

Plan de formations inter 2024-2025

 Lieu : Valence (26)



(VICI)

vers
une meilleure
restauration

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous faire parvenir notre plan de formations inter établissements 2024-2025.

Thèmes et périodes proposés :

Formations métiers adaptées aux collectivités :

- **Formation Management chef de cuisine**
27 + 28 novembre 2024
- **Formation Substitution du plastique**
14 janvier 2025
- **Formation Management de la qualité**
4 + 5 février 2025
- **Formation Diversification des protéines et alimentation végétarienne**
4 + 5 mars 2025
- **Formation Gestion des Ressources Humaines**
1 + 2 avril 2025

Nos formations peuvent être prises en charge par votre OPCO.



Nous intervenons également sur site, aux horaires du personnel et vous proposons des programmes de formation adaptés et personnalisables en fonction de vos besoins.

Pour vous inscrire ou pour plus d'informations, contactez-nous à l'adresse : commercial@vici-restauration.com ou au **04.75.86.09.25**.

Les sessions de formation sont maintenues sous réserve d'un nombre suffisant de participants.



Management chef de cuisine

Novembre 2024

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les techniques managériales fondamentales
- Savoir résoudre les problèmes
- Développer son aisance relationnelle
- Savoir créer une dynamique d'équipe
- Adopter la posture et les outils d'un manager coach

Public concerné :

Responsable de service restauration, chef de cuisine, second de cuisine, responsable de production

Durée : 2 jours (soit 14h)

Du 27 au 28 novembre 2024

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC - déjeuners inclus

Date limite d'inscription : le 25 octobre 2024 - 3 à 10 participants

Programme :

- Prendre conscience de l'impact de son propre comportement
- Mettre en place un dialogue avec le collaborateur
- Entretien la motivation de chaque collaborateur
- Traiter sereinement les objections et s'y opposer si nécessaire
- Mener un entretien de recadrage
- Délivrer un message convaincant et asseoir sa crédibilité
- Mettre en œuvre un plan d'actions
- Donner une consigne / des instructions et un feedback constructif



Substitution du plastique

Janvier 2025

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les obligations de la loi EGALIM applicables
- Être capable d'étudier l'organisation de la chaîne actuelle incluant le plastique
- Mettre un plan d'action afin de substituer le plastique en restauration
- Connaître les différentes solutions et leur impact sur le fonctionnement

Public concerné : Responsable de service restauration, chef de cuisine, second de cuisine, responsable de production, cuisinier, agent de production

Durée : 1 jour (soit 7h) Le 14 janvier 2025

Tarif : 350€ TTC par personne - déjeuner inclus

Date limite d'inscription : le 13 décembre 2024 - 3 à 10 participants

Programme :

- La loi EGALIM
- L'utilisation des contenants plastique dans ma cuisine
- Les substituts existant sur le marché
- L'impact du changement sur le fonctionnement de la restauration

Management de la qualité

Février 2025

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les éléments de maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire en service de restauration
- Permettre aux correspondants qualité de comprendre et de s'approprier leur rôle, les éléments législatifs et réglementaires, les outils de bases et connaissances méthodologiques

Public concerné : Responsable hôtelier, qualité, restauration...

Durée : 2 jours (soit 14 h) Du 4 au 5 février 2025

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus

Date limite d'inscription : le 04 janvier 2025 – 3 à 8 participants

Programme :

- Définition et principes de la démarche qualité
- La démarche qualité en restauration collective
- Les outils de planification, de suivi et d'amélioration du système qualité
- La gestion des non-conformités et suivi des actions correctives



La gestion des ressources humaines

Avril 2025

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les responsabilités de l'employeur vis-à-vis des salariés
- Savoir gérer le temps de travail et favoriser l'égalité de traitement entre les salariés
- Améliorer le bien-être au travail

Public concerné : Responsable hôtelier, qualité, restauration...

