

L'atelier
gourmand



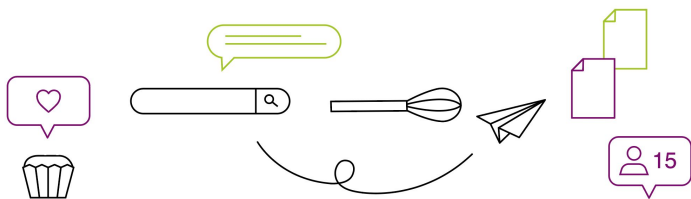
Formations professionnelles



L'ORGANISME DE FORMATION

L'atelier Gourmand accompagne depuis 2011 des salariés, dirigeants et créateurs d'entreprise principalement dans le domaine culinaire. Nous sommes organisme de formation professionnelle depuis 2018.

Nous vous proposons des formations individualisées en fonction de vos besoins et de vos projets.



Nos domaines d'activité sont pluriels :

- **Formations culinaires**
- **Formations à la création et au développement de l'entreprise**
- **Formations par la cuisine**

Avec une volonté constante d'amélioration du transfert de compétences, nous avons développé des modules exclusifs utilisant l'univers de la cuisine en tant qu'outil andragogique innovant :

- **Prise de parole en public**
- **Gestion du temps**
- **Expérience client**

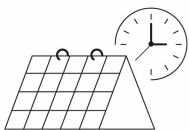
PRISE DE PAROLE EN PUBLIC

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences clés pour prendre la parole efficacement, avec aisance et sereinement.



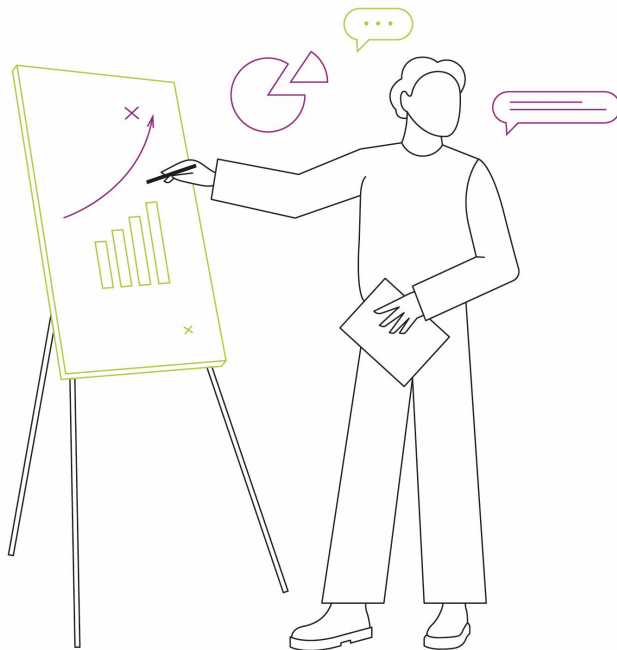
POUR QUI ?

Toute personne amenée à prendre la parole en public dans le cadre professionnel



LA DURÉE

7 heures (1 jour)



LES OBJECTIFS

- Comprendre les éléments essentiels d'une prise de parole réussie
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques pour optimiser l'impact de la prise de parole

LE PROGRAMME

Les éléments clés d'une prise de parole réussie :

- Maîtriser sa voix
- Analyser le non-verbal
- Maîtriser le temps
- S'approprier l'espace

La préparation d'une prise de parole :

- Gérer son trac
- Structurer l'intervention
- Susciter et gérer les réactions de son public

LE POINT FORT DE LA FORMATION

Les stagiaires appliquent les connaissances grâce à des mises en situation en cuisine. En appliquant en dehors de l'environnement professionnel habituel, les compétences sont plus facilement transmises et intégrées.

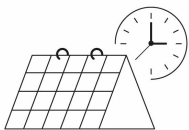
GESTION DU TEMPS

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences clés pour améliorer son organisation du temps professionnel et gagner en efficacité.



POUR QUI ?

