



2023

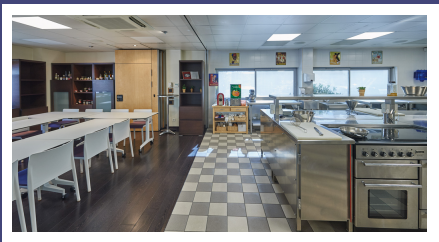
CATALOGUE DE NOS FORMATIONS

L'ENVIRONNEMENT

Bénéficiant d'une grande surface de travail, le centre de formation est équipé d'un atelier culinaire et de salles de réunion.

L'ensemble de nos espaces sont modulables et, grâce aux cloisons amovibles, nos salles peuvent être aménagées en fonction des besoins. Elles sont équipées de matériels récents et performants.

La capacité d'accueil est variable selon les configurations.



LOCALISATION

38/44 rue Edgar Brandt
72000 LE MANS
(Parking disponible)

Proximité Gare SNCF

5 mn du centre-ville

11mn de l'A11

15mn de l'A28

A partir de la Gare Sud, prendre ligne 35 "Sécurité Sociale" et s'arrêter à l'arrêt "Monthéard"



VALAÉ CERTIFIÉE QUALIOPi

Valaé est certifiée Qualiopi pour ses actions de formations. Après plusieurs mois de préparation, et un audit, cette certification atteste de la qualité de notre processus.

Depuis le 1er janvier 2022, Qualiopi est la seule certification qui permet "d'accéder au fichier national des organismes référencés par les financeurs publics et paritaires".

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES

Fort de plus de 25 ans d'expérience dans le milieu culinaire, notre équipe VALAÉ Gourmet Consultants, accompagne les professionnels de la restauration traditionnelle ou collective dans leurs besoins de formations.

Le contenu et la pédagogie sont adaptés aux contraintes spécifiques de vos établissements.

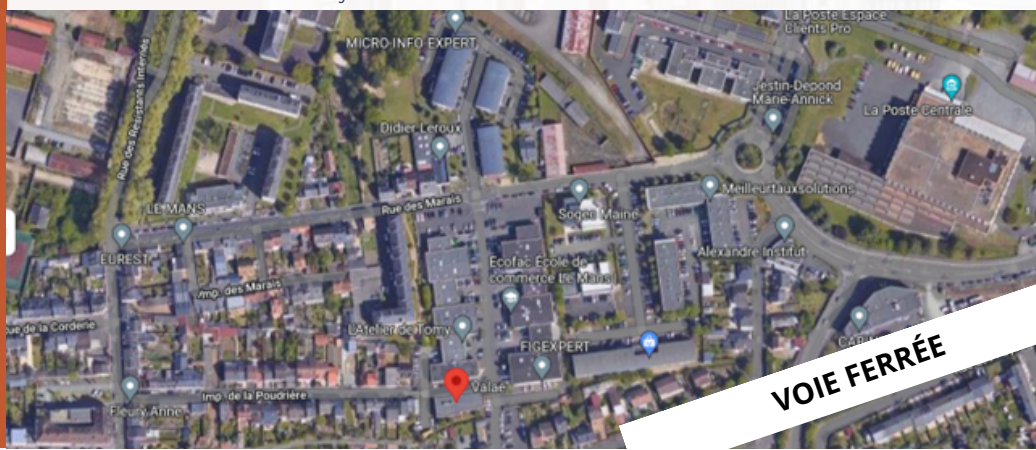
Pour les personnes en situation de handicap, nous étudions votre situation au cas par cas et adaptons notre prestation. Merci de prendre contact avec notre équipe sur formation@valae.fr.

En 2022, nos stagiaires ont attribué à nos formations la note (moyenne) de **8.70/10**. De plus, le taux d'assiduité a été de **100%**.

NOS FORMATEURS

Notre équipe est composée de 4 formateurs issus de la restauration traditionnelle et collective. Leurs savoir-faire complémentaires leur permet de dispenser des formations dans les domaines sucrés ou salés et de s'adapter à vos contraintes.

Par ailleurs, le stagiaire peut solliciter le formateur ou le responsable pédagogique tout au long de l'action de formation pour des questions relatives à la formation et à sa capacité d'atteindre ses objectifs.



