



# Emulsion Consult

Good Person @ Good Place

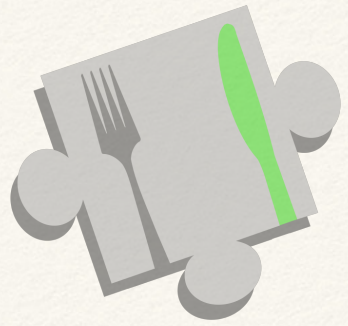
*Des experts en restauration et en ressources humaines à votre service.*

## Offre de formations

- Techniques de cuisine
- Gestion quotidienne
- Ressources humaines



# Techniques de cuisine



## Techniques de cuisson des viandes :

Afin d'obtenir des plats de qualité, nous vous proposons de vous faire découvrir, ou redécouvrir, les techniques de cuisson précises et rigoureuses, adaptées à votre matériel. Cela vous permettra de garantir des cuissons efficaces, des goûts et des textures à la hauteur des attentes de vos clients.

Méthodes de cuisson sous-vide, basse température, thermo scellée, stérilisation, ... et ce, pour une utilisation en liaison chaude ou en liaison froide.

**Pour qui ?** Personnel de cuisine

**Durée :** 2X3h

**Nombre de participants:** 15 max

## Techniques de cuisson des poissons :

Afin d'obtenir des plats de qualité, nous vous proposons de vous faire découvrir, ou redécouvrir, les techniques de cuisson précises et rigoureuses, adaptées à votre matériel. Cela vous permettra de garantir des cuissons efficaces, des goûts et des textures à la hauteur des attentes de vos clients.

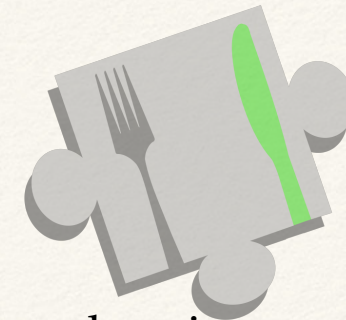
Méthodes de cuisson sous-vide, basse température, thermo scellée, stérilisation, ... et ce, pour une utilisation en liaison chaude ou en liaison froide.

**Pour qui ?** Personnel de cuisine

**Durée :** 2X3h

**Nombre de participants:** 15 max





## Techniques de préparation et de cuisson des légumes :

Que ce soit pour le servir nature, cuit, cru, en potée ou en préparations diverses, il existe plusieurs manières de cuire un légume. Suivant la méthode utilisée, vous pourrez obtenir des textures et des goûts différents. Afin d'obtenir des plats de qualité, nous vous proposons de vous faire découvrir, ou redécouvrir, les techniques de cuisson précises et rigoureuses,

adaptées à votre matériel.

Méthodes de cuisson sous-vide, basse température, thermo scellée, stérilisation, pickels, sautés, vapeur, ... et ce, pour une utilisation en liaison chaude ou en liaison froide.

**Pour qui ?** Personnel de cuisine

**Durée :** 2X3h

**Nombre de participants:** 15 max

## Techniques de cuisson des féculents :

Pommes de terre vapeur, sautées, aux herbes, aux épices, frites, crisp, écrasées, purée ... ; Riz pilaf, sauté, risotto, ... ; pâtes ; blé ; boulgour, azukis ;... Afin d'obtenir des plats de qualité, nous vous proposons de vous faire découvrir, ou redécouvrir, les techniques de cuisson précises et rigoureuses, adaptées à votre matériel. Cela vous permettra de garantir des cuissons efficaces, des goûts et des textures à la hauteur des attentes de vos clients.

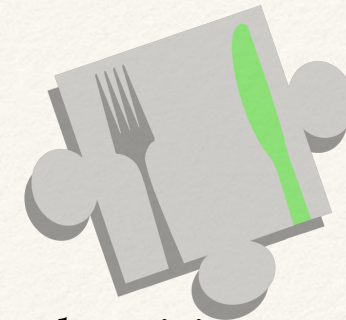
Méthodes de cuisson sous-vide, basse température, thermo scellée, stérilisation, sautés, vapeur, ... et ce, pour une utilisation en liaison chaude ou en liaison froide.

**Pour qui ?** Personnel de cuisine

**Durée :** 2X3h

**Nombre de participants:** 15 max





## Les sauces de base : techniques et valorisation des saveurs

Jus de viande, déglacage, marinades, sauce béarnaise ou tartare, jus aux herbes, sauces crémees, montées,... la cuisine française et internationale est riche de sauces en tout genre qui viennent agrémenter nos plats. Venez découvrir les herbes aromatiques, les épices, les réductions de bières, de vins, de fonds qui donnent le coup de peps à vos préparations.

