



Nos formations "2018"

Nos formations "2018"

TO COOK EXPERTISE

Hôtellerie et restauration

FORMATIONS - EXPERTISES - AUDITS CONSEILS - COACHING

- Inter ou Intra Entreprise -

Le chef cuisinier Laurent Lachaise a réuni une équipe de professionnels afin de créer des programmes sur mesure et répondre ainsi aux besoins spécifiques de l'entreprise ou de la réalisation de projets.

Nos objectifs : développer vos compétences techniques et humaines à travers des stages de courte ou longue durée.

cf.tocook@gmail.com

+ 33 (0)5.56.66.36.36 / + 33 (0)6.07.88.17.25

- Laurent Lachaise - Chef Cuisinier -



Optimisez vos performances, renforcez vos compétences.

Des programmes sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de l'entreprise ou de la réalisation de projets.

L'objectif est de développer vos aptitudes techniques et humaines à travers nos stages.

Notre accompagnement :

- ✚ Tracer la cartographie des compétences
- ✚ Adapter une formation individuelle.
- ✚ Rechercher des évolutions professionnelles
- ✚ Suivi après l'évaluation du stagiaire

- **Un plateau technique pensé et équipé pour les professionnels par nos fournisseurs.**



- **Formations courtes et ciblées :**

✚ De 1 à 10 jours.

- **Stages sur mesure spécifiques aux entreprises :**

✚ En inter ou en intra.

- **Reconversion professionnelle :**

✚ Programme adapté aux besoins de chacun.

TABLEAU RECAPITULATIF

Intervenant : M. LACHAISE Laurent

Formations	Durée
Page 4 - Différents types de cuisson	1 J
Page 5 - La cuisson basse température	2 J
Page 6 - Réaliser les fonds, jus, sauces & condiments	2 J
Page 7 - Cuisiner les légumes	1 J
Page 8 - Redécouvrir les viandes	1 J
Page 9 - Cuisine créative autour du poisson	2 J
Page 10 - La cuisine d'assemblage	1 J
Page 11 - Formation snacking	2 J
Page 12 - Desserts de cuisiniers : recettes fait maison	2 J
Page 13 - Ouvrir son restaurant	3 J
Page 14 - Reconversion professionnelle culinaire	15 J
Page 15 - Les préparations préliminaires en cuisine	1 J
Page 16 - Hygiène et sécurité alimentaire	2 J



« Différents types de Cuisson »
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 1 journée »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 1 journée de 7h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtrise des cuissons classiques et nouveaux matériels

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Étude de rentabilité après différents type de cuisson.
- La réglementation en vigueur sur les plats préparés en avance : les protocoles de refroidissement et de remise en température.
- Respect des méthodes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans les modes de préparation.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Sous-vide, cuisson à juste température...
- Petites et grosses pièces de viandes et de poissons, les légumes.
- Observer la couleur et l'aspect du produit et les effets de la conservation.
- Préserver les qualités organoleptiques des aliments
- Dégustation et analyse critique de la production

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, 2nd de cuisine, cuisiniers, commis, gérants (TNS)
- Connaître les bases des techniques culinaires

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« Nouvelles Techniques de cuisson »
BASSE TEMPERATURE -
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 2 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 2 journées de 7h, soit 14h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser Les cuissons basses température avec des produits utilisés par type de famille.
- Préserver les qualités organoleptiques des aliments : la couleur, l'aspect et le goût des légumes,
- Effectuer des mises en place pour le service (liaison froide avec des cuissons à basse température sur divers produits).
- Organiser son travail avec une meilleure gestion du temps et une remise en température adaptée
- Définir des seuils de température

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques en cuisine d'application
- Un support de formation sera remis à chaque participant
- Analyse critique de la production par une dégustation

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Partie théorique sur la connaissance des produits utilisés et sur les procès de cuisson.
- Mise en pratique sur de multiples produits de base utilisés au quotidien.