SOMMAIRE



Techniques de cuisine de base

MOD-FOR 02-01	Autour des poissons	4
MOD-FOR 03-01	Autour des viandes	5
MOD-FOR 04-01	Sauces et textures	6
MOD-FOR 06-01	Cuisson sous-vide	7

Créativité culinaire

MOD-FOR 01-01	Créativité et conception de recettes pâtisseries	8
MOD-FOR 05-01	Cuisine végétarienne	9
MOD-FOR 07-01	Dynamiser sa créativité culinaire	10
MOD-FOR 08-01	Cuisine street-food	11

Normes de la cuisine traditionnelle et collective

MOD-FOR 09-01	HACCP - Comment faire vivre son PMS ?	12
MOD-FOR 09-02	HACCP - Rappel annuel	13

Techniques culinaires pour la cuisine collective

MOD-FOR 10-01	Les textures modifiées	14
MOD-FOR 11-01	Enrichissement des repas au quotidien	15

Spécificités du métier de cuisinier en restauration collective

MOD-FOR 12-01	La lutte contre le gaspillage alimentaire	16
MOD-FOR 13-01	Cuisiner en restauration collective	17

*En fonction de votre projet et de vos besoins, d'autres formations sur-mesure sont possibles.
N'hésitez pas à nous interroger à l'adresse mail suivante : formation@valae.fr ou
par téléphone 02.43.40.87.75*

AUTOUR DES POISSONS



OBJECTIFS

- Réactualiser ses connaissances sur les poissons et leur mise en œuvre.
- Élaborer des recettes créatives dans le respect de la démarche qualité.
- Mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaborés.
- Adapter les recettes et la composition d'un menu en fonction du public concerné.
- Reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques acquises sur d'autres poissons.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes autour des poissons.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)

En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

AUTOUR DES VIANDES



OBJECTIFS

- Réaliser les différentes étapes du travail de la viande : désossage, découpe, parage, épluchage des muscles...
- Identifier et caractériser les muscles anatomiques et les morceaux de découpe qui en sont issus : localisation dans la carcasse, valorisation et destination culinaire.
- Savoir adapter les recettes et la composition d'un menu en fonction du public concerné.
- Être en mesure de reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques acquises sur d'autres menus.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes autour des viandes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

SAUCES ET TEXTURES



OBJECTIFS

- Permettre à l'apprenant de maîtriser l'élaboration de jus et de sauces pour sublimer leurs plats.
- D'adapter la texture d'une sauce en utilisant les texturants adéquats.
- D'adapter les sauces à la composition d'un menu en fonction du public concerné.
- Sera en mesure de reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques acquises sur d'autres menus.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)

En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

CUISSON SOUS-VIDE



OBJECTIFS

- Sélectionner les différentes matières premières nécessaires à la composition de la recette.
- Mettre en place les principes de préparation des denrées et des consignes d'assaisonnement.
- Mettre en place et adapter les différents paramètres de cuisson selon les recettes.
- Utiliser le matériel adapté aux recettes à mettre en oeuvre.
- Organiser et optimiser l'utilisation des outils dans le temps.
- Créer ses propres fiches techniques de fabrication.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

CRÉATIVITÉ ET CONCEPTION DE RECETTES PÂTISSIÈRES



OBJECTIFS

- Appréhender la pâtisserie de manière simple
- S'adapter à de nouvelles techniques de travail.
- Adapter les recettes et la composition d'une pâtisserie en fonction du public concerné.
- Être en mesure de reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques acquises sur d'autres pâtisseries.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en pâtisserie.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des desserts.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

CUISINE VÉGÉTARIENNE



OBJECTIFS

- Connaître les différents ingrédients utiles à la composition et à l'équilibre d'une recette végétarienne.
- Apporter de l'appétence et de la gourmandise à une recette végétarienne.
- Adapter les recettes et la composition d'un menu végétarien en fonction du public concerné.
- Reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques sur d'autres menus.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

DYNAMISER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE



OBJECTIFS

- Revisiter la structure gustative d'une recette, en conservant les codes du plat original.
- Créer des recettes nouvelles en lien avec les tendances et modes de consommation actuels.
- Réaliser des plats innovants avec des contraintes de produits, de prix et de couleurs.
- Adapter les recettes et la composition du menu en fonction du public concerné.
- Reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques acquises sur d'autres menus.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

LA CUISINE STREET-FOOD



OBJECTIFS

- Connaître les différentes techniques et ingrédients utiles à la réalisation de différentes recettes/concepts Street Food.
- Être en mesure d'adapter des recettes Street Food à la restauration collective et sociale.
- Savoir adapter/customiser des recettes conventionnelles en recettes Street Food.
- Être en mesure de reproduire les différentes recettes élaborées lors de sa formation, ainsi que de transposer les techniques acquises sur d'autres menus.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **375 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

HACCP - COMMENT FAIRE VIVRE SON PMS ?



