

CONSEIL, FORMATION EN ENTREPRISE & Développement des Compétences



Formateurs - Chefs aguerris:

- Meilleurs Ouvriers de France; Champions du Monde;
Chefs étoilés; Maîtres Cuisiniers de France
- L'Attestation de stage délivrée à l'issue de la formation
- Prise en charge d'action de formation par votre O.P.C.O.



Cylinarys Conseils

www.formation-culinaryconseils.com

FORMATIONS SUR-MESURE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

Sur la base d'un module **catalogue** ou **sur-mesure**
Hôtellerie-restauration et Métiers de Bouche

CULINARYS CONSEILS est depuis 2007 le spécialiste de la formation des professionnels des Métiers de Bouche, l'Hôtellerie- restauration, Traiteur et Boulangerie – Pâtisserie
Les Formateurs de Culinarys Conseils sont sélectionnés en fonction de leurs compétences et de leurs connaissances approfondies de gastronomie française, de ses métiers et de son **environnement** : CUISINE, PÂTISSERIE, BOULANGERIE, TRAITEUR, SOMMELERIE.

- Forte d'une expérience de plusieurs années et d'un contact étroit avec ses clients, toute l'équipe de CULINARYS CONSEILS a pour mission de vous satisfaire.
 - La durée des stages du 2/3 journées ou plus
 - **L'Entreprise n'a aucune somme à régler**
 - **Les stages-formations sont éligibles à une prise en charge intégrale par votre O.P.C.O.**, Organisme de collecte des budgets dédiés à la formation professionnelle (FAFCEA, OPCO EP, AGEFICE, AFDAS, etc...)
- Culinarys Conseils vous accompagne dans vos démarches de financement et de remboursement auprès de votre O.P.C.O.

LES AVANTAGES :

- Nous intervenons directement dans **votre environnement** , dans **vos locaux**, auprès de **votre personnel**, avec **vos produits** et en utilisant exclusivement **votre matériel**,
- Une **formation personnalisée** parfaitement **adaptée à vos besoins**,
- Les recettes et procédures parfaitement maîtrisées,
- Une application immédiate possible des techniques enseignées
- Possibilité de dispenser la formation sans interruption de votre activité
- Diminution des frais de déplacement/hébergement

L'expérience du terrain est notre atout.

NOS PARTENAIRES O.P.C.O. :



CONDITIONS DE FINANCEMENT

NOUS TROUVERONS LES SOLUTIONS POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS DE FORMATION

Chaque salarié (CDI, CDD, Apprentis, Saisonniers) ou employeur (salarié ou non salarié) d'une entreprise a la possibilité de bénéficier d'un financement de sa formation.

En cas de subrogation de paiement (paiement par un organisme paritaire), l'Entreprise n'a aucune somme à régler, sous réserve de notification par l'organisme paritaire de la prise en charge effective du prix de la formation.

Seul un accord écrit d'O.P.C.O. nous assure de la Prise en charge du Stage.

L'Entreprise doit être en situation régulière d'adhésion au l'O.P.C.O. concerné et s'être acquittée des contributions légales et conventionnelles de Formation dues avant le 28 février - 1er mars de chaque année.

L'O.P.C.O. concerné règle directement la prestation à l'Organisme de Formation Culinarys Conseils après la réalisation de la Formation.

NOUS SOMMES SYNONYMES DE SOLUTIONS GLOBALES ET DURABLES

Détendez-vous, on s'occupe de tout !!!

FORMONS VOS ÉQUIPES !

Les Formateurs CULINARYS CONSEILS sont recrutés, formés et supervisés selon un processus Qualité d'habilitation spécifique.

CONTACTS : culinarysconseils@orange.fr

Tél. : 09 64 14 20 42 ; 06 30 18 73 75

www.formation-culinarysconseils.com

PÂTISSERIE

QUELQUES EXEMPLES THÉMATIQUES

Dates et Tarif à définir

 « LES TECHNIQUES DE BASE DE LA PÂTISSERIE ET LEUR APPLICATION », 2j/14 heures

 « ENTREMETS CLASSIQUES ET NOUVELLE TENDANCE », 2j/14 heures

 « ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX », 3j/24 heures

 « ENTREMETS D'ÉTÉ », 2j/14 heures

 « LES MACARONS : un Festival de Parfums », 2j/14 heures

 « TARTES SUCRÉES – TENDANCE », 2j/14 heures

 « TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE - TENDANCE », 2j/14 h

 « PETITS FOUR DE PRESTIGE », 2j/14 heures

 « PETITS GÂTEAUX ET VERRINES », 2j/14 heures

 « BÛCHE DE NOËL ET ENTREMETS D'HIVER », 3j/21 h



 « AUTOUR DU CHOCOLAT », 2j/14 heures

 « CHOCOLAT DE PÂQUES », 3j, 21 heures

 « BONBONS CHOCOLAT », 3j/21 heures

 « PIÈCES MONTÉES EN CHOCOLAT », 3j/21 heures

 « CONFISERIE DE GRAND -MÈRE », 3j/21 heures

 « CHOCOLAT ET CONFISERIE, NOUVELLE TENDANCE », 3j/21 heures

 « CONFISERIE CLASSIQUES ET TENDANCE », 3j/21 heures

 « GÂTEAU ÉVÈNEMENTIELS », 3j/21 heures

 « WEDDING CAKE », 3j/21 heures

 « PIÈCES MONTÉES ET CROQUEBOUCHES », 3j/21 h

 « PÂTISSERIE À PARTIR DES PRODUITS DE GAMME », 2j/14 h

 « PÂTISSERIE CACHER », 3j/21 heure

 « PÂTISSERIE SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE », 2j/14 h

 « INITIATION AU DÉCOR », 2j/14 heures

 « DÉCOR CLASSIQUE ET TENDANCE », 2j/14 heures

 « SUCRE D'ART », 3j/21 heures



+ « **SNACKING** », 2j/14 heures

À partir des différentes techniques utilisées, mise en application d'une manière revisitée de la **réalisation** :

- Mini quenelles aux agrumes et courgettes marinées
- Salade de ravioles aux piquillons et gambas
- Filet de Poulet Fermier des Landes et Asperges
- Risotto au camembert de Normandie et champignons de Paris
- Boulettes de risotto au Beaufort
- Filets de rouget et calamar aux légumes provençaux
- 'Casse-croûte' de thon
- Hot Dog d'Asperge des sables des Landes Béarnaise
- Loup rôti et pistou de légumes verts
- FLANS DE COURGETTE AUX 3 POIVRES
- Tartare de tomates aux échalotes spaghetti de mozzarella
- « Club Sandwich » au Foie Gras et fraîcheur potagère
- SALADE DE TOMATES MI-CUITES AU PISTOU
- Gaspacho Andalou
- Lapin au beurre d'anchois

➤ **FINITION – DECOR RATIONNEL**



- Chakchouka

- Recette de Daube de bœuf au vin rouge

- Crevettes au curry et coco
- Boulettes de risotto au Beaufort
- Filets de rouget et calamar aux légumes provençaux
- 'Casse-croûte' de thon
- Hot Dog d'Asperge des sables des Landes Béarnaise
- Loup rôti et pistou de légumes verts
- FLANS DE COURGETTE AUX 3 POIVRES
- Tartare de tomates aux échalotes spaghetti de mozzarella
- « Club Sandwich » au Foie Gras et fraîcheur potagère
- SALADE DE TOMATES MI-CUITES AU PISTOU
- Gaspacho Andalou
- Lapin au beurre d'anchois

+ « **SNACKING SALÉ TENDANCE** », 2 j/14 h

À partir des différentes techniques utilisées, mise en application d'une manière revisitée de la **réalisation** :

+ « **SNACKING SUCRÉ** », 2j/14 heures

À partir des différentes techniques utilisées, mise en application d'une manière revisitée de la **réalisation** :

- Mini quenelles aux agrumes
- CHOUQUETTE PRALINÉ POIRE
- FINGER FOOD – FRAMBOISE
- HAMBURGER PRALINÉ - CASSIS
- RELIGIEUSE CHOCOLAT FRAMBOISE
- TARTE EXOTIQUE
- Tarte au citron meringuée
- Tiramisu
- **Réalisation dessert :**
CAKE NOISETTE AU BEURRE SALÉ

BOULANGERIE- VIENNOISERIE

QUELQUES EXEMPLES THÉMATIQUES

Dates et Tarif à définir



- ✚ « **MON PAIN BIO** », 2j/14 h
- ✚ « **PAINS NUTRITION SANTÉ** », 3j/21 h
- ✚ « **PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES** », 3j/21 h

- ✚ « **PAIN DE TRADITION, PAIN SUR LEVAIN, POOLISH, PÂTE FERMENTÉE, FOUR À SOLE, FOUR À BOIS** », 5j/35 h
- ✚ « **PETITS PAINS ET VIENNOISERIE POUR HÔTELS ET RESTAURANTS** », 3j/21 h



- ✚ « **SNACKING BOULANGER** », 3j/21
- ✚ « **SNACKING ET GRIGNOTAGES SUCRÉS, SALÉS** », 2j/14 h
- ✚ « **SANDWICHES TENDANCE** », 2j/14 h

- « **STAGE BRIOCHE** », 2j/14 h
- « **VIENNOISERIE ET PÂTES** », 2j/14 h
- « **INITIATION AU DÉCOR** », 2j/14 h
- « **INITIATION ET RECYCLAGE EN BOULANGERIE** », 2j/14 h
- « **QUALITÉ, ORIGINALITÉ ET RATIONALISATION DU TRAVAIL** », 2j/14







SAS CULINARYS CONSEILS

Organisme de Formation, Conseils, Recherche & Développement

Téléphone: +33 (0)9 64 14 20 42; +33(0)6 30 18 73 75

E-mail: culinarysconseils@orange.fr

www.formation-culinarysconseils.com

50, Chemin de Massillargues
84000, Avignon

N° SIRET : 50166317300026

