

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2026

RESTAURATION COLLECTIVE

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)

Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation

PERSONNEL DE CUISINE PERSONNEL DE SERVICE ET SOIGNANT	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Jun	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Hygiène Alimentaire la méthode HACCP 230€ HT/Jour/pers	2 J											
PMS Plan de Maitrise Sanitaire et Hygiène Forfait journée entre 850€ et 1000€/jour	3 J											

AUSSI DISPONIBLE EN RESTAURATION COLLECTIVE ET D'ENTREPRISE

CUISINE, SALLE	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Jun	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Accord Mets Vins et œnologie 280€ HT/Jour/pers	2 J											
Accueil et vente en restauration Connexion clientèle 280€ HT/Jour/pers	2 J											
Gestion des conflits dans la pratique managériale 280€ HT/Jour/pers	2 J											

GESTION / DROIT SOCIAL	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Jun	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Gestion de la marge brute 280€ HT/Jour/pers	2 J											

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2026

Des stages « sur mesure » chez vous

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

*Tarif à définir selon le nombre de personnes à former
Forfait journée compris entre 600€ et 1000€ HT/Jour*

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)

Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation

- ✓ **Hygiène alimentaire, HACCP**
Maîtriser les règles d'hygiène en vigueur
Accompagnement personnalisé à l'entreprise permettant le respect des bonnes pratiques
Simplification des procédures et suivi de celles-ci (lié au personnel et à vos locaux)
- ✓ **La maîtrise des cuissons**
Optimiser l'utilisation du matériel en place
Les cuissons à juste température (qualité et goût des produits, réduction des coûts)
Meilleure organisation du travail (gestion du temps)
- ✓ **Les textures modifiées, les mixés et l'alimentation enrichie**
Améliorer et mettre en valeur la prestation « Textures modifiées » de la confection au dressage
Optimiser le goût et la saveur sur les productions effectuées
Valoriser la texture et la couleur des produits autour de préparations simples et réalisables
- ✓ **Alzheimer « Manger mains » et l'alimentation**
Mieux connaître la maladie d'Alzheimer afin de mieux prendre en charge l'alimentation du patient
Permettre aux personnes dépendantes de retrouver une autonomie
Former les cuisiniers mais aussi vos équipes s'occupant du service
- ✓ **La pâtisserie d'assemblage, sans oublier la pâtisserie Maison**
Diversifier les desserts de collectivité.
Améliorer la qualité gustative des produits.
Utiliser des PAI (produits alimentaires intermédiaires) en pâtisserie d'assemblage.
Maîtriser des techniques de mise en œuvre.
Élargir sa créativité autour de recettes simples et rapides.

**POUR LE PERSONNEL DE CUISINE
« du chef à l'aide cuisine »**

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

Stages personnalisés en entreprise

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2026

Des stages « sur mesure » chez vous

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

Tarif à définir selon le nombre de personnes à former Forfait journée compris entre 600€ et 1000€ HT/Jour

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

Vous pouvez nous contacter afin de mettre en place une formation (en cliquant sur l'icône CONTACT du site internet ou par mail contact@gestespro.com)

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE « du chef à l'aide cuisine » (Suite)

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

✓ Equilibre alimentaire et diététique

Acquérir des connaissances sur une cuisine équilibrée et diététique (les besoins nutritionnels, ...)
Connaître les apports énergétiques des différentes catégories d'aliments
Être capable d'établir des menus équilibrés sur plusieurs semaines (cycle de menus)
Valoriser l'importance de la commission des menus
Maîtriser les aspects techniques (préparations, cuissons) permettant un meilleur équilibre alimentaire dans les assiettes des résidents

✓ Optimiser l'organisation du travail

Maîtriser les techniques professionnelles permettant d'améliorer sa prestation clientèle (organisation, cuisson, assaisonnement, création de nouvelles recettes, ...)

Autres thématiques sur demande : Les Plats chauds « repas spéciaux », ...

✓ Le service en salle, améliorer la prestation au service des résidents, des patients

Accueil, prise en charge des résidents, des patients
Attitudes et comportements Notion de bien être

✓ Les régimes, les allergies et les intolérances

Acquérir des connaissances sur une cuisine équilibrée, diététique (équilibre alimentaire) les fondamentaux L'alimentation et la nutrition (textes et recommandations), le plan alimentaire et menus
Connaître les besoins nutritionnels (apports énergétiques des différentes catégories d'aliments)
Apports nutritionnels conseillés (qualitatifs et quantitatifs)
Les régimes alimentaires ... selon les pathologies des résidents et les besoins des stagiaires

✓ Les bases de l'Hygiène alimentaire, HACCP

Maîtriser les règles d'hygiène **adaptées aux fonctions du personnel AS, ASH, Employé polyvalent**
Accompagnement personnalisé à l'entreprise permettant le respect des bonnes pratiques
Simplification des procédures et suivi liés à votre personnel et à vox locaux)

✓ Optimiser l'organisation pour une meilleure prestation (aspect technique du service)

Les basiques du service en salle (service à l'assiette et débarrassage)
Les techniques de service et les règles essentielles

Stages personnalisés en entreprise