- Répondre à des problématiques de temps de cuisson, d'organisation, et de qualité des produits
- Optimiser le matériel de l'établissement permettant la mise en œuvre des diverses techniques de cuisson à juste température.
- Définition des divers seuils de température.
- Maîtriser une liaison froide en appliquant une remise en température adéquate.
- Effectuer un stockage pertinent des produits travaillés (respect des températures)
- Préconisations personnalisées à la structure, pour une mise en œuvre optimale de ces techniques.

LIEU

- **To Cook - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH**

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, 2nd de cuisine, cuisiniers, commis, gérants (TNS)
- Connaître les bases des techniques culinaires

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« REALISER LES FONDS, JUS, SAUCES ET CONDIMENTS » « 2 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 2 journées de 7h, soit 14h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître et bien utiliser les fonds et sauces traditionnels, les sauces émulsionnées et les sauces déshydratées.
- Améliorer la qualité gustative des assiettes grâce à des bases, sauces et jus de qualité, signatures des plats de toute carte.
- Appréhender les différentes élaborations pour les adapter et les décliner à divers concepts de restauration, cartes ou clientèles.

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Exposé des divers apports théoriques essentiels.
- Séquence de démonstration par le chef et mise en application pratique par les participants.
- Interaction permanente entre le chef et les stagiaires.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Réaliser des beurres composés crus, des purées de légumes
- Réaliser des sauces (tomates, béchamel, émulsionnées...) froides et chaudes ou stables et instables
- Réaliser des marinades, lier de farines, au roux, à la fécule, à la maïzena, par réduction ou matière grasse
- Utiliser des produits semi-élaborés

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, Gérant, Tout personnel de cuisine et de vente ayant les connaissances culinaires requises.

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« *Cuisiner les Légumes* »
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 1 journée »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 1 journée de 7h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Redécouvrir les légumes, les différentes préparations et présentations possibles
- Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les légumes.
- Respecter l'authenticité et les saisons des produits
- Etude de la forme et de la consistance.
- Analyser le Conditionnement des légumes.
- Mettre en place l'organisation des postes de travail ajustée à ces techniques.

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques en cuisine d'application
- Un support de formation sera remis à chaque participant

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Recettes et présentations (aubergine, betterave, blette, épinard, brocoli, carotte, céleri, champignon, chou)

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, 2nd de cuisine, cuisiniers, commis...

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« *Redécouvrir les Viandes
Et Techniques de Cuisson* »
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 1 journée »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 1 journée de 7h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à choisir une viande et connaître les critères de qualité et de fraîcheur
- Maitriser les techniques de cuisson à la commande.
- Gérer les températures de cuisson.
- Gestion et temps de repos des viandes.

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques sur des processus de fabrication
- Un support de formation sera remis à chaque participant

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Consommation, types et choix de viandes (à griller, à rôtir, à sauter, à braiser, à cuisiner en ragoût ou à bouillir)
- Les abats (blancs ou rouges), modes de cuisson
- Obtention d'une viande tendre

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine à commis de cuisine

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« Cuisine créative autour du poisson »
« 2 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 2 journées de 7h, soit 14h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Renforcer votre connaissance des produits de la mer.

- Optimisation la préparation du produit brut afin d'améliorer le rendement
- Concevoir des recettes créatives pour mettre en valeur les produits de la pêche et savoir répondre aux tendances du marché

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques en cuisine d'application
- Un support de formation sera remis à chaque participant
- Analyse critique de la production par une dégustation

ELEMENTS DU PROGRAMME

Classification, Conservation, Saisonnalité, choix des produits.

- Préparer et effectuer le traitement de poissons frais, crus, cuits, coquillages et crustacés, poissons de saison, coquillages et fruits de mer :
- Effectuer selon les techniques appropriées : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage des poissons

- Maîtriser les différents gestes professionnels permettant d'effectuer correctement et rapidement les opérations de préparation
- Associer les épices et les modes de cuisson pour valoriser les produits au travers de recettes riches en saveurs et en couleurs
- Réaliser les différents types de cuisson des produits de la mer : (rôtir, sauter, meunière, frire, pocher, à la nage, en ragoût, en carpaccio, snacker, cuit au plat, braiser, sous vide, basse température)
- Confectionner une marinade, bisque, fumet, bouillon
- Dressage et décoration à l'assiette

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, 2nd de cuisine, cuisiniers, commis, traiteurs, gérants (TNS)
- Connaître les bases des techniques culinaires

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« LA CUISINE D'ASSEMBLAGE »

« 1 journée »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 1 journée de 7h, soit 7h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Alternance d'apports théoriques et mise en pratique en vue de concrétiser la mise en place en cuisine de la carte et menus.

