

Cuisine - Boucherie - Charcuterie - Traiteur			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
6 février - Ploufragan	La cuisine du monde (1 jour) Tajines variés - Pastillas - Samoussas - Basboussa - Présentation - Dégustation.	Samira Elmir, <i>traiteur</i>	0 €
13 février - Ploufragan 12 mars - Bruz	Le snacking du midi (1 jour) Des idées de réalisations et de présentations pour répondre à une clientèle dont le repas du midi est de plus en plus court, mais qui doit rester qualitatif - Plateaux repas : salades composées, viande, poisson, desserts, sandwichs.	Jérôme Gautier, <i>Boulangerie Bouvier à Rennes</i>	0 €
13 février - Bruz New	Plats du jour bluffants à petits prix (1 jour) Développer une nouvelle gamme de plats du jour à prix attractif : petit croustillant de pied de porc - Lasagnes au chou vert, saumon fumé - Tian de légumes à la ricotta - Navarin de cabillaud printanier - Mitonné de bœuf à la bière - Gratin d'oignons doux. Présentation - Dégustation.	ENSMV	0 €
20 février - Ploufragan New	La cuisine du foie gras (1 jour) Technique d'éveinage - Terrine de foie gras - Mille-feuilles de foie gras au pain d'épices - Crème brûlée au foie gras - Foie gras chantilly - Foie gras aux figues - Présentation - Dégustation.	André Minne, <i>restaurateur</i>	0 €
20 février - Ploufragan	La cuisine des viandes (1 jour) Réalisation de diverses entrées, de plats du jour à base de viandes - Présentation - Dégustation.	Stéphane Duval, <i>traiteur</i>	0 €
20 et 21 février - Ploufragan New	Les desserts à l'assiette (2 jours) Esquimaux chocolat - Cône à la mandarine et son sorbet - Beignet de chocolat, glace vanille - Diamant au citron jaune - Atomium en chaud froid - Perle des îles à la noix de coco - Ikébana de fruits exotiques - Eclair contemporain aux poires caramélisées aux éclats de noisette - Soufflé moelleux.	Didier Piquet, <i>3^{ème} au Championnat de France des Desserts</i>	0 €
21 février - Ploufragan	La cuisine des poissons (1 jour) Réalisation de diverses entrées, de plats du jour à base de poissons - Présentation - Dégustation.	Stéphane Duval, <i>traiteur</i>	0 €
27 février - Morlaix	La rentabilité en boucherie (1 jour) Analyse complète des différents quartiers de viande - Marge : du rayon viande, de chacun des produits carcasses, des morceaux à CL - CR, par famille de produits - Coefficients multiplicateurs et maintien de la marge - Rentabilité des produits carcasses.	ENSMV	0 €
27 février - Ploufragan New	Les "consommés" en cuisine (1 jour) Consommé de fenouil au safran (filet de Saint-Pierre aux artichauts violets, consommé de fenouil safrané) - Consommé de céleri (gelée de céleri, tourteau, huile et émulsion de pomme verte) - Consommé de crustacés (fraîcheur de homard à la citronnelle et concombre acidulé) - Consommé d'agrumes (marinade d'agrumes au miel, brownies et granité vodka citron vert) - Présentation - Dégustation.	Stéphane Guillemain, <i>restaurateur</i>	0 €
27 février - Guingamp	L'étal qui fait vendre (1 jour) Les fondamentaux pour la vente de viande au détail : type de clientèle visé - Réaliser un étalage attractif avec un classement par famille de produits - Repérer les points chauds - Rendre attractif les points froids - L'étiquetage réglementaire.	ENSMV	0 €
27 février - Vannes New	Préparations bouchères crues - Porc (1 jour) Développer, améliorer et renouveler votre gamme de bouchères crues à base de porc - Découpe et préparation de la viande de porc - Présentation commerciale en vitrine.	ENSMV	0 €
27 février - Ploufragan	Les accords des mets et des vins (1 jour) Mieux connaître les vins et savoir les déguster - Comprendre l'alchimie des vins et des aliments - Maîtriser les principales règles d'accords des mets et des vins (apéritif, entrées, charcuterie, viande).	Benoît Philippot	0 €

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge, dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF et de votre inscription un mois avant la date du stage

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Cuisine - Boucherie - Charcuterie - Traiteur			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
5 mars - Ploufragan New	Préparer la mise en place du document unique (1 jour) Sensibiliser les chefs d'entreprise employant du personnel sur la nécessité de procéder à l'évaluation des risques, pour la sécurité et la santé de leurs salariés - Regrouper les résultats de cette analyse en vue de la rédaction du document unique.	Anne-Claire Loquin	0 €
5 et 6 mars - Ploufragan New	Gestion du personnel en extra dans l'activité traiteur organisateur de réception (2 jours) <i>Pré-requis : connaissance des logiciels Word et Excel indispensable.</i> Planification et tarification - Gestion des jours et heures travaillés - Suivi des rémunérations - Communication des informations entre la commercialisation et l'exécution sur site - Fiche d'organisation en gestion opérationnelle.	Philippe Caille, <i>CAFOR</i>	0 €
5 et 6 mars - Ploufragan	Cocktail dînatoire (2 jours) Réalisation de mises en bouche froids et chauds à base de foie gras, poissons, viandes... Présentation - Dégustation.	Christophe Tourneux, <i>MOF</i>	0 €
5 mars - Plescop (56) 12 mars - Saint-Aubin d'Aubigné (35) New	Spécialités bouchères de découpe carcasse de veau "lourd" (1 jour) Réflexions et échanges sur la viande de veau - Méthode de travail, techniques de découpe et de préparation - Etude de chaque morceau du ½ veau - Préparations bouchères crues (tête de veau en terrine - Cœur de veau minute - Farces fines à base de veau - Hachés de veau - Flanchet de veau pané à poêler) - Calcul de rendement et de marge.	Xavier Monin	0 €
12 mars - Bruz	Développez vos ventes avec l'agneau "presto" (1 jour) Valoriser la carcasse d'agneau en recettes "Presto" - Elaborer des préparations bouchères, rapides, simples et surprenantes, faciles à réaliser. Mini gigot et sa tapenade - Poitrine au romarin - Wok au thym - Hachou de brebis - Brochette Arlequin - Selle de gigot délice cocktail.	ENSMV	0 €
12 mars - Quimper	Les décors en chocolat (1 jour) Venez découvrir les bases du travail du chocolat - Mettez en valeur vos desserts et réalisez vous-même vos décors en chocolat - Apprenez à créer des douceurs très «tendance».	Didier Piquet, <i>3^{ème} au Championnat de France des Desserts</i>	0 €
12 mars - Ploufragan	Les desserts du traiteur (1 jour) Fabrication d'une gamme variée de desserts, faciles à réaliser - Présentation - Dégustation.	Olivier Ruellan, <i>charcutier</i>	0 €
13 mars - Ploufragan	Les salades d'été (1 jour) Des idées originales pour associer les viandes, les poissons, les fromages, les fruits, les céréales - Sauces et vinaigrettes d'assaisonnement - Présentation - Dégustation.	Olivier Ruellan, <i>charcutier</i>	0 €
13 mars - Quimper	Les desserts tendance (1 jour) Diversifier sa carte en proposant des desserts simples à réaliser, en associant de nouvelles saveurs. Améliorer ses techniques de fabrication et apprendre le savoir-faire d'un grand professionnel pour une meilleure organisation au sein du laboratoire.	Didier Piquet, <i>3^{ème} au Championnat de France des Desserts</i>	0 €
19 mars - Vannes	Le travail du filetage (1 jour) Technique des levées de filets - Recettes de cuisine spécifiques à la gestion des stocks des produits de la mer frais en incluant les algues alimentaires - Manipulation et travail des produits - Principes de cuisson des poissons - Démonstrations et exercices de contrôle de l'acquisition en continu.	Attodidact	0 €
19 mars - Quimper New	Les salades et hors d'œuvre tout frais (1 jour) Repensez votre offre de salades et de hors d'œuvre en exprimant pleinement les saveurs, les textures et les couleurs. Harmonisez les fabrications et présentations afin de proposer des suggestions gourmandes et naturelles.	ENSMV	0 €

