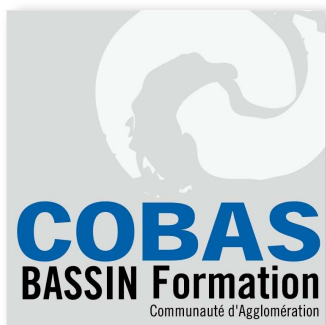


# Les ateliers

## « Saisonniers de l'hôtellerie Restauration »



***Vous êtes ou avez été saisonnier de l'hôtellerie  
restauration***

*Vous pouvez justifier de 2 mois de saison dans les 5 dernières années*

***Vous avez droit à ces ateliers !***

***Profitez-en pour vous perfectionner,***

***Développer de nouvelles compétences***

***Et Valoriser votre CV***

**Renseignements et Inscriptions :**

**BASSIN Formation COBAS**

**Pascal GANAN 06 74 43 63 40**

**[pganan@bassinformation-cobas.fr](mailto:pganan@bassinformation-cobas.fr)**

**Nathalie LE PERSON 05 57 52 72 90**

# Atelier Cocktails (2 jours)



Au restaurant d'application de

**BASSIN Formation Cobas**

**La Teste de Buch**

**De 9h00 à 17h00**

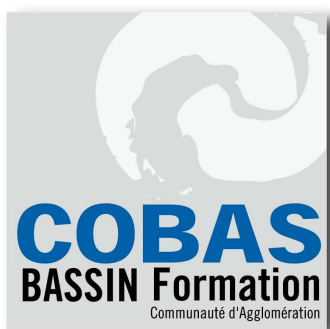
*Limité à 8 personnes*

**Apprenez L'art du mélange et réalisez les grands classiques des cocktails.**

- Les grandes familles de cocktail
- L'équilibre des saveurs
- Les textures de cocktails
  
- Les cocktails Classiques
- Les décorations et les garnitures
- La mixology, définition et exemple
- La vente du cocktail auprès du client
  
- Entraînement Dosage et Verse
- Réalisation des Cocktails Classiques
- Mise en Situation Test Pratique



# Atelier Sandwicherie (2 jours)



Cuisine Pédagogique de BASSIN Formation Cobas

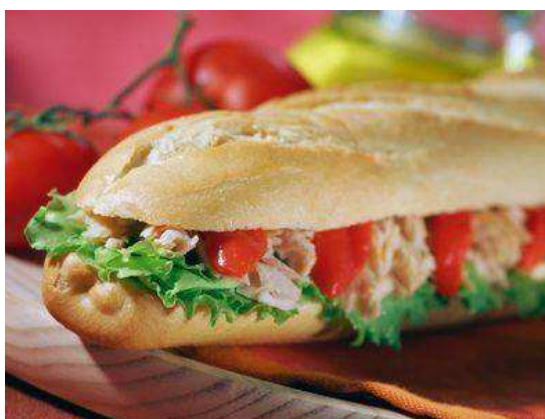
La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

*Limité à 8 personnes*

## **Confectionnez des sandwiches, chauds ou froids, des produits de snacking dans les règles de l'art**

- choisir et utiliser le matériel (plaque de cuisson, friteuse...)
- comment choisir et utiliser les matières premières (pain, sauces, légumes...)
- comment choisir et préparer les ingrédients pour la garniture
- règles de mise en place et technique de travail
- hygiène des locaux et du personnel (HACCP)
- Les différents sandwiches (chaud, froid)
- le snacking
- Le croque-monsieur, madame
- Les salades
- Les burgers
- Les sandwiches baguette
- Le panini
- Les pâtes
- Bien choisir son huile de friture, quand doit-on la changer ?
- les recettes



# Atelier Service Restaurant (3 jours)



Restaurant d'application de

**BASSIN Formation Cobas**

**La Teste de Buch**

**De 9h00 à 17h00**

**Limité à 8 personnes**

## ***Maîtrisez les compétences de base pour occuper un poste de serveur ou commis serveur***

### **La mise en place**

- Les règles de disposition de nappes, couverts, serviettes
- La vérification de la propreté
- Le nettoyage des locaux et du matériel en respect des normes d'hygiène

### **L'accueil et la prise de commande**

- La prise en charge du client : tenue, comportement, expression
- La connaissance et la promotion de sa carte
- Les techniques de questionnement, de reformulation et de suggestion
- La gestion des commandes spécifiques
- Les règles de service des plats au client
- La présentation et le service du vin
- La disponibilité attentive : renouvellement du pain, des boissons...
- La transmission des commandes en cuisine
- La gestion de son organisation et de ses priorités
- Le respect des circuits nourriture
- La gestion des remarques clients