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUE

- Reconditionnement des produits
- Mise en situation concrète d'un service en cuisine pour l'ouverture du restaurant

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Élaboration de la carte et des menus
- Listing des courses : produits frais de base, éléments de décoration, vaisselle adaptée.....
- Utiliser les produits finis ou semi-finis
- Étude de la Présentation des plats et du service à l'assiette et dressage
- Remise en température
- Gestion de la matière première
- Respect et application des règles d'hygiène dans la gestion des restes en cuisine

- Simulation et sensibilisation des étapes primordiales d'une ouverture de restaurant
- La durée de vie d'un produit et comment le conserver en vue de reconditionnement

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, 2nd de cuisine, cuisiniers, commis, gérants (TNS)
- Connaître les bases des techniques culinaires

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



FORMATION SNACKING

Sucré - salé

INTER OU INTRA-ENTREPRISE

« 2 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 2 journées de 7h, soit 14h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Créer ou améliorer une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité et une présentation attractive
- Utiliser les bons condiments en matière d'association pain - sauce - garniture.
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques en cuisine d'application avec des produits intermédiaires (P.A.I.)
- Un support de formation sera remis à chaque participant
- Analyse critique de la production par une dégustation

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Réalisation de recettes, de l'entrée au dessert, dans le concept du prêt à manger : soupes, salades, sandwichs traditionnels et spéciaux en utilisant les bons condiments
- Attestation de formation

- Mise en pratique sur différents supports de cuisson : grill, plancha, presse à sandwichs et toaster
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Veille sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt à manger
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

LIEU

- To Cook - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan



« *Desserts de cuisiniers : les recettes
fait maison* »
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 2 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 2 journées de 7h, soit 14h
- 9h à 17h (dont une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Reconnaître les matières premières de qualité
- Montage des produits semi-finis
- Maîtriser les techniques de bases des desserts
- Connaître les bases en pâtisserie

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques sur des processus de fabrication
- Un support de formation sera remis à chaque participant
- Analyse critique de la production par dégustation

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Classification, Conservation

- Saisonnalité, choix des produits
- Mise en forme des produits
- S'approprier les produits semi-finis pour les personnaliser dans l'assiette
- Réalisation de décors
- Les différentes utilisations des crèmes en pâtisserie
- Connaître les spécificités techniques des produits utilisés

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine, gérant

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation

GESTION / ORGANISATION / HYGIENE



« *Ouvrir son Restaurant* »
*Conseils et astuces de
professionnels*
« 3 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 3 jours consécutifs, soit 21h
- 9h à 17h avec pause déjeuner d'1h
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Savoir où on en est dans son projet de création
- Connaître les points à ne pas oublier pour ouvrir dans de bonnes conditions
- Créer sa check-list d'ouverture de restaurant

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Théorie et astuces
- Echanges entre professionnels

ELEMENTS DU PROGRAMME

- **Le bail commercial** : Les clauses, les aspects financiers, la fin du bail, le contentieux du bail commercial.
- **Les équipements neufs et occasions**, les besoins et le budget d'un restaurant moyen, les équipements pour un restaurant.
- **Le concept** :
 - Les différents circuits
 - Les zones de responsabilité
 - L'organisation humaine
 - La politique produit
 - La future animation
- **Les points clés à l'ouverture** :
 - La réussite du recrutement
 - Identification des concurrents
 - Respect de la réglementation

TO COOK – Siret : 437 585 011 000 20 – APE 5621 Z – Enregistré sous le N° 72 33 09315 33

SARL H.S.T. – 1663 Av. de l'Aérodrome – 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 – E.mail : cf.tocook@gmail.com – Site internet : www.tocook.eu