Durée : 2 jours (soit 14 h) Du 1 au 2 avril 2025

Tarif : 350€ TTC par personne / jour soit 700€ TTC – déjeuners inclus

Date limite d'inscription : le 03 mars 2025 – 3 à 8 participants

Programme :

- La responsabilité de l'employeur
- La gestion du temps de travail
- Lutte contre les discriminations et promotion de l'égalité
- La gestion des carrières et des emplois
- La performance et le bien-être des salariés

Diversification des protéines et alimentation végétarienne

Mars 2025

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les règles de l'alimentation végétarienne
- Être capable d'élaborer des menus équilibrés et adaptés aux consommateurs végétariens
- Découvrir de nouvelles recettes compatibles avec ce mode d'alimentation

Public concerné : Personnel de cuisine – Encadrement

Durée : 2 jours (soit 14h) Du 4 au 5 mars 2025

Tarif : 450€ TTC par personne / jour soit 900€ TTC – déjeuners inclus

Date limite d'inscription : le 4 février 2025 – 6 à 8 participants

Programme :

- Présentation de l'alimentation végétale
- Les protéines végétales
- Les produits et ingrédients spécifiques
- Mise en pratique : rédaction de menus végétariens ou de substitution
- Test de recettes végétariennes en cuisine



Le lieu de formation à Valence

Les formations se dérouleront au restaurant Saison 2
ou à l'hôtel restaurant La Martinière (Montélier – 10 min de Valence).

Restaurant saison 2

Afin que les formations se déroulent dans les meilleures conditions, nous mettons à votre disposition des moyens techniques récents et adaptés à votre formation. Nous disposons

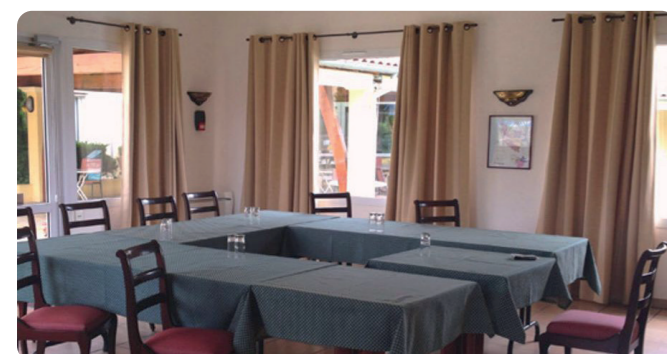
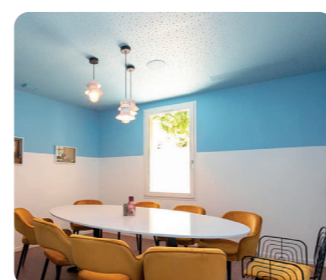
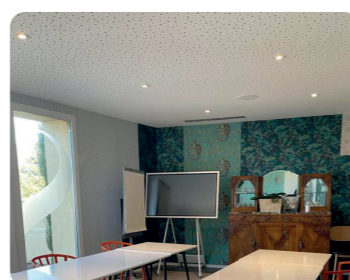
- D'un grand écran tactile interactif
- D'un paperboard
- De trois salles de séminaires

Vous trouverez également dans ces locaux :

- Un grand parking
- L'accès à une terrasse privative
- Accès personne à Mobilité réduite

Un café/thé d'accueil vous sera proposé à votre arrivé. Pour la pause déjeuner les stagiaires, accompagnés du formateur se restaureront sur place* et profiteront de la cuisine de qualité du restaurant.

*Le coût du déjeuner est pris en charge par la société VICI.



Hôtel-restaurant La Martinière

Afin que les formations se déroulent dans les meilleures conditions, nous mettons à votre disposition des moyens techniques récents et adaptés à votre formation. Nous disposons :

- D'un grand écran mural
- D'un vidéoprojecteur
- D'un paperboard

Vous trouverez également dans ces locaux :

- Un grand parking, clos et sous-vidéosurveillance
- Accès personne à Mobilité réduite

Deux pauses gourmandes, matin et après-midi, vous seront proposées. Pour la pause déjeuner les stagiaires, accompagnés du formateur se restaureront sur place* et profiteront de la cuisine de qualité du restaurant.

*Le coût du déjeuner est pris en charge par la société VICI.

Demande de formation

Les sessions proposées ci-dessus ne vous conviennent pas ou vous souhaitez organiser une session de formation dans vos locaux ?