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge, dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF et de votre inscription un mois avant la date du stage

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Cuisine - Boucherie - Charcuterie - Traiteur			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
19 et 20 mars - Vannes	Buffet traiteur (2 jours) Tartare de légumes de saison, filet de rouget juste saisi - Saint Jacques et sucres en salade tiède - Terrine de poulet rôti aux légumes - Terrine de pâtes perles aux surumis - Panna cota de châtaigne au foie gras.	Laurent Lalvée, <i>MOF</i>	0 €
26 mars - Ploufragan	L'agneau de Pâques (1 jour) Qualité, rendement des carcasses - Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser - Coupe classique et haut de gamme : couronne, noisette, selle d'agneau - Tagine - Gigot raccourci - Préparations bouchères crues.	ENSMV	0 €
23 avril - Vannes	Les grillades de l'été (1 jour) Agneau, porc, boeuf, veau et volaille : préparations d'été, brochettes, émincés...	Xavier Monin	0 €
4 juin - Bruz	Vos jambons "maison" des produits à forte identité (1 jour) Connaître les progressions de fabrication du jambon afin d'obtenir des produits sans défaut : préparation avant salage - Procédés de saumurage traditionnels et actuels - Cuisson sous vide - Refroidissement - Stockage...	ENSMV	0 €
4 juin - Ploufragan	Vos menus "terre et mer" (1 jour) Diversifiez ou améliorez votre carte de menus à partir de poissons et de viandes - Présentation - Dégustation	Maxime Crouzil, <i>restaurateur</i>	0 €
Crêperie			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
20 février - Ploufragan	La cuisine du foie gras (1 jour) Technique d'éveinage - Terrine de foie gras - Mille-feuilles de foie gras au pain d'épices - Crème brûlée au foie gras - Foie gras chantilly - Foie gras aux figues - Présentation - Dégustation.	André Minne, <i>restaurateur</i>	0 €
27 février - Ploufragan	Les accords des mets et des vins (1 jour) Mieux connaître les vins et savoir les déguster - Comprendre l'alchimie des vins et des aliments - Maîtriser les principales règles d'accords des mets et des vins (apéritif, entrées, charcuterie, viande).	Benoît Philippot	0 €
5 mars - Ploufragan	Préparer la mise en place du document unique (1 jour) Sensibiliser les chefs d'entreprise employant du personnel sur la nécessité de procéder à l'évaluation des risques, pour la sécurité et la santé de leurs salariés - Regrouper les résultats de cette analyse en vue de la rédaction du document unique.	Anne-Claire Loquin	0 €
12 mars - Quimper	Les décors en chocolat (1 jour) Venez découvrir les bases du travail du chocolat - Mettez en valeur vos desserts et réalisez vous-même vos décors en chocolat - Apprenez à créer des douceurs très "tendance".	Didier Piquet, <i>3^{ème} au Championnat de France des Desserts</i>	0 €
12 mars - Ploufragan	Les garnitures salées de la mer (1 jour) Réalisation d'une gamme variée de garnitures salées, à base de poissons, d'algues, pour accompagner vos galettes. Présentation - Dégustation.	Laurent Le Page	0 €
13 mars - Quimper	Les desserts tendance (1 jour) Diversifier sa carte en proposant des desserts simples à réaliser, en associant de nouvelles saveurs. Améliorer ses techniques de fabrication et apprendre le savoir-faire d'un grand professionnel pour une meilleure organisation au sein du laboratoire.	Didier Piquet, <i>3^{ème} au Championnat de France des Desserts</i>	0 €
26 et 27 mars - Ploufragan	Le crêpier traiteur (2 jours) Les cocktails à boire à base de cidre et de fruits (avec et sans alcool) - Les amuses bouches et les toasts garnis - Les produits chauds (produits à croquer et faciles à manger debout) - Les desserts (Gâteaux de crêpes - Café gourmand et mignardises).	Madelaine Nicol et Christophe Mercy	0 €