Béchamel et dérivés ; Sauces émulsionnées chaudes et froides ; Beurres montés ; Réductions ; Déglacages ; ...

**Pour qui ?** Personnel de cuisine

**Durée :** 2X3h

**Nombre de participants:** 15 max

## Dressage & présentation sur assiette : valoriser votre travail et vos produits

On mange d'abord avec ses yeux, c'est bien connu. Une assiette bien présentée va ouvrir l'appétit, donner envie de prendre sa fourchette et se délecter du repas. C'est une manière pour le cuisinier de valoriser son travail et de donner envie à ses clients de goûter aux préparations proposées.

Par des trucs et astuces de présentation, de service et le développement de la créativité, vous mettrez en avant les plats chauds ou froids que vous servirez.

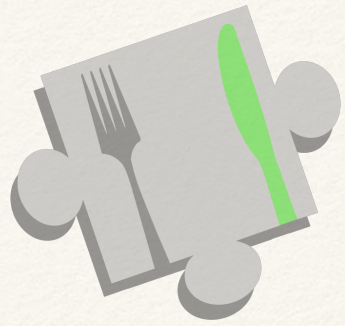
**Pour qui ?** Personnel de cuisine

**Durée :** 4h

**Nombre de participants:** 15 max



# Gestion quotidienne



## Comment concevoir et utiliser une fiche technique de production ?

Le monde de la cuisine a évolué à une vitesse folle ces dernières années, tant sur les méthodes que sur le rôle du gestionnaire de cuisine. Il est devenu essentiel de maîtriser et transmettre les bonnes informations à ses équipes : traçabilité, DLC, méthodes précises de production, ingrédients, grammages, suivi des températures. Toutes ces informations se retrouvent sur les fiches techniques de production. Encore faut-il savoir comment les rédiger, les utiliser et les faire utiliser de manière optimale.

**Pour qui ?** responsable de cuisine, de production ou second

**Durée :** 7h30

**Nombre de participants:** 15 max

## La gestion des déchets

La gestion des déchets est devenue un enjeu majeur tant environnemental qu'économique. De la commande du client jusqu'au surplus de repas jetés, du suremballage des fournisseurs jusqu'à l'allotissement des plats à emporter, chaque étape de la production alimentaire est susceptible de générer des déchets. Il est donc crucial de les gérer à la fois en diminuant le gaspillage alimentaire, tout en réduisant au maximum l'utilisation des emballages (plastics, cartons, ...)

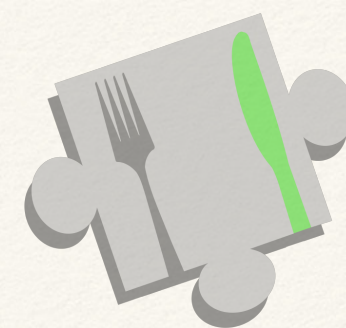
**Pour qui ?** responsable de cuisine, de production ou second

**Durée :** 7h30

**Nombre de participants:** 15 max

**Ou accompagnement personnalisé sur demande**





## Les bonnes pratiques de l'hygiène :

Marche en avant, autocontrôle, hygiènes personnelles, analyse des risques et des points critiques, traçabilité alimentaire, plan de nettoyage... Chaque personne qui travaille en cuisine ou au service doit connaître le B-A-BA des bonnes pratiques de l'hygiène.

Plus que du bon sens commun, il s'agit surtout de respecter les normes et les lois en vigueur.

**Pour qui ?** Toute personne en charge d'alimentation

**Durée :** 7h30

**Nombre de participants :** 15 max

**Ou accompagnement personnalisé sur demande**

## Comment réaliser la transition vers une cuisine durable ?

Le monde de la restauration a besoin de revenir aux valeurs traditionnelles de la cuisine. Comme le dit Paul Bocuse:

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. »

Après des années d'utilisation de produits hyper transformés, nous revenons enfin vers une cuisine de bon sens et de goût: des produits frais, de qualité, des légumes de saisons, des sauces faites par nos soins,... Mais comment opérer ce virage vers une cuisine durable sans mettre à mal l'équipe en place et l'équilibre financier?