Toute personne ayant besoin d'optimiser son temps et la qualité de son travail



LA DURÉE

7 heures (1 jour)



LES OBJECTIFS

- Appliquer les bonnes pratiques de gestion du temps
- Établir ses priorités

LE PROGRAMME

Le temps:

- Identifier ses objectifs
- Comprendre sa relation au temps
- Identifier ses "messages contraignants" et leurs antidotes
- Identifier ses axes de progrès

L'Organisation:

- Prioriser les activités
- Gérer les imprévus
- Les outils

LE POINT FORT DE LA FORMATION

Les stagiaires appliquent les connaissances grâce à des mises en situation en cuisine. En appliquant en dehors de l'environnement professionnel habituel, les compétences sont plus facilement transmises et intégrées.

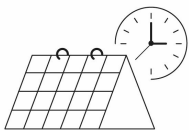
EXPÉRIENCE CLIENT

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences clés pour améliorer son organisation du temps professionnel et gagner en efficacité.



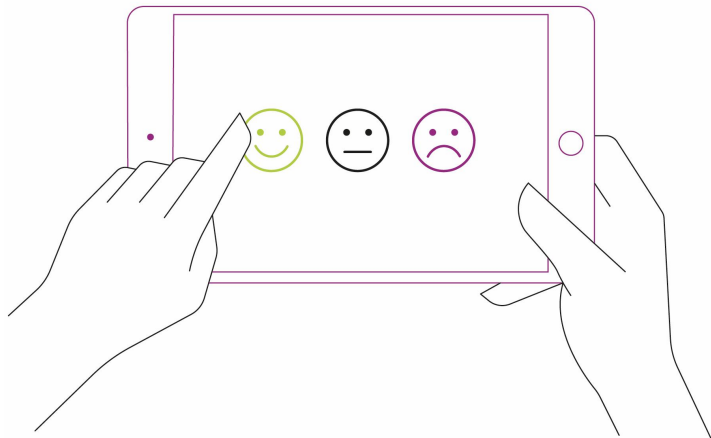
POUR QUI ?

Créateur d'entreprise,
Porteur de projet,
Toute personne en charge
d'une clientèle



LA DURÉE

7 heures (1 jour)



LES OBJECTIFS

- Comprendre l'expérience client
- Représenter un parcours client

LE PROGRAMME

- Définition des clés de réussite de l'expérience client.
- Etudes de cas pratiques issus des dernières tendances en France et aux Etats-Unis.
- Atelier culinaire : « repenser l'expérience client au travers d'une invitation à dîner » : Décryptage façon « Think out of the Box » de l'expérience client.
- Mise en pratique du parcours client, découverte des facteurs clé de succès de cet exercice.

LE POINT FORT DE LA FORMATION

Les stagiaires appliquent les connaissances grâce à des mises en situation en cuisine. En appliquant en dehors de l'environnement professionnel habituel, les compétences sont plus facilement transmises et intégrées.

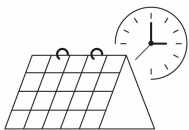
CRÉATION D'ENTREPRISE

À l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences clés pour mener à bien la création de son entreprise. Il saura élaborer sa stratégie en connaissance.



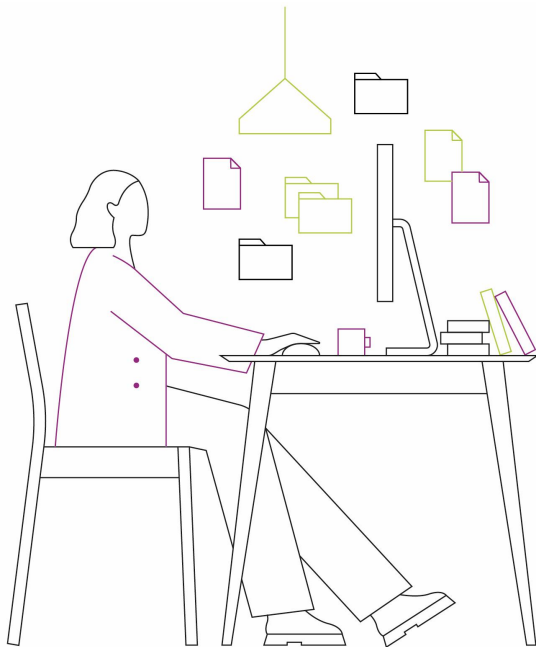
POUR QUI ?