« *Reconversion professionnelle
culinaire*
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 105 heures sur 15 journées »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 3 semaines sur 15 journées de 7h soit 105h
- 9h à 17h (+ une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir l'essentiel des techniques culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail
- Réaliser et présenter des productions de l'entrée au dessert

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Les connaissances techniques en cuisine
- Conseils pratiques et théoriques pour se lancer
- Dégustation et analyse des réalisations
- Exposé et cours de technologie appliqués à la cuisine

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les équipements et les matériels

- Maîtrise des techniques
- Connaître les critères de qualité et d'achat des produits

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Cette formation est destinée aux personnes souhaitant se reconvertir dans la cuisine avec l'objectif d'ouvrir un restaurant ou une activité autour de la cuisine

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



« *Les Préparations Préliminaires*
En Cuisine »
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 1 journée »

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 1 jour, soit 7 h
- 9h/17h avec pause déjeuner d'1h

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les tâches préliminaires liées à la production culinaire en restauration

METHODE ET OUTILS

PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques en cuisine d'application
- Un support de formation sera remis à chaque participant
- Mise en place des recettes, réalisation et dressage des assiettes

ELEMENTS DU PROGRAMME

Classification, Conservation, Saisonnalité, choix des produits :

- Réalisation des courses et conseils d'achats
- La fiche technique
- Emincer, peler, monder, concasser les fruits, agrumes, légumes
- Les différentes sortes de cuissons

- Le goût, les couleurs et les formes en cuisine
- Travailler les condiments
- Refroidir réglementairement une préparation
- Utiliser des produits semis élaborés
- Les différentes sortes de cuissons

LIEU

- **To Cook** - 1663, Av, de l'Aérodrome - 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne désireuse de venir travailler en cuisine

COÛT PAR PERSONNE

- **Sur devis**
- Repas pris en charge par le centre de formation
- Fourniture de denrées alimentaires
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Attestation de formation



**« Hygiène et Sécurité
Alimentaire »
INTER OU INTRA-ENTREPRISE
« 2 jours »**

ORGANISME DE FORMATION : TO COOK

1663, Av. de l'Aérodrome, 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 E-mail : ct.tocook@gmail.com Site internet : www.tocook.eu

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Hélène ABADIE « Gérante »

Nom et qualification du formateur : Laurent LACHAISE « Chef cuisinier »

DUREE / RYTHME

- 2 journées de 7h, soit 14h
- 9h à 17h (+ une pause déjeuner d'1h)
- Dates : **A définir**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Sensibiliser et responsabiliser le personnel afin qu'il contribue activement au développement Assurance Sécurité Alimentaire(HACCP)
- Définir l'hygiène et son cadre réglementaire (dans tous les métiers ayant un rapport avec la santé du consommateur ou du patient).
- Apporter les notions théoriques nécessaires à la compréhension des règles d'hygiène, pour une meilleure application
- Connaître les règles élémentaires en hygiène, pour répondre aux exigences réglementaires.

METHODE ET OUTILS

PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques en cuisine d'application
- Un support de formation sera remis à chaque participant

ELEMENTS DU PROGRAMME

1ère partie « compréhension de la méthode

HACCP »

1. Les Définitions et Réglementations

- Définir l'hygiène comme une responsabilité vis-à-vis de la santé
- Définir les champs d'application de l'hygiène par rapport aux réglementations
- Les exigences en matière d'hygiène

2. Les Dangers

En connaître la nature et l'importance sur la santé selon les métiers. Dangers physiques, biologiques, chimiques.

- Les micro-organismes
- Apporter les notions essentielles sur la vie des micro-organismes :
- Appréhender les modes d'action possibles pour les éliminer
- Expliquer les différentes familles et leurs caractéristiques
- Montrer l'influence de la température
- Insister sur les germes pathogènes

3. Les Sources de Contaminations

Comprendre que l'élimination des microorganismes résulte impérativement d'un ensemble d'actions sur les 5M : matière, main d'œuvre, milieu, méthode, matériau.