**Pour qui ?** Toute personne en charge d'alimentation

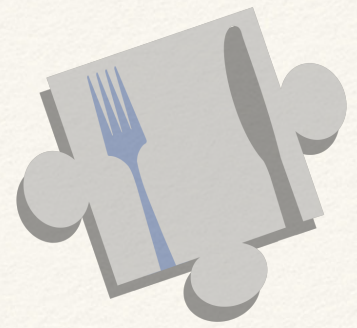
**Durée :** initiation 7h30

**Nombre de participants :** 15 max

**Ou accompagnement personnalisé sur demande**



# Ressources humaines



## Créer une cohésion d'équipe :

Comment développer la cohésion de votre équipe autour de valeurs communes ? Comment resserrer les liens pour faire évoluer une équipe vers plus de dynamisme et de performance collective ?

Par cette formation, et au travers d'exercices pratiques, vous apprendrez à vous observer, à collaborer et à mettre en évidence les compétences de chacun pour les valoriser au sein de la collectivité.

**Durée :** 2 X 7H30

**Pour qui :** une équipe entière ou plusieurs chefs d'équipe

**Nombre de participants:** 15 maximum

**Ou accompagnement personnalisé sur demande**

## Le leadership assertif :

Il n'est pas facile de trouver sa place en tant que leader d'une équipe : suis-je à la hauteur, trop exigeant, trop cool, évitant, cassant,... ? Suis-je un bon leader et comment puis-je progresser à cette place ?

Par cette formation vous découvrirez comment obtenir le meilleur de vos équipes en pratiquant une écoute active et en développant votre assertivité.

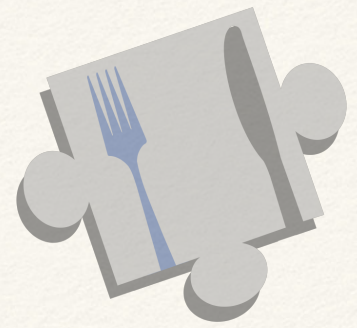
Par des exercices pratiques, des observations et le partage d'expériences, vous apprendrez à devenir un leader assertif.

**Durée :** 3 X 7h30

**Pour qui ?** Leader, directeurs, chefs de départements

**Nombre de participants:** de 6 à 15





## **Gestion des conflits :**

Les conflits sont inhérents à la vie en société. Qu'ils soient latents, déclarés, passifs ou agressifs, nous y sommes tous confrontés. Comment gérer les conflits en tant que leader d'une équipe ? Comment éviter de prendre parti ? Comment apaiser les tensions ? Au travers de techniques, d'exercices pratiques, d'échanges et de partages d'expériences, vous apprendrez à définir les solutions pour vous aider à sortir des conflits et à en tirer la meilleure expérience.

**Durée : 2 X 7h30**

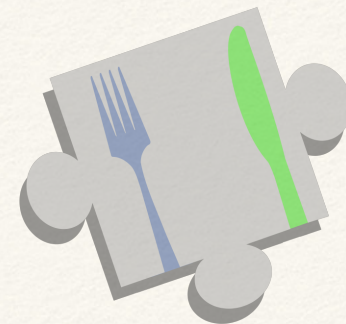
**Pour qui ?** Leader, directeurs, chefs de départements

**Nombre de participants:** de 6 à 15

**Ou accompagnement personnalisé sur demande**



# Tarifs de nos formations



## Techniques de cuisine:

- Techniques de cuisson des viandes
- Techniques de cuisson des poissons
- Techniques de préparation et cuissons des légumes
- Techniques des cuissons des féculents
- Les sauces de bases: techniques et valorisation des saveurs

**Formation de 2 cycles de 3 heures: 720,00 €**

- Dressage et présentation sur assiette: valoriser votre travail et vos produits

**Formation de 1 cycle de 4 heures: 480,00 €**

## Gestion quotidienne:

- Comment concevoir et utiliser une fiche technique de production ?
- La gestion des déchets
- Les bonnes pratiques de l'hygiène
- La gestion des déchets

**Formation de 1 cycles de 7h30 heures: 900,00 €**

## Ressources humaines:

- Créer une cohésion d'équipe: 2 cycles de 7h30
- Le leadership assertif: 3 cycles de 7h30
- Gestion des conflits: 2 cycles de 7h30

**Sur devis**

**Ces tarifs s'entendent hors tva et hors frais de déplacements. N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour un devis personnalisé.**





## CONTACT:

**Damien Mahy**  
Directeur Général

[damien@emulsioconsult.com](mailto:damien@emulsioconsult.com)

Tél: 0496 / 84.80.76

**[www.emulsioconsult.com](http://www.emulsioconsult.com)**

Signataire du:

