

# RECONVERSION PROFESSIONNELLE « Culinaire Intensif Reconversion »

## **Modules:**

Arts Culinaires

Gestion et réglementation

Hébergement

## Module « Arts culinaires »

*Durée totale 4 semaines*

### 1/ La cuisine:



#### Contenu du module:

- La cuisine d'hier et d'aujourd'hui,
- Les principes d'hygiène et de réglementation,
- Les légumes,
- Les oeufs et ovoproduits,
- Les poissons,
- Les volailles,
- Les viandes,
- Les jus et les sauces,
- Les tours de mains,
- Les préparations.

### 2/ La pâtisserie:



#### Contenu du module:

- Les crèmes,
- Les pâtes brisées, sablées, sucrées et feuilletage,
- Mousse et bavaois,
- Les pâtes poussées et levées,
- Les glaces, sorbets et appareils à bombe,
- Les petits fours,
- Le chocolat,
- La viennoiserie,
- Autour des recettes.

### 3/ L'essentiel du service:



#### Contenu du module:

- Le service en salle,
- Les arts de la table,
- Notions de sommellerie.

## Module « Gestion et réglementation »

*Durée totale 3 semaines et 2 jours*

### 1/ Connaissance des normes HACCP et formation obligatoire de la DRAAF:

- *Le guide des bonnes pratiques et la qualité alimentaire en restauration*
- *Evolution des textes réglementaires*
- *Maitrise des bases de la méthode HACCP et mise en oeuvre du PMS*

### 2/ Ressources Humaines et législation appliquées à la restauration:

- *Fidéliser, gérer et motiver son personnel*
- *Recrutement et contrat de travail*
- *Gestion des plannings*
- *Les équipes en restauration*
- *Manager et déléguer*
- *Gérer les conflits*

### 3/ Techniques de vente et de commercialisation appliquées à la restauration:

- *Accueil et prise de contact*
- *Découvrir son client et son besoin*
- *Présenter son produit, argumentaire et proposition de valeur*
- *Notions de marketing adapté à la restauration*

### 4/ Outils bureautiques appliqués à la gestion d'entreprise de restauration:

- *Utilisation des principaux logiciels (tableurs, traitement de texte, agenda...)*
- *Utilisation courante d'internet (recherches, courrier électronique)*
- *Utilisation des logiciels spécifiques à l'Hôtellerie / Restauration (gestion comptable, CRM, RH)*

## Module « Hébergement »

*Durée totale: 1 semaine*

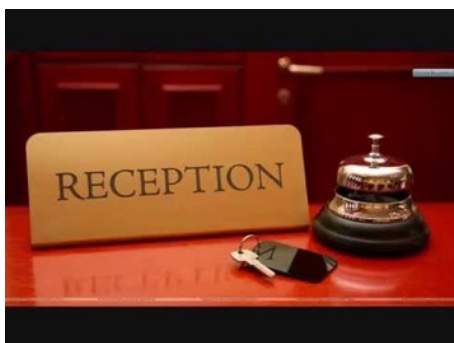
### 1/ La gouvernance:



#### Contenu du module:

- Chambre en recouche,
- Chambre à blanc,
- Le nettoyage des chambres et parties communes,
- Les contrôles.

### 2/ La réception:



#### Contenu du module:

- L'accueil du client,
- La gestion de réservation,
- Le check-in, check-out,
- La gestion back-office,
- La notion de conciergerie.

### 3/ Le petit-déjeuner:



#### Contenu du module:

- Le continental, l'américain,
- La mise en place et le décor,
- La gestion des produits,
- La check-list,
- L'approche diététique,
- Le service et le re-complètement,
- La gestion des boissons.

**Tarifs par formation:**

Module Arts Culinaires: 5700 € TTC

Module Gestion et réglementation: 2450 € TTC

Module Hébergement: 1500 € TTC

---

Combo 3 modules ci-dessus: 9190 € TTC

**Dates de la prochaine session:**

Arts Culinaires: du 18 janvier au 12 février 2016 inclus

Gestion et réglementation: du 15 février au 8 mars 2016 inclus

Hébergement: du 9 mars au 15 mars 2016 inclus

Combo 3 modules: du lundi 18 janvier 2016 au mardi 15 mars 2016 inclus

**Conditions de règlement:**

- Forfait d'ouverture de dossier (1): 150 € à la signature du devis
- Acompte 20% à la confirmation du stage par le Cifhor, soit le 16 décembre 2015
- Solde à verser pour le mercredi 6 janvier 2016 au plus tard.

(1) Ces frais seront déduits de la facture finale. En cas d'annulation du stage le 15 décembre 2015 par le Cifhor, ils seront intégralement remboursés au stagiaire inscrit. En cas d'annulation par le stagiaire ils seront conservés dans tous les cas par le Cifhor.

**Inscription définitive au stage:**

L'inscription au stage devient définitive lorsque les sommes prévues aux conditions de règlement ci-dessus sont intégralement versées dans les délais prévus. Aucun stagiaire ne sera accepté en cours s'il n'est pas à jour de ses règlements.

**Annulation d'inscription:**

En cas d'annulation de l'inscription entre le 16 décembre 2015 et le 6 janvier 2016, 50% de la somme versée au titre de l'acompte de 20% seront retenus. En cas d'annulation de l'inscription entre le 6 janvier 2016 et la date de début effectif du stage, 30% de la valeur totale du stage souscrit seront retenus.

En cas d'annulation après la date de début du stage, toutes les sommes versées seront retenues.

Pour toute souscription au Module Arts Culinaires ou Combo 3 modules, le Cifhor a le plaisir de vous offrir :

- Les couteaux (un économe, un office, un couteau à fileter, un éminceur),
- Les tenues (chaussures de sécurité, un pantalon, une veste et 2 tabliers),
- Un an de formation en ligne à intégrale MyCIFHOR.

Toute l'équipe se tient à votre disposition pour de plus amples renseignements.

**Le CIFHOR**

**7A rue du Hohwald - 67000 STRASBOURG**

**RCS Strasbourg: 802 469 916**

**Téléphone: 09.81.73.00.71**

**Mail: [contact@cifhor.com](mailto:contact@cifhor.com)**

**Site web: [www.cifhor.com](http://www.cifhor.com)**