- Les moyens d'action :
- Les comprendre et les connaître
- Les règles fondamentales
- Matériel humain
- Méthode HACCP

2ème partie « compréhension de la méthode HACCP »

4. Les Procédés de Destruction

Connaître l'ensemble des procédés physiques, chimiques, biologiques et leurs limites pour combattre les micro-organismes.

5. Les Règles d'Hygiène appliquées au Stockage, au Transport et à la Chaîne du Froid

- Températures réglementaires
- Maîtrise du froid : Matériel – moyen
- Les enregistrements de température
- Les températures de transport et de conservation
- Les conséquences de la rupture de la chaîne du froid
- Comprendre et connaître les règles d'hygiène relatives au stockage et au transport des produits frais.

6. Les Contrôles

- Etude des principales bactéries responsables des T.I.A.C
- Législation : Arrêté du 09 mai 1995
- Guide des bonnes pratiques
- Les autos contrôles Arrêté du 21 décembre 1979

7. Présentation du Système HACCP

- Champ d'application
- Objectifs

LIEU

- **To Cook** – 1663, Av de l'Aérodrome
- 33260 LA TESTE DE BUCH

PUBLIC CONCERNÉ

- Personne de production ou toute personne devant appliquer les règles d'hygiène

COÛT PAR PERSONNE

- Hors restauration
- Salle de réunion et matériel
- **Inter-entreprise** : (plusieurs salariés de différentes entreprises pour la même session) : Sur devis
- **Intra-entreprise** : (de 2 à 10 salariés d'une même entreprise pour la même session) : Sur devis
- Plateau technique et matériel

VALIDATION

- Evaluation des acquis, Bilan
- Portefeuille de compétences
- Certificat de formation

Réservation & Inscription



- Contacter directement le centre de formation au 05.56.66.36.36
- Un devis de formation sera établi et vous sera envoyé par fax, courrier ou mail, accompagné des conditions générales de ventes.
- A réception de ces documents, vous devrez nous les retourner signé bon pour accord.
- Les participants reçoivent une convocation sous quinze jours avant le début de la formation.

▼ *Financement*

Les tarifs comprennent l'ensemble des frais de formation, à l'exclusion des frais d'hébergement et de transport.

▼ *La prise en charge*

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations pour les salariés et non-salarié.



Accès & Plan

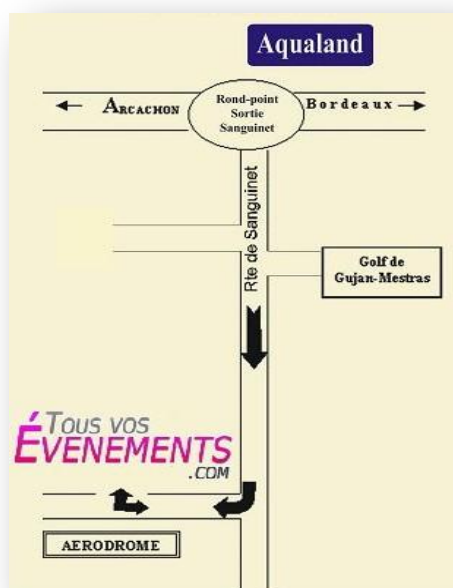
► *En voiture :*

«A660 vers Arcachon, prendre à gauche au rond-point de la Hume D652 « Direction Sanguinet - Villemarie Aérodrome »
Après le "golf", prendre à droite « Direction Aérodrome »
Bâtiment sur votre droite face à la tour de contrôle.

Aéroports : Bordeaux Mérignac à 60 km

Villes proches : 10 km d'Arcachon / 30 km de Biscarrosse / 50 km de Bordeaux

Parking privé - Nombreux hôtels à proximité.



*Lieu-dit Villemarie - 1663, Avenue de l'Aérodrome
33260 La Teste de Buch
cf.tocook@gmail.com - www.tocook.eu*

Un éventail de solutions riches et diversifiées adapté à vos besoins.
Sous la direction de Laurent Lachaise, Chef Cuisinier,
Hélène ABADIE, professionnelle dans l'organisation d'évènements.
Pour tout renseignement, un interlocuteur unique : +33 (0) 5 56 66 36 36