### **Le départ client**

- La présentation de l'addition
- La prise de congé
- Les règles de débarrassage des tables



# Appliquer la méthode HACCP ( 2 jours)



A BASSIN Formation Cobas

De 9h00 à 17h00

Attestation réglementaire à l'issue de la formation

***Identifiez et appliquez les règles et pratiques de l'hygiène et de la propreté en restauration traditionnelle conformément à la législation en vigueur***

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale



# Maîtriser les techniques de filetage (2 jours)



Atelier Filetage de BASSIN Formation Cobas

La Test de Buch

De 9h00 à 17h00

*Limité à 6 personnes*

***Perfectionnez vos méthodes de découpe et de transformation des produits de la mer***

***Améliorez le service client par la proposition de découpe variée correspondant à la demande***

***Donnez l'image d'un spécialiste dans le domaine de la poissonnerie par la connaissance de la filière***

## **Jour 1 : la Filière Marée**

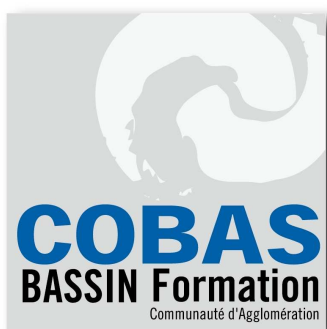
- Visite commentée de la criée d'Arcachon
- Présentation de l'organisation de la filière
- Techniques et engins de pêches utilisés
- Les zones de pêche (zone FAO)

## **Jour 2 : Atelier Filetage**

- L'utilisation du matériel
- Les techniques de filetage
- Les techniques de préparation
- Le calcul des rendements de fabrication
- Les procédures



# Cuisiner et Valoriser les Produits de la Mer (1 jour)



Cuisine pédagogique de BASSIN Formation COBAS

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

## ***Préparez et effectuez le traitement de poissons frais, crus et cuits***

- Effectuer selon les techniques appropriées : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage des poissons, préparation ficelage.
- Connaître pour chaque nature de produits le ou les modes applicables.
- Réaliser les différents types de cuisson de poissons (rôtir/sauter meunière/frirer, pocher/à la nage/en ragoût).
- Lire une fiche technique.
- Maîtriser les différents gestes professionnels permettant d'effectuer correctement et rapidement les opérations des préparations demandées.
- Présenter et décorer les préparations.
- Doser et vérifier les assaisonnements de préparations.
- Réaliser une marinade.



# Atelier Accords Mets et Vins (1 jour)



Restaurant d'application

de BASSIN Formation Cobas

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

***Initiez-vous à la reconnaissance des arômes***

***Découvrez les appellations et les régions viticoles***

***Conseillez vos clients sur les meilleurs accords mets et vins***

## **Les régions viticoles et le caractère des vins**

- Le vignoble et les régions viticoles français
- Les différents arômes, l'acide, le sucré, le tanin

## **Quel vin pour quel plat ?**

- Les mariages traditionnels
- Les mariages inattendus
- L'évolution n'est pas finie
- L'accord vertical
- L'accord horizontal
- 
- Les accords mets et vin blanc
- Les accords mets et vin rosé
- Les accords mets et vin rouge





# Les bases du Pizzaiolo (3 jours)

**Nouveauté**

**2015**

**COBAS**  
BASSIN Formation  
Communauté d'Agglomération

Cuisine et four à pizza de BASSIN Formation Cobas

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

***Apprenez à fabriquer votre pâte, à préparer et à cuire votre pizza***

- Maîtriser les notions de bases et réaliser la fabrication des différentes pâtes à pizza.
- Réaliser la préparation et la cuisson de la Pizza.
- Organiser rationnellement son travail, dans les règles d'hygiène et de sécurité de la profession



# Autres ateliers réalisables....

## L'encadrement d'une équipe de salle

**Animez une équipe de restaurant, gérez les problématiques, emmenez votre équipe vers l'excellence.**

## Communication et vente en restaurant

**Adaptez l'offre aux besoins non exprimés du client.  
Développez le chiffre d'affaires du restaurant.  
Fidélisez votre clientèle grâce à des techniques de vente et de communication.**

## Ateliers d'informatique

Ateliers permanents accessibles toutes l'année avec l'Atelier de Pédagogie Personnalisée

**Utilisez au mieux les outils bureautiques (parcours sur mesure en fonction de vos besoins)**

Contact :  
BASSIN Formation COBAS  
Pascal GANAN  
06 74 43 63 40  
[pganan@bassinformation-cobas.fr](mailto:pganan@bassinformation-cobas.fr)

catalogue de nos formations consultables sur [www.agglo-cobas.fr](http://www.agglo-cobas.fr)  
rubrique Formation