

Cuisine - Boucherie - Charcuterie - Traiteur			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
20 septembre - Ploufragan	La cuisine du monde New Pastilla fruits de mer - Samoussa vietnamienne - Rouleaux de printemps - Fajita mexicaine - Poulet tandoori...	Samira Elmir	0 €
4 et 5 octobre - Ploufragan New	Organisation d'une boutique traiteur pour fêtes de fin d'année Module I (2 jours) Acquérir ou se perfectionner sur une organisation spécifique du travail, en boutique traiteur à l'occasion des fêtes de fin d'année - Communication - Prise et modification des commandes - Ficher Client - Carte de fidélité.	Philippe Caillé, <i>CAFOR</i>	0 €
11 octobre - Ploufragan	Vos jambons cuits « maison » Connaître les progressions de fabrication du jambon blanc pour un produit sans défaut. Préparation avant salage, procédés de saumurage traditionnels & actuels. Cuisson sous vide, refroidissement, stockage, conditionnement. Correction des défauts de couleur, de tenue de tranche et de perte à la cuisson. Jambon cuit à l'os, cuit sous vide au miel, cuit au bouillon ou au torchon.	ENSMV	0 €
11 octobre - Ploufragan	La technique du sous vide appliquée en cuisine La préparation - Le conditionnement - Les différentes cuissons - La conservation - La remise en température - La législation en vigueur.	Marc Briand, <i>Cuisinier</i>	0 €
11 octobre - Bruz New	Le prêt à cuire de l'activité boucherie Valoriser les morceaux difficiles à vendre en l'état. Associer créativité et existant pour renforcer son offre commerciale. Choix des matières premières. Sélection des morceaux. Pièçage. Grammage.	ENSMV	0 €
13 octobre - Ploufragan New	La pasteurisation : une technique de conservation Connaître les techniques de ce mode de conservation. Rationaliser le travail au sein de l'entreprise, en utilisant des produits frais pour la réalisation de vos préparations : sauces, légumes, plats uniques.	Jacques Malledan	0 €
18 octobre - Ploufragan	Le travail des viandes et leurs garnitures	Christophe Tourneux, <i>MOF</i>	0 €
18 octobre - Vannes New	Mise en valeur des morceaux nobles Valoriser les morceaux nobles de l'agneau, du veau et du bœuf, en réalisant un étalage attractif et dynamique qui donne à vos clients l'envie d'acheter par une présentation et une décoration de votre étal de boucherie.	ENSMV	0 €
19 octobre - Ploufragan	Le travail des poissons et leurs garnitures	Christophe Tourneux, <i>MOF</i>	0 €
25 octobre - Ploufragan	Organisation d'une boutique traiteur pour fêtes de fin d'année - Module II Organisation et préparation des commandes (stocker les produits fabriqués, prévoir le conditionnement, définir le personnel...) - Accueillir les clients ayant commandé et ceux de dernière minute dans les meilleures conditions.	Philippe Caillé, <i>CAFOR</i>	0 €
25 octobre - Ploufragan	Les entrées froides Réalisation d'une gamme variée et originale d'entrées : recettes nouvelles et inédites conçues et testées pour les fêtes.	Sébastien Carlier, <i>MOF</i>	0 €
26 octobre - Ploufragan	Les entrées chaudes Réalisation d'une gamme variée et originale d'entrées : recettes nouvelles et inédites conçues et testées pour les fêtes.	Sébastien Carlier, <i>MOF</i>	0 €
8 novembre - Ploufragan	Les desserts du charcutier traiteur	Olivier Ruellan	0 €
8 novembre - Bruz New	Les plats de fêtes et de cérémonies Gourmandise de foie gras aux abricots - Duo de saumon en verdurette - Demi homard en froid de Champagne et légumes du moment - Sangle glacé à la mozzarella, olives noirs et aneth - Sauce aux moules de bouchots, ...	ENSMV	0 €
8 novembre - Quimper	Le calcul des prix de vente des produits rachetés et transformés Calcul du prix de vente d'un produit racheté à un grossiste, d'un produit fabriqué maison - Utilisation des fiches de rendement - Quelle marge et quel coefficient utiliser ? - Comment multiplier les ventes de jambon sec par 2 ou 3...	ENSMV	0 €

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge et dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Cuisine - Boucherie - Charcuterie - Traiteur			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
9 novembre - Ploufragan	La cuisine des gibiers Elaboration de différents plats pour les fêtes de fin d'année à partir de gibiers à poil et de gibiers à plumes. Le tout accompagné de diverses garnitures de légumes. Présentation. Dégustation.	Olivier Ruellan	0 €
15 novembre - Ploufragan	Découpe et rentabilité carcasse de veau Intégrer la «gestion produit» pour mieux acheter et mieux vendre. Les différentes découpes de carcasse : avantages et pénalise inconvénients. Choix de la méthode en fonction de la clientèle à servir - Les bases de rendements - Calcul de prix - Efficacité. Carré à 5 côtés - Quasi lardé.	ENSMV	0 €
15 novembre - Vannes New	Les entrées froides & chaudes Dynamiser votre carte traiteur en exprimant pleinement les saveurs : Roulé de langouste au saumon - Gourmandises de foie gras aux abricots - Aumônière de volaille aux pointes d'asperges vertes.	ENSMV	0 €
15 novembre - Bruz	Menu spécial Kig Ha Farz Elaboration d'un menu spécialement breton : le kig ha farz, de l'entrée au dessert. Connaître toutes les étapes de conception pour réaliser un kig ha farz parfait.	M. Scarella	0 €
16 novembre - Ploufragan New	Les sauces et soupes Soupes : Crème de cocos paimpolais et dés de foie gras - Crème de moules aux concombres - Soupes d'huîtres - Bouillon crémé de la mer - Soupe de crabe vert - Bisquette de filet de poissons aux légumes. Sauces chaudes & froides : Sauce aux fruits frais de saison - au fenouil - Coulis de crevettes grises - Sauce vierge.	André Minne, <i>Cuisinier</i>	0 €
22 novembre - Bruz New	Suivi informatisé de la rentabilité de vos carcasses Création de tableaux de rendements - Mise en place des prix de vente aux détails personnalisée - Contrôle de marge - Réajustement de prix - Synthèse. Ce stage est une mise en application informatique des 3 stages découpe & rentabilité des carcasses : bœuf, veau, et agneau.	ENSMV	0 €
23 novembre - Ploufragan New	Le filetage des poissons Apprendre les techniques de filetage des filets de poissons tels que le cabillaud, le saumon, le lieu, les poissons plats...suivi de la cuisson de ces poissons et des conseils culinaires.	André Minne, <i>Cuisinier</i>	0 €
24 novembre - Ploufragan	Les plats uniques Andouille accompagnée d'une purée - Paëlla - Blanquette de veau - Tête de veau Présentation et dégustation.	Gaël L'Echelard, <i>Cuisinier</i>	0 €
29 novembre - Ploufragan	Le travail de la pizza Connaître toutes les techniques de fabrication des pâtes à pizza, conception de garnitures à base de légumes, de poissons, de viandes. Maîtriser les techniques de cuisson des pâtes.	Olivier Gousset, <i>Cuisinier</i>	0 €
30 novembre - Ploufragan	Le travail du foie gras Pour les fêtes, le foie gras travaillé de façons différentes. Dressage à l'assiette pour amuse-bouche, entrée...	Marc Briand, <i>Cuisinier</i>	0 €
6 décembre - Ploufragan	Le « siphon » : un nouvel outil de travail Le « siphon » permet de réaliser des produits légers tels que des mousses, des beurrés, des sauces... Très facile d'utilisation, il est indispensable dans les laboratoires de cuisine, de charcuterie, de crêperie, de pâtisserie.	Marc Briand, <i>Cuisinier</i>	0 €
6 décembre - Bruz	La cuisine de la coquille Saint Jacques Réalisation d'une gamme variée de produits tels que les amuses bouches, les entrées et les plats cuisinés pour une mise en valeur de la coquille Saint Jacques. Présentation à l'assiette. Dégustation.	Olivier Gousset, <i>Cuisinier</i>	0 €
1 ^{er} semestre 2011 - Ploufragan	Tendance culinaire aux épices du monde Présentation thématique des épices originales dans le monde de la cuisine tendance.	Thierry Jost, <i>Jardin des Epices</i>	

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge et dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Crêperie			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
27 et 28 septembre - Ploufragan	Crêperie gourmande (2 jours) Pour obtenir le label « crêperie gourmande » : présentation des farines artisanales bretonnes, des caractéristiques des cidres bretons - Cocktails à base de cidre - Garnitures salées et sucrées - Présentation et dressage de table.	Madeleine Nicol Alain Le Page Jean-Lou Sérazin	0 €
13 octobre - Ploufragan New	La pasteurisation : une technique de conservation Connaître les techniques de ce mode de conservation. Rationaliser le travail au sein de l'entreprise, en utilisant des produits frais pour la réalisation de vos préparations : sauces, légumes, plats uniques.	Jacques Malledan	0 €
4 novembre - Ploufragan	Le travail des macarons Toutes les techniques de bases pour réaliser vos macarons ainsi que les garnitures. New	Didier Piquet, 3 ^{ème} au <i>Championnat de France des Desserts</i>	0 €
8 novembre - Vannes	Les garnitures sucrées Gamme de desserts à base de crêpes : Gâteaux de crêpes - Aumônières - Ballottines - Rouleaux pour les fêtes de fin d'année.	Christophe Mercy	0 €
15 novembre - Bruz	Menu spécial Kig Ha Farz Elaboration d'un menu spécialement breton : le kig ha farz, de l'entrée au dessert. Connaître toutes les étapes de conception pour réaliser un kig ha farz parfait.	M. Scarella	0 €
16 novembre - Ploufragan New	Les sauces et soupes Soupes : Crème de cocos paimpolais et dés de foie gras - Crème de moules aux concombres - Soupes d'huîtres - Bouillon crémé de la mer - Soupe de crabe vert - Bisquette de filet de poissons aux légumes. Sauces chaudes & froides : Sauce aux fruits frais de saison - au fenouil - Coulis de crevettes grises - Sauce vierge.	André Minne, <i>Cuisinier</i>	0 €
22 novembre - Ploufragan	Menus de fêtes Réalisation d'amuse bouches à base de foie gras, de plats cuisinés à base poissons, de viandes, en terminant par un dessert avec des décors de fêtes de fin d'année.	Madeleine Nicol	0 €
29 novembre - Quimper ou 30 novembre - ploufragan New	Le service de table au restaurant Se perfectionner sur les bases fondamentales de la relation client en restauration. Le comportement professionnel - Les grands principes de qualité de service - L'accueil au restaurant - La prise de commande. Ecouter / Proposer / Argumenter / Conclure - Gérer un problème - La prise de congé.	Philippe Caillé, <i>CAFOR</i>	0 €
6 décembre - Ploufragan	Le « siphon » : un nouvel outil de travail Le « siphon » permet de réaliser des produits légers tels que des mousses, des beurres, des sauces... Très facile d'utilisation, il est indispensable dans les laboratoires de cuisine, de charcuterie, de crêperie, de pâtisserie.	Marc Briand, <i>Cuisinier</i>	0 €
6 décembre - Bruz	Les pâtes de base en crêperie Réalisation de différentes pâtes à base de farine de froment et à base farine de blé noir pour obtenir une meilleure qualité de fabrication des galettes et des crêpes - Les techniques du tournage & de conservation.	Madeleine Nicol	0 €
9 décembre - Ploufragan	Les desserts tendances pour l'activité crêperie Diversifier votre carte avec 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, 3 ^{ème} au <i>Championnat de France des Desserts</i>	0 €
7 et 8 février 2011 - Ploufragan	Le crêpier Traiteur (2 jours) Les cocktails - Les amuses bouches et les toasts garnis - Les produits chauds - Les desserts.	Madeleine Nicol et Christophe Mercy	

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge et dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Boulangerie Pâtisserie			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
27 septembre - Vannes ou Plouhinec (56)	Les entremets Elargir ou créer une gamme fraîche et variée d'entremets, avec des saveurs nouvelles et appropriées à la saison.	Thierry Hafnaoui	0 €
4 octobre - Saint-Jacques de la Lande	Les crèmes et les tartes : maîtriser vos recettes pour une meilleure valeur nutritionnelle Réalisation de différentes crèmes et de tartes en utilisant de moindres quantités de matières premières telles que le beurre, le sucre... Ajuster vos recettes en gardant saveur et goût de vos produits, sans diminuer votre marge. Communiquer sur cette démarche santé et se démarquer par des produits sains et de qualité.	Philippe Renault et Emmanuelle Ralite	0 €
4 et 5 octobre - Ploufragan	Les confitures et les pâtes de fruits (2 jours) Confitures : Cramailotte - Fraise, griotte - Pamplemousse/fraise - Tentation - Pêche de vigne - Raisins noirs - Confiture des gasteliers (fruits rouges et pommes). Pâtes de fruits : Framboise - Verveine ou pissenlit, citron.	Jean-Paul Gaucher, <i>Maître Confiturier</i>	0 €
18 octobre - Ploufragan	Les tartes rustiques & gâteaux moelleux Crumble exotique - Clafoutis pistache-griottes - Pomme au beurre - Tarte sucrée carottes-pruneaux - Tarte à la rhubarbe - Tarte pomme-cassis - Tarte orange-cardamome. Le tigré zen - Le moellidoux - Le nantais - Chocobanana.	Franck Deperiers, <i>MOF</i>	0 €
18 octobre - Quimper ou 19 octobre - Ploufragan	Côté magasin : l'étiquetage Obligations générales - Mentions obligatoires et spécifiques à certains produits - Prix, poids - Mentions volontaires - Utilisation d'un logiciel d'étiquetage - Affichage et contrôles - Bonnes pratiques d'hygiène.	Gilles Berthau, <i>Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie</i>	0 €
18 et 19 octobre - Vannes	Le travail du chocolat pour les fêtes de fin d'année (2 jours) Réalisation d'une quinzaine d'assortiments de bonbons chocolat. Réalisation de diverses petites pièces commercialisables de Noël et de fin d'année - Moulages et montages - Présentation.	Serge Granger, <i>MOF</i>	0 €
25 octobre - Ploufragan	Les spécialités bretonnes Réalisation des produits bretons tels que kouign amann, galettes bretonnes. Etc..	Vincent Pasquiet	0 €
25 octobre - Ploufragan	Les tartes salées Gamme variée de tartes salées telles que les quiches, les flamiches, les pissaladières et divers feuilletés.	Thierry Guilloux, <i>MOF</i>	0 €
25 et 26 octobre - Ploufragan	Les bûches de fin d'année (2 jours) Eventail de bûches originales pour les fêtes de fin d'année : travail sur les saveurs, les textures, les décors.	Bellouet Conseil	0 €
26 octobre - Ploufragan	Canapés, toasts, pains surprise Gamme variée d'amuse-bouches, de toasts, de canapés à base de divers pains, pain d'épices, sous différentes formes.	Thierry Guilloux, <i>MOF</i>	0 €
8 et 9 novembre - Saint-Jacques de la Lande	Les bûches de fin d'année (2 jours) Bûches de fin d'année à base de chocolat et de fruits. Décoration à base de chocolat et mise en valeur des produits.	Angelo Musa, <i>MOF</i>	0 €
15 novembre - Ploufragan	Les Pains à base de Farine de Tradition Française Gamme de Pains de Farine de Tradition Française (Pâte Fermentée, Poolish, Levain pâteux, Levain liquide, Pointage en Bac), et de viennoiseries à base de farine de Tradition Française (Brioche au levain, Fouace...).	Ludovic Richard, <i>MOF</i>	0 €
22 et 23 novembre - Saint-Jacques de la Lande	Les bûches glacées (2 jours) Réalisation d'une gamme de bûches à partir de divers parfums. Acquérir les différentes techniques de montages et les différents glaçages des bûches. Décoration pour fêtes de fin d'année.	Alain Chartier, <i>MOF</i>	0 €
31 janvier 2011 - Ploufragan	Le travail sur levain naturel Baguette de tradition Française, Pain au levain, Pain de campagne, Pain de seigle, Pains à la farine de meule, Pains aromatisés, Brioches, Croissants...	Ludovic Richard, <i>MOF</i>	

* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge et dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF

(TNS : Travailleurs Non Salariés)

Décoration			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
4 novembre - Ploufragan	Emballage festif pour vos produits de Noël Techniques de base de l'emballage pour mettre en valeur vos chocolats, confiseries de Noël et séduire la clientèle Associer les couleurs. Réalisation de contenants garnis et décorés, de centre de table, personnalisation, etc...	Sylvie Pinard	0 €
22 novembre - Ploufragan New	Votre vitrine de Noël Réalisation d'une vitrine ou éléments de vitrine pour mettre en valeur vos chocolats et vos petites pièces avec une décoration originale pour assurer une meilleure vente de vos produits.	Patricia Dhez	0 €
Poissonnerie			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
15 novembre - Doëllan (29) ou 22 novembre - Saint-Brieuc	Mise en valeur de vos produits de la mer pour les fêtes de fin d'année Mettre en valeur par des décorations, des manipulations de glace, des moulages, des mises en scène les produits à la vente sur un étal de produits de la mer - Manipulation glace pilée - Manipulations et travail des produits.	Attodidact	0 €
6 décembre - Vannes New	Optimiser le filetage Acquérir la technique des levées de filets de poissons tels que le lieu, le saumon, le carlet. 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 (ficelage, farci, marinade).	Attodidact	0 €
Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène			Solde prévisionnel à charge TNS & Salariés *
4 octobre - Vannes ou 6 décembre - Ploufragan ou 13 décembre - Bruz	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué aux métiers de la Restauration commerciale (Crêperies - Restaurants - Traiteurs)	Anne-Claire Loquin	0 €
18 octobre - Quimper ou 19 octobre - Ploufragan New	Côté magasin : l'étiquetage Obligations générales - Mentions obligatoires et spécifiques à certains produits - Prix, poids - Mentions volontaires - Utilisation d'un logiciel d'étiquetage - Affichage et contrôles - Bonnes pratiques d'hygiène.	Gilles Berthau, <i>Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie</i>	0 €
15 novembre - Ploufragan	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué aux métiers de la Boulangerie et de la Pâtisserie	Anne-Claire Loquin	0 €
18 octobre - Quimper ou 22 novembre - Bruz	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire appliqué aux métiers de la Boucherie Charcuterie	ENSMV Fédération de la Boucherie Quimper : 02.97.47.10.20 ou 02.98.67.51.01 Bruz : 02.99.67.77.89	
29 novembre - Quimper	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué aux métiers de la Restauration Commerciale (Crêperies - Restaurants - Traiteurs)	Anne-Laure Delpec'h	0 €
* Solde calculé sous réserve du respect des critères de prise en charge et dans la limite des plafonds de votre OPCA ou FAF			(TNS : Travailleurs Non Salariés)