

Café - Hôtel - Restaurant



CUISINE

• CUISINE CRÉATIVE TRADITIONNELLE

- Réaliser entrées, plats du jour.
- Sélectionner, mettre en valeur les produits utilisés.
- Élaborer des recettes créatives.

• CUISINE BISTRONOMIQUE

- Utiliser des produits simples et de saison, apporter une touche moderne.
- Revisiter les classiques de la gastronomie.

• CUISINE TRAITEUR

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur, concevoir des repas à thèmes. Dresser des plats et un buffet dans le cadre d'une réception.

• CUISINE MOLÉCULAIRE

- Appréhender les réactions physiques et chimiques pour développer de nouvelles recettes à partir des produits adaptés à la gastronomie moléculaire.

• CUISINE BASSE TEMPÉRATURE - CUISSON SOUS VIDE

- Utiliser des produits simples et de saison, apporter une touche moderne.
- Revisiter les classiques de la gastronomie.

• CUISINE DES VIANDES

- Distinguer les viandes rouges et les viandes blanches.
- Maîtriser la préparation, le taillage, le parage, le ficelage, les modes de cuisson.

• CUISINE DES POISSONS ET CRUSTACÉS

- Maîtriser les préparations préliminaires des produits de la mer et les cuissons adaptées.

• CUISINE SANS GLUTEN

- Relever le défi d'une cuisine adaptée à un nouveau public.
- Identifier les ingrédients à remplacer et les ingrédients de substitution.

• CUISINE VEGAN

- Réaliser les différents taillages et mode de cuisson des légumes. Maîtriser les aspects d'une cuisine végétarienne, élaborer des recettes.

• CUISINE JAPONAISE

- S'initier aux ingrédients, techniques culinaires et plats traditionnels japonais.
- Maîtriser les techniques pour l'utilisation des couteaux.

• CUISINE ITALIENNE

- Maîtriser la confection de plats italiens pour proposer une diversité culinaire. Antipastis, risotto, pâtes, sauces, desserts.

• PIZZAIOLO

- Réaliser les empâtements, le boulage, l'étalage, l'enfournage, la cuisson, le défournage et sélectionner les ingrédients.

• SNACKING ET SANDWICHES

- Confectionner des Sandwichs, paninis, bagels, clubs, burgers. Préparer les multiples salades et les sauces d'accompagnement.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

• PAINS SPÉCIAUX

- Maîtriser le façonnage, la fermentation, la cuisson, et les différents types de pâtes.
- Associer les épices, les condiments, les légumes.

• VIENNOISERIE

- Pratiquer les différentes techniques de pâtes.
- Maîtriser pétrissage, tourage, façonnage, panification et fermentation.

• PÂTISSERIE DE RESTAURATION

- Réaliser des entremets, les pâtes et biscuits de base, les crèmes et les mousses.
- Préparer les commandes, dresser, présenter.

• PÂTISSERIE SANS GLUTEN

- Relever le défi d'une pâtisserie adaptée à un nouveau public.
- Maîtriser les différentes farines afin de proposer des alternatives équilibrées.

• DESSERT À L'ASSIETTE

- Réaliser des recettes nouvelles et de saison.
- Travailler l'originalité et la présentation.

• WEDDING CAKE

- Cuire, ganacher et décorer des gâteaux, fabriquer des garnitures. Recouvrir des gâteaux de pâte à sucre.

• SUCRE D'ART ET CHOCOLAT

- Réaliser des décors en chocolat et en sucre.
- Confectionner des pièces artistiques.

• CRÊPIERS

- Réaliser les pâtes à crêpes et à galettes, maîtriser l'étalage et la cuisson. Confectionner des garnitures salées et sucrées.

• FABRICATION DE GLACES

- Fabriquer différentes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités, utiliser une turbine.

• FABRICATION DE CONFITURES

- Fabriquer différentes confitures, gelées, marmelades, chutneys, compotes ...
- Maîtriser la cuisson, la mise en pot, la conservation.

