

Concevoir et produire en boulangerie une offre de restauration rapide raisonnée – MOD 58

1. Public cible et prérequis

Public : Personnel de boulangerie (Artisan boulanger, Boulanger, personnel polyvalent).

Prérequis : Aucun

2. Objectifs

1. Compréhension des principes de la restauration raisonnée : Les participants doivent acquérir une compréhension approfondie des principes fondamentaux de la restauration raisonnée, y compris l'importance des circuits courts, des produits locaux, de la qualité des ingrédients et de la durabilité environnementale.
2. Développement de partenariats avec des agriculteurs locaux : Les participants devraient être en mesure d'identifier, d'évaluer et d'établir des partenariats durables avec des agriculteurs locaux pour approvisionner leur boulangerie en ingrédients de qualité tout en soutenant l'économie locale.
3. Maîtrise des techniques de transformation alimentaire : Les participants doivent apprendre à transformer les produits locaux de manière efficace et créative, en utilisant des techniques telles que la conservation, la fermentation et la préparation de produits transformés pour minimiser le gaspillage alimentaire.
4. Conception d'une gamme de restauration rapide saine : Les participants doivent être en mesure de créer une gamme de produits de restauration rapide sains et équilibrés, en utilisant des ingrédients locaux et de saison, tout en répondant aux attentes des consommateurs en matière de nutrition et de praticité.
5. Transition vers des emballages biodégradables : Les participants devraient être capables de sélectionner et d'utiliser des emballages biodégradables pour réduire l'empreinte environnementale de leur établissement et contribuer à la lutte contre la pollution plastique.
6. Maîtrise de la panification respectueuse de l'environnement : Les participants doivent apprendre et mettre en pratique les techniques de panification respectueuse de l'environnement basées sur la norme Respectus, en utilisant des farines locales, des méthodes de fermentation naturelle et des pratiques respectueuses de l'environnement.
7. Application pratique des connaissances acquises : Les participants devraient avoir l'opportunité de mettre en pratique les compétences acquises au cours de la formation lors de sessions pratiques en cuisine, ainsi que de recevoir des retours personnalisés pour favoriser l'amélioration continue.

3. Contenu pédagogique

Jour 1 : Développement du partenariat avec les agriculteurs locaux et les circuits courts

Objectifs :

- Comprendre les avantages des circuits courts et du partenariat avec les agriculteurs locaux.
- Apprendre à identifier et à contacter les agriculteurs locaux.
- Développer des stratégies pour établir des partenariats durables.

Contenu :

1. Introduction aux circuits courts et au partenariat avec les agriculteurs locaux.
2. Identification des agriculteurs locaux :

- Recherche des producteurs dans la région.
- Critères de sélection des partenaires potentiels.

3. Établissement de partenariats durables :

- Techniques de communication et de négociation.
- Contrats et accords de collaboration.

Jour 2 : Transformation des produits locaux

Objectifs :

- Apprendre à transformer les produits locaux pour les intégrer dans l'offre de restauration.
- Maîtriser les techniques de transformation des produits de saison.
- Comprendre l'importance de la fraîcheur et de la qualité des produits transformés.

Contenu :

1. Techniques de transformation des produits locaux :

- Conservation, marinades, fermentation, etc.
- Adaptation des recettes en fonction des produits disponibles.
- 2. Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- 3. Utilisation optimale des produits transformés :
 - Réduction du gaspillage alimentaire.
 - Maximisation de la qualité et de la saveur des plats.

Jour 3 : Proposition d'une gamme de restauration rapide saine en faisant travailler le tissu local

Objectifs :

- Comprendre les principes de la restauration rapide saine.
- Apprendre à créer une gamme de produits rapides et sains.
- Intégrer les produits locaux dans la gamme de restauration rapide.

Contenu :

1. Introduction à la restauration rapide saine :

- Les tendances actuelles et les attentes des consommateurs.
- Les critères de sélection des ingrédients pour des plats sains.
- 2. Développement de la gamme de produits :
 - Création de recettes équilibrées et rapides à préparer.
 - Utilisation d'ingrédients locaux et de saison.
- 3. Marketing et communication :
 - Stratégies pour promouvoir la gamme de restauration rapide saine.
 - Sensibilisation à l'importance du tissu local dans la communication.