Porteurs de projet,
Repreneurs d'entreprise,
Salariés ou demandeurs
d'emploi en reconversion



LA DURÉE

5 jours (35 heures)



LES OBJECTIFS

- Définir ses plans de stratégies commerciale, de communication, financière et juridique spécifiques à la création ou à la reprise d'une entreprise.
- Connaître les éléments essentiels de la vie d'une entreprise.
- Adapter son discours selon les moyens, les objectifs, et les différents interlocuteurs.
- Élaborer son modèle économique en le formalisant, en le structurant pour en assurer sa viabilité.

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Communications orales et digitales
- Méthodologie liée à la création et à la gestion d'entreprise
- Obligations administratives, juridiques et fiscales
- Stratégie d'entreprise

CAP CUISINE

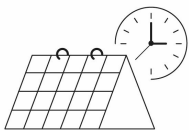
Soutien à la préparation de l'UP2 en candidat libre

Cette formation permet au stagiaire de découvrir et d'approfondir les techniques du référentiel de l'UP 2 - Réalisation de la production de cuisine du CAP Cuisine.



POUR QUI ?

Porteurs de projet
Repreneurs d'entreprise
Salariés ou demandeurs
d'emploi en reconversion



LA DURÉE

10 jours (70 heures)

LES OBJECTIFS

- Se présenter à l'UP2 du CAP cuisine en candidat libre
- Connaître la méthodologie de mise en place du plan de travail dans le respect des règles d'hygiène
- Mettre en oeuvre et présenter un plat à partir d'une fiche-recette

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Organisation
- Réglementation d'hygiène et de sécurité
- Techniques culinaires

CAP PÂTISSERIE

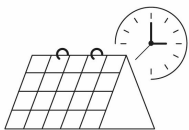
Soutien à la préparation de l'BC2 en candidat libre

Cette formation permet au stagiaire de découvrir et d'approfondir les techniques du référentiel du BC2 - Fabrication de pâtisseries.



POUR QUI ?

Porteurs de projet
Repreneurs d'entreprise
Salariés ou demandeurs
d'emploi en reconversion



LA DURÉE

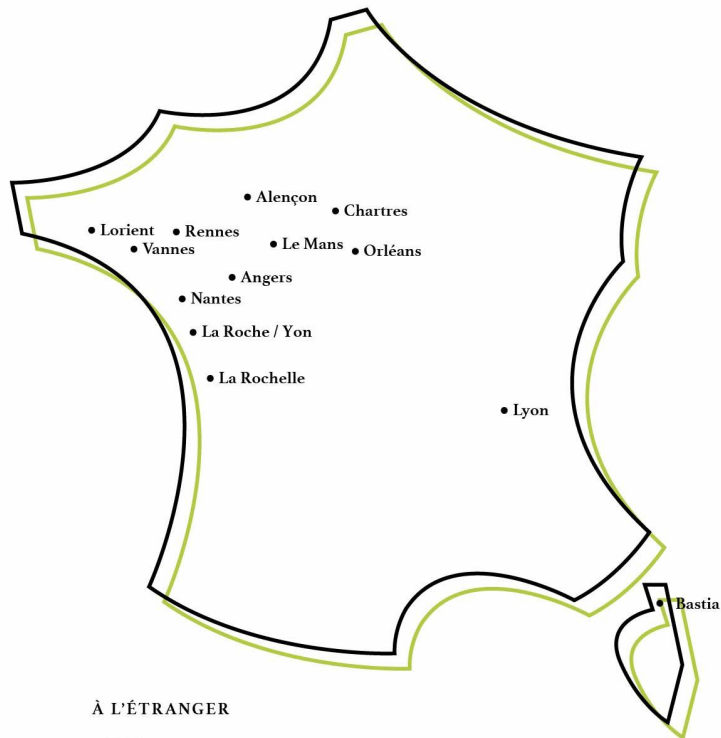
10 jours (70 heures)

LES OBJECTIFS

- Se présenter au bloc de compétences n°2 du CAP pâtisserie en candidat libre
- Connaître la méthodologie de mise en place du plan de travail dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser, décorer des pâtisseries à partir d'une fiche-recette

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Organisation
- Réglementation d'hygiène et de sécurité
- Techniques culinaires



À L'ÉTRANGER

- Abidjan



Contactez Claire Leahy
pour votre besoin de formation

02 41 86 92 40

L'atelier Gourmand

formation@atelier-gourmand.fr
www.atelier-gourmand.fr