BOISSON

• BARMAN-COCKTAILS ET MIXOLOGIE

- Maîtriser les gestes techniques pour améliorer son service au bar. Découvrir de nouveaux cocktails.

• ŒNOLOGIE- ETUDE DES VINS

- Améliorer ses connaissances théoriques et pratiques, mobiliser ses sens.
- Conseiller ses clients sur l'association des mets et des vins.
- Présenter, parler d'un vin, savoir le vendre.

• BARISTA

- Maîtriser l'équipement, l'extraction, le réglage, le moulin.
- Reproduire les différents types de cafés, présenter des versions design.

MARKETING / VENTE

● GESTION D'ENTREPRISE

- Analyser les coûts, la comptabilité générale.
- Présenter les moyens disponibles pour maîtriser la gestion.
- Piloter son activité avec les outils financiers nécessaires.

● MANAGEMENT D'ÉQUIPE

- Analyser les difficultés d'interaction avec son équipe et sa hiérarchie. Communiquer, déléguer, responsabiliser, motiver et accompagner son équipe.

● ACCUEIL CLIENT

- Cibler les besoins du client en fonction des attentes, anticiper. Adapter et contrôler le comportement en fonction de l'interlocuteur.

● VENTE ADDITIONNELLE

- Découvrir, susciter les besoins du client.
- Prendre de l'assurance, argumenter pour mieux convaincre.
- Intégrer un produit ou service complémentaire.

● SERVICE EN SALLE

- Être à l'aise dans son service, assurer le service de boissons.
- Napper, dresser, débarrasser, ranger.

● GESTION DES RISQUES ET CONFLITS

- Repérer, anticiper et prévenir les situations à risques.
- Maîtriser les techniques de communication pour résoudre des conflits et gérer une situation d'agressivité.

● GESTION DU STRESS ET EFFICACITÉ PERSONNELLE

- Appliquer des méthodes et des réflexes pour faire face aux pressions professionnelles dans la durée.
- Développer sa stratégie pour mieux gérer ses émotions.
- Récupérer rapidement.

● RÉCEPTION HÔTELIÈRE

- Perfectionner son accueil, satisfaire et fidéliser sa clientèle.
- Renforcer l'image de l'hôtel.

● FEMME DE CHAMBRE

- Connaître les produits de nettoyage appropriés aux différents revêtements et matériaux.
- L'ordonnement des tâches, les procédures, l'auto-contrôle.

● PACK SERVICE :

- ACCUEIL CLIENT - VENTE ADDITIONNELLE - SERVICE EN SALLE

COMPTABILITÉ

● COMPTABILITÉ GÉNÉRALE

- Identifier les documents, maîtriser le vocabulaire et les mécanismes.

● COMPTABILITÉ ANALYTIQUE

- S'appropriier les méthodes de calculs (coût, marge) et savoir les exploiter.

● COMPTABILITÉ SOCIALE

- Construire un suivi efficace de la masse salariale.
- Élaborer et suivre le budget charges et frais de personnel.

● LOGICIEL CIEL

- Utiliser le logiciel CIEL pour les bulletins de paie.

● LOGICIEL SAGE

- Utiliser le logiciel SAGE pour la gestion d'entreprise.

SÉCURITÉ

● HYGIÈNE HACCP

● HYGIÈNE HACCP-ALLERGÈNES

● GESTES ET POSTURES

- Se préserver en manipulation manuelle, appréhender les risques dorso-lombaire.
- Assurer sa sécurité et celle de ses collègues.

● HABILITATION ÉLECTRIQUE

- Analyser le risque électrique, intégrer la prévention dans l'entreprise. Connaître la conduite à tenir en cas d'accident ou d'incendie d'origine électrique.

● PREMIERS SECOURS SST

- Intervenir efficacement en cas d'accident, prévenir la santé et la sécurité au travail.

● SÉCURITÉ INCENDIE SSI

- Utiliser le Système de Sécurité Incendie, intervenir en cas de détection incendie.