Jour 4 : Transition vers une gamme d'emballage 100 % biodégradable

Objectifs :

- Comprendre les enjeux environnementaux liés à l'emballage.
- Apprendre à choisir et à utiliser des emballages biodégradables.
- Mettre en place une stratégie de transition vers des emballages écologiques.

Contenu :

1. Introduction aux enjeux environnementaux de l'emballage :

- Pollution plastique et impact sur l'environnement.
- Avantages des emballages biodégradables.

2. Choix et utilisation des emballages biodégradables :

WELCOME CHEF EST UNE MARQUE DE LA SARL VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

- Types d'emballages disponibles et critères de sélection.
 - Bonnes pratiques pour minimiser l'impact environnemental.
3. Plan de transition :
- Évaluation des besoins en emballage de l'établissement.
 - Élaboration d'un plan d'action pour la transition vers des emballages biodégradables.

Jour 5 : Travailler la panification sur la base de la norme Respectus

Objectifs :

- Comprendre les principes de la panification respectueuse de l'environnement.
- Maîtriser les techniques de panification respectus.
- Mettre en pratique la fabrication de pains respectueux de l'environnement.

Contenu :

1. Introduction à la norme Respectus :
 - Principes de la panification respectueuse de l'environnement.
 - Critères de certification et labels associés.
2. Techniques de panification respectus :
 - Utilisation de farines locales et biologiques.
 - Processus de fermentation naturelle et longue.
3. Fabrication de pains respectueux de l'environnement :
 - Démonstration et pratique des techniques de panification respectus.
 - Contrôle de la qualité et de la saveur des pains produits.

Jour 6 : Application pratique et évaluation

Objectifs :

- Mettre en pratique les compétences acquises au cours de la formation.
- Évaluer la capacité des participants à appliquer les principes de la restauration raisonnée dans leur travail.
- Fournir des retours personnalisés et des recommandations pour l'amélioration continue.

Contenu :

1. Application pratique :
 - Session de travail en cuisine pour préparer et servir un repas basé sur les concepts appris.
2. Évaluation des compétences :
 - Observation des participants pendant la session pratique.
 - Évaluation des résultats et des performances individuelles.
3. Feedback et recommandations :
 - Discussion des points forts et des domaines à améliorer.
 - Recommandations pour mettre en œuvre les enseignements de la formation dans leur travail quotidien.

4. Modalités techniques et pédagogiques

4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles

- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 6 jours (48 heures)

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Tarif : à partir de 50 € de l'heure

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Si vous êtes en situation de handicap, contacter notre référente Handicap : Mme Delphine Lafaye au 04.88.60.2019

10. Formation supplémentaire spécifique au gérant de l'entreprise

Dans le cas où l'intervenant forme un groupe composé de salariés et du/des gérants de la structure, le formateur pourra être amené à consacrer au/x gérant/s un temps de formation exclusivement dédié à ce/s dernier/s.

Ce temps de formation spécifique vise à équiper les gérants d'outils pratiques pour tirer le meilleur parti de la formation technique dispensée à leurs salariés. Il met l'accent sur le débriefing, l'intégration des acquis dans le contexte professionnel, le développement continu des compétences, et l'amélioration globale de la performance de l'entreprise.

Le contenu de ce temps de formation supplémentaire dédié au/x gérants est le suivant :

10.1- **Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur l'entreprise**

- Quelles sont les évolutions à prévoir pour que cette formation ait le plus d'impact positif possible sur l'entreprise en matière notamment :
 - ✓ D'organisation des ressources humaines (planning, gestion des compétences et des attributions)
 - ✓ D'équipement, de choix et de disposition des matériels
 - ✓ De communication/de marketing/de politique tarifaire
 - ✓ De gestion des approvisionnements

10.2 - **Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur le bien être des salariés et sur le développement des compétences**

- Établir des liens entre la formation et les objectifs de l'entreprise
- Savoir identifier / faire verbaliser par le salarié ses points forts et ses axes d'amélioration
- Savoir engager le salarié dans une dynamique de progrès et élaborer un plan de développement individuel pour chaque salarié
- Encourager la formation continue et l'auto-apprentissage
- Soutenir les initiatives d'amélioration des compétences

WELCOME CHEF EST UNE MARQUE DE LA SARL VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr