3 **Organiser** les vins par catégories (vins locaux, vins bio, vins étrangers, etc.) pour faciliter la compréhension et l'expérience du client.
- 4 **Adapter** la carte des vins aux différentes saisons et événements
- 5 **Introduire** des vins atypiques ou moins connus (cépages rares, régions viticoles émergentes) pour surprendre et séduire les clients.
- 6 **Sensibiliser** et former le personnel de service à connaître la carte des vins, ses particularités et à savoir conseiller les clients en fonction de leurs goûts et du repas choisi.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés

CRÉER UNE CARTE DE BIÈRES ATTRACTIVE

Élaborer une offre de bières et maîtriser les accords parfaits

14H

- 1 **Appréhender** les styles de bières et leurs importance
- 2 **Expliquer** et définir l'utilité d'un référentiel de style
- 3 **Catégoriser** une bière selon son style
- 4 **Comprendre** l'impact des 5 sens dans la dégustation
- 5 **Savoir** déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- 6 **Accorder** les bières et les mets : connaître les 3 types d'accords et Harmoniser les intensités, les arômes et les saveurs
- 7 **Optimiser** le service et le nettoyage au bar



“ TRÈS TENDANCE AVEC UNE OFFRE EN PLEINE CROISSANCE, NE PASSEZ PAS À CÔTÉ ! ”

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés

MANAGER SON RESTAURANT

AKTIVEO
FORMATION

LE MOT DU chef

Manager sa brigade est une compétence essentielle pour garantir l'efficacité, la cohésion et la motivation des équipes des cuisines.

Apprendre à communiquer efficacement, à organiser le travail et à motiver chaque membre de la brigade est indispensable pour maintenir un haut niveau de performance, même en période de forte pression.

Fédérer sa brigade, manager avec bienveillance, fixer des objectifs ambitieux vous permettront de mieux fidéliser vos équipes dans un contexte de forte tension de pénurie de personnel.



Jacques HILDENBRAND

Directeur pédagogique
AKTIVEO Formation

AKTIVEO
FORMATION

MANAGER SA BRIGADE

Les clés d'un management efficace et inspirant

14H

“ ESPRIT D'ÉQUIPE, EXIGENCE, GÉRER LES DIFFÉRENCES. QUEL QUE SOIT VOTRE ÉTABLISSEMENT, C'EST UNE PRIORITÉ. ”



- 1 **Apprendre** à définir et à communiquer des objectifs clairs à l'ensemble de la brigade.
- 2 **Savoir** organiser efficacement le travail au sein de la brigade, répartir les tâches de manière juste et équilibrée en fonction des compétences de chaque membre de l'équipe.
- 3 **Maîtriser** l'art de la délégation pour améliorer la productivité sans compromettre la qualité des préparations.
- 4 **Mettre** en place une communication fluide et constructive entre les différents postes de la cuisine pour renforcer la coordination et la collaboration.
- 5 **Savoir** gérer les conflits et créer une dynamique de travail positive
- 6 **Former** et faire progresser les membres de la brigade
- 7 **Gérer** le stress et la pression en cuisine
- 8 **Assurer** la performance et l'efficacité opérationnelle

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés dans le management

GESTION DES CONFLITS

Les clés pour apaiser les conflits en salle et en cuisine



14H



“ PRÉVENIR, DÉSAMORÇER
ET RÉSOUDRE LES TENSIONS
EFFICACEMENT.
LA RÉUSSITE D'UN TRAVAIL
EN ÉQUIPE ! ”

- 1 **Identifier** les causes les plus fréquentes des conflits au sein d'une équipe, notamment en cuisine où la pression est souvent forte.
- 2 **Acquérir** des techniques de communication pour désamorcer les conflits
- 3 **Apprendre** à aborder les conflits de façon rationnelle et impartiale, en restant calme et objectif face aux différends.
- 4 **Savoir** prendre des décisions dans un contexte conflictuel
- 5 **Mettre** en place des pratiques de management qui favorisent la prévention des conflits, notamment en encourageant la communication transparente, le respect mutuel et la reconnaissance du travail de chacun.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés dans le management

RECRUTER, MOTIVER ET FIDELISER SES SALARIÉS

Manager autrement
pour créer une équipe soudée

14H



“ CONSTRUIRE UNE ÉQUIPE PERFORMANTE ET FIDÈLE. LA CLÉ DE VOTRE RÉUSSITE ! ”