OBJECTIFS

- Rappel sur la méthode HACCP.
- Apprendre à déterminer les CCP de son organisation de travail et les maîtriser.
- Effectuer les enregistrements et les tracés.
- Créer et rassembler les documents nécessaires à la constitution d'un PMS.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes en charge du HACCP.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **375 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

HACCP - RAPPEL ANNUEL



OBJECTIFS

- Revoir et appréhender à nouveau la méthode HACCP.
- Prendre du recul et refaire une analyse sur ses méthodes de travail pour ainsi identifier par lui-même les points critiques à modifier et/ou retravailler dans son organisation.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance au préalable d'une formation HACCP initiale de 14h obligatoire.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes en charge du HACCP.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **375 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

LES TEXTURES MODIFIÉES



OBJECTIFS

- Appréhender et comprendre la philosophie d'une texture modifiée.
- Comprendre et maîtriser les différentes situations nécessitant l'utilisation des textures modifiées.
- Connaître les différentes solutions et texturants de façon naturelle ou complémentaires pour reconstituer simplement des plats mixés, tout en conservant leurs qualités organoleptiques.
- D'adapter les ingrédients de la recette en fonction de la texture souhaitée.
- Connaître les différents outils, moules et astuces, pour reconstituer un plat mixé afin de les rendre appétent.
- Être en mesure de reproduire les différentes recettes élaborées lors de la formation dans son établissement.



CONTENU DE LA FORMATION

- Séances de formation en cuisine
- Étude de cas concrets
- Exposés théoriques
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442€ HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

ENRICHISSEMENT DES REPAS AU QUOTIDIEN



OBJECTIFS

- Connaître les différentes solutions pour enrichir de façon naturelle ou avec des compléments alimentaires.
- Reconstituer de façon simple des plats mixés, tout en conservant leurs qualités organoleptiques.
- Adapter les ingrédients de la recette en fonction de l'enrichissement et de la texture souhaitée.
- Connaître les différents outils, moules et astuces, pour reconstituer un plat mixé afin de le rendre appétant.
- Être en mesure de reproduire les différentes recettes élaborées lors de la formation, dans son établissement.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **442 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



OBJECTIFS

- Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire.
- Appréhender la réglementation autour du gaspillage alimentaire.
- Mettre en place des solutions anti-gaspillage.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **375 € HT** par personne

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)

CUISINER EN RESTAURATION COLLECTIVE



OBJECTIFS

- Appréhender les différents métiers de la restauration collective et de son environnement de travail.
- Travailler et s'organiser au sein d'une équipe en cuisine, mais aussi avec les autres services de l'établissement.
- Connaître les rôles et responsabilités de chacun au sein de son établissement.
- Adapter son rythme de travail aux exigences de la production et de hiérarchiser les tâches.
- Appréhender les règles d'hygiène, dont le respect est indispensable pour garantir la sécurité alimentaire.



CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques de concepts et échanges sur les pratiques des participants
- Étude de cas concrets
- Formation sur-mesure en cuisine
- Méthode démonstrative et participative
- Simulation et mise en application



SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Évaluations formatives tout au long de la formation
- Évaluation en fin de formation / Quizz et auto-évaluation
- Cas pratiques en cuisine



PROFIL

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre ce module avec profit, sinon **la connaissance du travail en cuisine.**

Ce module est particulièrement adapté aux personnes chargées de la préparation et la réalisation des recettes.



DURÉE

2 jours soit 14h au total



DATES

Voir calendrier des formations
Sur demande



HORAIRES

9h-12h30 / 13h30-17h



LIEU

En inter dans les locaux de
VALAÉ situés au Mans (72)
En intra



TARIFS

à partir de **375 €** par apprenant

JE SUIS INTÉRESSÉ(E)



Suivez notre actualité



SCAN ME



www.valae.fr



[@VALAÉ](https://www.linkedin.com/company/valae)



[@gourmet_consultants](https://www.instagram.com/gourmet_consultants)

38 - 44 rue Edgar Brandt - 72000 LE MANS

Tel : 02.43.40.87.75 | formation@valae.fr

S.A.R.L au capital de 6000€ - RCS Le Mans 389 968 819