● PACK SÉCURITÉ :

- HACCP - ALLERGÈNES - EVRP

● PACK SÉCURITÉ :

- HACCP - ALLERGÈNES - EVRP - COVID 19

- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Identifier les principaux allergènes et aliments associés.
- Identifier et évaluer les risques, informer le personnel.
- Formaliser le Document Unique.
- Mettre en place un plan d'action.
- Adopter les règles de prévention.
- Limiter les risques de contamination.

BUREAUTIQUE

- **WINDOWS/ MAC**

- Utiliser le système d'exploitation Windows/ Mac.

- **WORD**

- *Niveau 1,2,3*

- Créer des documents, manipuler la mise en page, l'édition, les corrections, enregistrer et imprimer.

- **EXCEL**

- *Niveau 1,2,3*

- Créer des tableaux, manipuler des calculs, des formules, des graphiques, des tableaux croisés dynamiques.

- **OUTLOOK**

- Utiliser la messagerie et l'agenda.

- **POWERPOINT**

- *Niveau 1,2*

- Créer des diaporamas, manipuler les diapositives, les animations, les masques. Concevoir des présentations interactives, insérer des liens hypertextes.

- **PUBLISHER**

- *Niveau 1,2*

- Créer des documents de communication, intégrer des multimédias.

- **ACCESS**

- *Niveau 1,2*

- Créer une base de données relationnelle, utiliser les outils (table, requête, formulaire, état).

- **SHAREPOINT**

- *Niveau 1,2*

- Créer et enrichir le contenu de site Web de manière simple et efficace.

- **PACK OFFICE :**

- **WINDOWS - WORD - EXCEL**

LANGUES

- **ANGLAIS/ ALLEMAND/ ESPAGNOL/**

- **ITALIEN/ PORTUGAIS/**

- **RUSSE/CHINOIS**

- *Niveau 1,2,3*

- Communiquer dans un contexte professionnel, à l'oral et à l'écrit.

- **FRANÇAIS FLE**

- *Niveau 1,2,3*

- Parler couramment et sans faute.
- S'exprimer oralement dans sa vie professionnelle.
- Répondre au téléphone, sms, mail.

- **LANGUE DES SIGNES LSF**

- *Niveau 1,2,3*

- Communiquer dans un contexte professionnel.

INFORMATIQUE

- **WEB COMMUNICATION - MARKETING**

- **DIGITAL - RÉSEAUX SOCIAUX**

- Animer une communauté en ligne, les leviers d'influence sur le Web. Le rôle de community manager:
- Facebook, Instagram, Twitter.

- **RÉFÉRENCIEMENT SEO**

- Utiliser des moteurs de recherche Google, Bing, Yahoo ...
- Annuaire, forums et réseaux sociaux.
- Optimiser des liens et la performance du site Web.

- **WORDPRESS -**

- **CRÉATION DE SITE WEB**

- Apprendre à installer, configurer et administrer wordpress.
- Construire et gérer le contenu et l'habillage du site.

- **PRESTASHOP -**

- **CRÉATION DE SITE WEB MARCHAND**

- Apprendre à créer un site e-commerce. Mettre en ligne des produits, le back-office.

- **PHOTOSHOP / AFFINITY /**

- **IN DESIGN/ ILLUSTRATOR /**

- **ACROBAT / GIMP**

- *Niveau 1,2,3*

- Créer des documents destinés à l'impression, réaliser des retouches photos.

- Créer des calques, des filtres, modifier la colorimétrie, utiliser les outils vectoriels.

- **AUTOCAD / SKETCHUP /REVIT/**

- **V-RAY/ 3D STUDIO MAX/**

- **SOLIDWORKS/INVENTOR/BLENDER**

- *Niveau 1,2,3*

- Créer des dessins techniques en mode vectoriel 2D ou 3D.

- **PREMIÈRE PRO/ AFTER EFFECTS /**

- **FINAL CUT PRO/ CINÉMA 4D**

- *Niveau 1,2*

- Réaliser un montage vidéo en numérique.