- 1 **Analyser** et définir précisément les compétences et les qualités humaines recherchées en fonction des besoins opérationnels et des objectifs à long terme de l'établissement.
- 2 **Élaborer** une fiche de poste claire et détaillée pour chaque fonction à pourvoir.
- 3 **Apprendre** à rédiger des offres d'emploi attractives et adaptées pour toucher les bons candidats.
- 4 **Découvrir** les méthodes de présélection des CV et de filtrage des candidatures pour optimiser le processus de recrutement.
- 5 **Acquérir** des techniques d'entretien efficaces pour évaluer les compétences, la motivation et l'adéquation des candidats avec la culture de l'entreprise.
- 6 **Apprendre** à évaluer le potentiel d'évolution et l'adaptabilité des candidats au sein de l'équipe.
- 7 **Développer** un processus d'accueil et d'intégration efficace pour favoriser l'engagement des nouveaux employés dès le début.
- 8 **Optimiser** la fidélisation des talents recrutés

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés en recrutement

OPTIMISER, LES RATIOS POUR AMÉLIORER LA RENTABILITÉ

AKTIVÉO
FORMATION

LE MOT DU PRO

Dans le secteur de la restauration, la rentabilité ne dépend pas seulement de la qualité des plats, mais aussi de la gestion rigoureuse des coûts.

Maîtriser les ratios financiers est essentiel pour optimiser la rentabilité de votre établissement.

Créer des outils de gestion, utiliser des tableaux de bord précis, fixer les prix de vos assiettes en tenant compte de tous les paramètres financiers, voilà une vraie gageure qui augmentera à coup sûr vos marges.



Christopher TERLESKI

CF | CHR Conseils & Solutions

Expert CHR depuis 24 ans, aide les entreprises à surmonter leurs difficultés et à maximiser leur rentabilité.

Créateur du concept
"Marge ou Crève"®

GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS

Maximiser l'efficacité de votre gestion au quotidien

14H



“ ÉTAPE CRUCIALE POUR MAINTENIR LA RENTABILITÉ ET LA CROISSANCE DANS VOS ÉTABLISSEMENTS. FORMEZ VOUS ! ”

- 1 **Acquérir** une connaissance approfondie des différentes méthodes de gestion des stocks
- 2 **Apprendre** à établir un budget de gestion des stocks en tenant compte des coûts indirects.
- 3 **Calculer** et interpréter les ratios de gestion
- 4 **Développer** des stratégies pour établir des relations solides avec les fournisseurs et négocier des conditions favorables.
- 5 **Savoir** évaluer la qualité des produits et assurer une bonne traçabilité des approvisionnements.
- 6 **Identifier** les sources de gaspillage et mettre en œuvre des pratiques de conservation efficaces pour réduire les pertes alimentaires.
- 7 **Établir** des protocoles de contrôle qualité
- 8 **Familiariser** avec des logiciels de gestion des stocks et des outils d'analyse pour faciliter le suivi et la gestion des produits.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés

RENDRE SA CARTE ATTRACTIVE

L'art de concevoir une carte qui attire et engage



14H

“ LA PRÉSENTATION, LE CONTENU DE VOTRE CARTE DOIT SUSCITER DE L'INTÉRÊT POUR BOOSTER VOS VENTES ”



- 1 **Comprendre** les préférences et tendances pour concevoir une carte en adéquation avec les attentes des clients
- 2 **Apprendre** à présenter les plats de manière claire et stratégique pour faciliter le choix des clients.
- 3 **Utiliser** des éléments visuels pour rendre la carte agréable et professionnelle, renforçant ainsi l'image de marque.
- 4 **Savoir** positionner les plats et boissons à forte marge pour encourager leur sélection.
- 5 **Inclure** des ingrédients de saison pour dynamiser la carte et valoriser des options locales et responsables.
- 6 **Rédiger** des descriptions alléchantes pour susciter l'envie et mettre en avant la qualité des produits.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyses de cas

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés



AKTIVEO FORMATION

Hôtellerie - Restauration
Tourisme - Santé - Agroalimentaire

0 806 700 701

**Service & appel
gratuits**

Retrouvez toutes nos formations sur :

www.aktiveoformation.fr

LA RECETTE DU SUCCES