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge, dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF et de votre inscription un mois avant la date du stage

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Boulangerie Pâtisserie			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
6 et 7 février - Vannes	Les bonbons chocolats (2 jours) Réalisation d'une gamme variée de bonbons chocolat - Conseil de conservation et mise en valeur pour la vente.	Thierry Hafnaoui	0 €
13 février - Ploufragan 12 mars - Bruz	Le snacking du midi (1 jour) Des idées de réalisations et de présentations pour répondre à une clientèle dont le repas du midi est de plus en plus court, mais qui doit rester qualitatif - Plateaux repas : salades composées, viande, poisson, desserts, sandwichs.	Jérôme Gautier, <i>Boulangerie Bowier à Rennes</i>	0 €
20 février - Ploufragan	Spécialités bretonnes : kouign amann et petits gâteaux bretons (1 jour) Réalisation des produits bretons tels que kouign amann, galettes bretonnes...	Nicolas Coatleven	0 €
20 et 21 février - Ploufragan	Les chocolats et confiseries de Pâques (2 jours) De nouvelles créations de montage à base de chocolat faciles, créatives et originales.	David Capy, <i>MOF</i>	0 €
20 et 21 février - Ploufragan	Le travail du levain (2 jours) Réalisation de toute une gamme de produits de boulangerie à base de levain liquide, avec un travail en pointage retardé : pain de tradition, à la meule, au blé noir, à l'épeautre, croissant sur levain liquide... Une approche de la technologie des levains afin de bien comprendre leur fermentation - Présentation - Dégustation.	Mickaël Chesnouard, <i>MOF</i>	0 €
27 février - Ploufragan New	Nutrition et allergènes (1 jour) Comprendre les enjeux de la communication allergène / nutritionnelle. Informer les clients sur le contenu des produits. De transformer les futures contraintes réglementaires en avantage concurrentiel.	Manon Grégoire, <i>Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie</i>	0 €
27 février - Vannes New	Les verrines tendance (1 jour) Elargir ou créer une gamme fraîche et variée de verrines sucrées, avec des saveurs nouvelles et appropriées à la saison d'été.	Maelig Georgelin	0 €
5 et 6 mars - Saint-Jacques de la Lande	Les gâteaux de vitrine et les tartes (2 jours) Réalisation d'un éventail de bûches originales pour les fêtes de fin d'année : travail sur les saveurs et les textures, travail des décors - Présentation - Dégustation.	Mathieu Blandin, de chez <i>Pascal Caffet</i>	0 €
19 mars - Quimper	Les gâteaux bretons (1 jour) Stage incontournable pour tous les artisans qui souhaitent maîtriser les produits bretons et pour se perfectionner pour participer au concours "gâteau breton" prévu au mois de juin 2012.	Laurent Le Bagousse	0 €
16 et 17 avril - Ploufragan New	Les pièces montées (2 jours) Pièces montées alliant choux et macarons - Des croquembouches beaux, bons, efficaces qui régaleront vos clients. Simples, modernes et rationnels, ces croquembouches sont adaptés à la fabrication en entreprise.	Jérôme Le Teuff, de chez <i>Stéphane Glacier MOF</i>	0 €
16 et 17 avril - Ploufragan	Les sandwichs et le snacking (2 jours) Concevoir une gamme de produits à emporter en utilisant des produits frais. Présentation - Dégustation.	Mickaël Morieux, <i>MOF</i>	0 €
23 et 24 avril - Vannes	Variation autour de la pâtisserie (2 jours) Réalisation d'un éventail d'entremets, tartes, cakes, macarons, travail des décors. Présentation - Dégustation.	Angelo Musa, <i>MOF</i>	0 €
4 et 5 juin - Vannes New	Les desserts glacés (2 jours) Réalisation de glaces et sorbets entrant dans la composition des desserts glacés, vous permettant de répondre à une clientèle toujours plus exigeante - Décoration - Dégustation.	Jean-Claude David, <i>MOF</i>	0 €