Restauration

- R1. Organisation du travail en cuisine collective
- R2. Gestion des coûts en cuisine
- R3. Élaboration des menus
- R4. Élaboration des fiches techniques
- R5. Mise en place de liaison froide, chaude ou mixte
- R6. Accompagnement à la conception de cuisine : nouvelle cuisine ou rénovation/travaux/agrandissement ou regroupement de plusieurs sites
- R7. Les préparations mixées
- R8. Cuisson basse température
- R9. Pâtisserie en restauration collective
- R10. Techniques culinaires de base en cuisine
- R11. Améliorer la qualité des préparations maisons
- R12. Le manger-mains
- R13. Lutte contre le gaspillage alimentaire
- R14. Répondre aux appels d'offres de fourniture de repas
- R15. Cuisinier en restauration collective
- R16. Magasinier en restauration collective
- R17. Management chef de cuisine
- R18. Entrées et hors d'œuvre
- R19. La cuisson sous vide
- R20. Recruter en restauration
- R21. Intégrer la loi EGALIM en restauration collective
- R22. Alimentation durable
- R23. Substitution du plastique en restauration
- R24. Agent polyvalent en restauration collective
- R25. Actualisation des connaissances des responsables restauration
- R26. La gestion des ressources humaines
- R27. La cuisine évolutive

Nutrition

- N1. Équilibre alimentaire et besoins nutritionnels
- N2. Le GEMRCN appliqué
- N3. Les allergènes
- N4. Mise en place d'une charte nutritionnelle
- N5. Régimes et textures modifiées
- N6. Dénutrition et besoins alimentaires des personnes âgées
- N7. Besoins alimentaires des sportifs
- N8. L'alimentation végétarienne

Envoyer votre demande à
commercial@vici-restauration.com
ou contactez-nous au 04 75 86 09 25

Nettoyage

- NE1. Hygiène des locaux et techniques de nettoyage
- NE2. Organisation du travail de l'équipe de nettoyage
- NE3. Optimisation de l'utilisation des produits de nettoyage
- NE4. Analyse du nettoyage des locaux
- NE5. Le nettoyage éco-responsable
- NE6. Gestes et postures au nettoyage

Hygiène

- HY1. Mise en place de l'HACCP
- HY2. Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- HY3. Conception d'un dossier d'agrément
- HY4. Analyse du service restauration
- HY4 Bis. Référent HACCP
- HY5. Hygiène en cuisine satellite
- HY6. Hygiène appliquée en crèche
- HY7. Bonnes pratiques d'hygiène en atelier cuisine
- HY8. Hygiène dans les services
- HY9. Le management de la qualité

Hôtellerie

- HO1. Organisation du travail de l'équipe hôtelière
- HO2. L'instant repas chez la personne âgée
- HO3. Mise en place de l'équipe hôtelière
- HO4. Techniques hôtelières appliquées à la restauration collective
- HO5. Analyse des pratiques hôtelières
- HO6. Formation adaptée au responsable hôtelier ou maître de maison

Blanchisserie

- B1. Hygiène et méthode RABC
- B2. Organisation du travail
- B3. Accompagnement à la conception
- B4. Analyse du circuit du linge

+ de formations



Accessibilité aux stagiaires en situation de handicap

Lieux

- Restaurant saison 2** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur
- Hôtel-restaurant La Martinière :** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur
- VICI** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel
Non accessible : Handicap moteur
- Client** Accessible : A valider par le client

Formations

- Restauration** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*
- Hygiène** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*
- Blanchisserie** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*
- Hôtellerie** Accessible : Handicap visuel, auditif, psychique, intellectuel, moteur*
- Nutrition** Accessible : Handicap auditif, visuel, moteur*
Non-accessible : Handicap visuel, psychique, intellectuel

NB : pour les handicaps visuel, auditif, psychique et intellectuel, une adaptation du programme sera réalisée après prise de contact avec notre Référente handicap : Roxane CARMASSI (04.75.86.09.25)

*Sauf si formation chez VICI

Ils nous font confiance...

Quelques références de clients formation :





9 rue Georges Auric - ZA Mozart
26000 Valence
04 75 86 09 20
commercial@vici-restauration.com

VICI-RESTAURATION.COM