

# PROGRAMME DES FORMATIONS 2020-2021



## Sécurité et hygiène alimentaire

- Hygiène alimentaire restauration commerciale (Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011).
- Le PMS : les bonnes pratiques d'hygiène, l'application de la méthode HACCP et la traçabilité.
- Organisation de la production et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration (BPH).

## Techniques Culinaires

- La maîtrise des cuissons : cuissons à juste et basse température.
- Le sous-vide : maîtriser les bases.
- Snacking ou prêt à manger.
- Production différée : en liaison chaude et froide ; la remise en température.
- Valorisation de la vente des préparations froides en collectivité.

## Nouvelles Tendances Culinaires

- Bowl food (Poke bowl, Smoothies bowl, Buddha bowl .....).
- Vegetal food.
- Textures modifiées et Manger Main.
- Mocktail.

## Nutrition Santé

- Diététique et équilibre nutritionnel.
- Les allergènes : Evolution réglementaire et mise en application.

## Ingénierie de la Restauration

- Ingénierie de restauration : réglementation, conception et fonctionnement d'une cuisine collective.



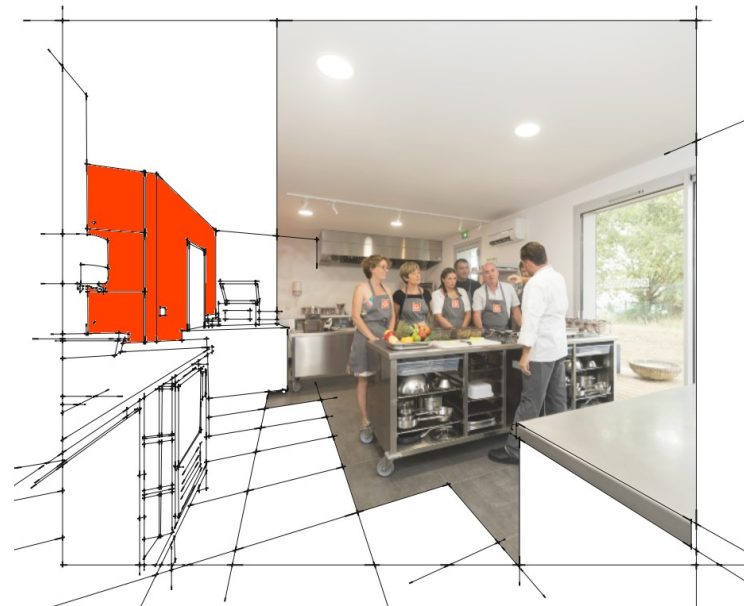
**Gamma**  
conception

11 rue de Bourgogne  
31830 PLAISANCE DU TOUCH  
Tél. : 05 61 91 74 34  
contact@gamma-conception.eu  
www.gamma-conception.eu

Déclaration d'activité de formation  
enregistrée sous le n° 73 31 06979 31 auprès  
du Préfet de Région Midi-Pyrénées

**Gamma**  
formation

INGENIERIE - CONSEIL - AUDIT  
FORMATION EN RESTAURATION



**Votre PARTENAIRE pour  
la formation professionnelle  
en restauration**



## De l'ingénierie...à la formation

Depuis plus de 14 ans, **GAMMA CONCEPTION**, bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie de restauration, s'emploie au quotidien à concevoir des cuisines et des restaurants pour les collectivités publiques, les entreprises, et les professionnels de la restauration. Dans le cadre de notre développement, nous avons créé la branche Formation, sous le nom, **GAMMA FORMATION** dédiée aux professionnels de la restauration.

Pluridisciplinaires, nous pouvons vous accompagner sur tous vos projets de conception et de formation.

Notre secteur d'activité s'étend de la restauration commerciale à la restauration collective.

### FORMATIONS

Les formations dispensées par **GAMMA FORMATION** dans le cadre de notre programme sont élaborées pour correspondre aux principales demandes du marché.

Nos formateurs restent à votre disposition pour élaborer spécifiquement avec vous, une **formation sur mesure** tant au niveau du contenu, de la durée, que du nombre de participants.



### CONSEILS & INGENIERIE

La pluralité de notre équipe, spécialistes en restauration, nous permet de vous accompagner de façon globale : de la con-

ception de votre service de restauration, (missions d'**AMO** ou **maîtrise d'oeuvre**) jusqu'au conseil et à l'**étude de faisabilité**.

### AUDITS

Nos formateurs sont en mesure de réaliser des audits dans votre entreprise ou établissement dans le but d'analyser votre outil de production et votre organisation (état des lieux bâtiment, conformité sanitaire, modes opératoires).

Pour déterminer avec vous l'accompagnement vers une **formation adaptée** pour vous même et vos collaborateurs.

### NOS INSTALLATIONS

Nos formations peuvent être dispensées sur place ou dans votre structure.

**GAMMA FORMATION** dispose dans son bâtiment d'un **atelier de production** avec des équipements de cuisine professionnels récents permettant un travail en poste individuel, ainsi qu'une salle **de formation** équipée en matériels multimedia.

### ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

CE Airbus - Le CLAPOTI - Elixir Restauration - Le PY-r - FOYER EVA - ENERGIE R - Camping Quercy vacances - Le Mango Café - BREHAULT Ingénierie - Maison d'enfance ST JOSEPH - LA COTE & L'ARETE - Newrest Restauration