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge, dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF et de votre inscription un mois avant la date du stage

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Décoration			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
6 février - Ploufragan New	Emballage : les bases (1 jour) Acquérir et mettre en application les techniques de base de l'emballage : paquet monté - Caissette à petits fours - Ballotin - Boîte ronde - Panier garni - Petit cadeau panier carton ondulé - Réglette - Mini-réglette convive - Réglette verrines sur bande or - Bouteille - Plissé à l'ancienne - Faire soi-même ses pochettes cadeaux.	Christine Porquet	0 €
1er mars - Ploufragan	Pâques revisitées (1 jour) Acquérir des techniques de base de l'emballage pour mettre en valeur vos chocolats, confiseries : arbre de Pâques - Tous les œufs dans le même panier - Harmonie Pascale - Convives - Savoir associer les couleurs - Toutes ces présentations innovantes seront présentées, décorées et emballées, prêtes à la vente.	Sylvie Pinard	0 €
12 mars - Ploufragan New	Pâques Créatives (1 jour) Acquérir les techniques de réalisation, d'adaptation ou de transformation des contenants, apprendre à créer ses propres gabarits pour personnaliser ses spécialités "Maison" : Boîte "coquillages et crustacés" - Réglette "trio aux couleurs de l'océan" - Mobile "poissons, coquillages et crustacés" - Convive "cage à poule" - Mon premier tableau gourmand et créatif - Birdie, la poule golfeuse - Boîte ficelle "customisée" - Boîte à oeuf "vintage".	Stéphanie Tavenet	0 €
Poissonnerie			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
5 mars - Erquy (22)	Mise en valeur de vos produits de la mer (1 jour) Mettre en valeur par des décorations, des manipulations de glace, des moulages et des mises en scène, les produits à la vente sur un étal de produits de la mer - Manipulation de glace pilée - Manipulation et travail des produits (ficelage, « farcis », marinade, mises en valeur) - Mise en situation - Conseils culinaires.	Attodidact	0 €
19 mars - Vannes	Le travail du filetage (1 jour) Technique des levées de filets - Recettes de cuisine spécifiques à la gestion des stocks des produits de la mer frais en incluant les algues alimentaires - Manipulation et travail des produits - Principes de cuisson des poissons - Démonstrations et exercices de contrôle de l'acquisition en continu.	Attodidact	0 €
Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
13 février - Ploufragan 27 février - Bruz 12 mars - Vannes	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué aux métiers de la restauration commerciale (Crêperies - Restaurants - Traiteurs) (1 jour)	Anne-Claire Loquin	0 €
27 février - Quimper	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué aux métiers de la restauration commerciale (Crêperies - Restaurants - Traiteurs) (1 jour)	Anne-Laure Delpec'h	0 €
5 mars - Ploufragan New	Préparer la mise en place du document unique (1 jour) Sensibiliser les chefs d'entreprise employant du personnel sur la nécessité de procéder à l'évaluation des risques, pour la sécurité et la santé de leurs salariés - Regrouper les résultats de cette analyse en vue de la rédaction du document unique.	Anne-Claire Loquin	0 €
5 mars - Bruz 12 mars - Vannes 4 juin - Ploufragan	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire appliqué aux métiers de la boucherie charcuterie (1 jour)	ENSMV - Fédération de la Boucherie Charcuterie Bruz : 02.99.67.77.89 / Vannes : 02.97.47.10.20 / Saint-Brieuc : 02 96 21 40 21	
4 juin - Ploufragan	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie (1 jour)	Anne-Claire Loquin	0 €

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge, dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF et de votre inscription un mois avant la date du stage

(TNS : Travailleurs Non Salariés)