

## Formation inter



L'OPCO AKTO FAFIH accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation « Action de branches » destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Ces sessions ne sont pas réservées exclusivement aux salariés des entreprises cotisantes relevant du champ de compétences de l'AKTO FAFIH *elles sont ouvertes aux salariés d'autres Branches, TNS, particuliers, demandeurs d'emploi...*

L'OPCO AKTO FAFIH prend en charge les coûts pédagogiques des formations réalisées en faveur des salariés des entreprises relevant d'AKTO FAFIH et à jour de leur versement, lorsque la session est réalisée à la date prévue et dans la limite de 8/10 personnes maximum inscrites à la session.

Le Centre de Formation Gestes Pro a été sélectionné en tant que partenaire de l'OPCO AKTO FAFIH pour l'organisation d'actions de branches.

**Modalités d'accès (ci-dessous) : Réponse sous 7 jours ouvrés et délais d'accès 2 à 60 jours**

Vous pouvez nous contacter afin de vous inscrire (en cliquant sur l'icône CONTACT du site internet ou par mail [contact@gestespro.com](mailto:contact@gestespro.com)) ou le faire directement via le portail sur le site du FAFIH (AKTO)

**Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation**

Les places disponibles sont indiquées sur le site du FAFIH (AKTO)

CUISINE TRADITIONNELLE	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Formation Hygiène et sécurité Alimentaire en Restauration commerciale (DRAAF) 230€ HT/Jour/pers	2 J		7-8	21-22		16-17	20-21			10-11	14-15	5-6
SALLE	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Accord Mets Vins et œnologie 280€ HT/Jour/pers	2 J					A définir possibilité sur demande						
Accueil et vente en restauration Connexion clientèle 280€ HT/Jour/pers	2 J					A définir possibilité sur demande						
GESTION / DROIT SOCIAL	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Gestion de la marge brute en Restauration 280€ HT/Jour/pers	2 J					A définir possibilité sur demande						

Dates en attente de validation par l'AKTO FAFIH voir le site d'AKTO FAFIH

## Formation intra



L'OPCO AKTO FAFIH accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés.

**Modalités d'accès (ci-dessous) : Réponse sous 7 jours ouvrés et délais d'accès 7 à 60 jours**

Vous pouvez nous contacter afin de vous inscrire (en cliquant sur l'icône CONTACT du site internet ou par mail [contact@gestespro.com](mailto:contact@gestespro.com)) ou le faire directement via le portail sur le site du FAFIH (AKTO)

**Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation**

### CUISINE TRADITIONNELLE ET COLLECTIVE

Durée

*Dates à déterminer avec les entreprises de la Nouvelle Aquitaine*

Hygiène alimentaire en restauration  
La méthode HACCP et le guides des bonnes pratiques  
1000€ HT / Jour

2 J

Perfectionnement cuisine  
« La cuisson sous vide »  
950€ HT / Jour

3 J

Perfectionnement cuisine  
« La cuisson à juste et basse température »  
950€ HT / Jour

3 J

Perfectionnement cuisine  
« Pâtisserie et desserts de cuisiniers »  
950€ HT / Jour

3 J

Perfectionnement cuisine  
« Des entrées aux desserts » suggestions  
950€ HT / Jour

3 J

*Possibilité de stage dans votre établissement  
(nous contacter)*

# Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2022

## Des stages « sur mesure » chez vous

« Stage à la carte » au service du développement des compétences des salariés

Tarifs à définir sur devis selon le programme et la durée

Modalités d'accès (voir pages précédentes) : Réponse sous 7 jours ouvrés et délais d'accès 7 à 60 jours

### POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

*Dates et durée de formation  
à déterminer en fonction de vos objectifs*

- ✓ **Formation Hygiène et sécurité alimentaire, la méthode HACCP les bonnes pratiques**  
Accompagnement personnalisé à l'entreprise permettant le respect des bonnes pratiques  
Simplification des procédures et suivi de celles-ci (lié au personnel et aux locaux)
- ✓ **La maîtrise des cuissons à juste température**  
Les cuissons à juste température (qualité et goût des produits, réduction des coûts)  
Meilleure organisation du travail (gestion du temps), optimiser l'utilisation du matériel en place
- ✓ **La cuisson sous vide**  
Maîtriser les techniques autour du sous vide (conditionnement, conservation, cuisson avec seuil de température)  
La mise en œuvre de cette technique chez vous selon vos demandes
- ✓ **Partage et échange entre professionnels en stage intra selon vos demandes et vos besoins**  
*Suggestions autour de :*
  - *Des entrées aux desserts suggestions (Polyvalence du personnel)*
  - *Les plats du jour*
  - *Les Garnitures*
  - *La pâtisserie*
- ✓ **Autres thématiques sur demande selon vos besoins**

### POUR LE PERSONNEL DE SALLE

*Dates et durée de formation  
à déterminer en fonction de vos objectifs*

- ✓ **Le vin dans votre restaurant**  
Formation personnalisée aux personnels en fonction de la carte des vins de l'entreprise
  - Mieux connaître le vin, c'est mieux le vendre
- ✓ **L'accueil et la vente Connexion clientèle**  
Réflexion, débat et confrontation des expériences de chacun (différentes mises en situations concrètes sont faites)  
Mieux accueillir son client, c'est le fidéliser (alternance de parties théoriques et parties pratiques)
- ✓ **Les bases pour optimiser son service en salle**  
De la mise en place de la salle au service sans oublier l'optimisation de l'outil
- ✓ **Autres thématiques sur demande selon vos besoins**