

BOURDONNAIS

Provence Formation

Catalogue de formations



La certification Qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTION DE FORMATION

Certification N° : 791300371-1

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

Sommaire

Présentation générale	Page 3
Informations entreprise	Page 3
Certification QUALIOP1 : 791300371-1 obtenue le 16/07/2020	Page 3
DOMAINE PATISSERIE	Page 4
PAT001 – FORMATION BÛCHES DE NOËL	Page 5
PAT002 – FORMATION CHOCOLAT DE PAQUES	Page 6
PAT003 – FORMATION CHOCOLAT DE NOEL	Page 7
PAT004 – FORMATION ENTREMETS AU CHOCOLAT	Page 8
PAT005 – FORMATION CUP CAKE	Page 9
PAT006 – FORMATION ENTREMETS	Page 10
PAT007 – FORMATION GÂTEAUX DE SOIREE	Page 11
PAT008 – FORMATION TARTES ET CAKES	Page 12
PAT009 – FORMATION MACARONS	Page 13
DOMAINE BOULANGERIE	Page 14
BOU001 – FORMATION BISCUITS	Page 15
BOU002 – FORMATION PAINS SPÉCIAUX	Page 16
BOU003 – FORMATION VIENNOISERIES ET TOURAGE	Page 17
BOU004 – FORMATION BRIOCHES RÉGIONALES	Page 18
DOMAINE RESTAURATION	Page 19
REST001 – FORMATION PAIN EN CUISINE	Page 20
REST002 – FORMATION CUISINE	Page 21
REST003 – FORMATION DESSERT A L'ASSIETTE	Page 22
REST004 – FORMATION VINS DE PROVENCE	Page 23
REST005 – FORMATION MIXOLOGIE - COCKTAILS	Page 24
REST006 – FORMATION SERVICE EN SALLE	Page 25
DOMAINE BOUCHER TRAITEUR	Page 26
TRA001 – FORMATION SALADERIE	Page 27
TRA002 – FORMATION SANDWICHS & SNACKING	Page 28
TRA003 – FORMATION BUFFET TRAITEUR	Page 29
TRA004 – FORMATION VENTE À EMPORTER	Page 30
TRA005 – FORMATION CHARCUTERIE	Page 31
TRA006 – FORMATION BURGERS & CONDIMENTS	Page 32
DOMAINE HYGIÈNE ALIMENTAIRE et SÉCURITÉ	Page 33
HYG001 – FORMATION HACCP	Page 34
HYG002 – FORMATION DOCUMENT UNIQUE	Page 35
HYG003 – FORMATION ALLERGÈNES	Page 36
DOMAINE TERTIAIRE	Page 37
TER001 – FORMATION GESTION UNITAIRE	Page 38
TER002 – FORMATION INFORMATIQUE	Page 39
TER003 – FORMATION DECORATION ET EMBALLAGES	Page 40
TER004 – FORMATION VENTE	Page 41
TER005 – FORMATION MANAGEMENT	Page 42
TER006 – FORMATION MARKETING	Page 43
TER007 – FORMATION RESEAUX SOCIAUX	Page 44
TER008 – FORMATION ANGLAIS	Page 45
DOCUMENTS ANNEXES	Page 46
Justificatif de déclaration d'activité - Conditions générales de vente formation	

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

Présentation générale

Commerciale depuis plusieurs années pour un centre de formation, Mme Bourdonnais Christine décide de se lancer et de créer l'organisme de formation BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION en juillet 2014.

Mme Bourdonnais a su s'entourer de formateurs et formatrices compétents dans leurs domaines et lui permet de réaliser des formations d'un niveau élevé dans les milieux de la pâtisserie, boulangerie et snacking.

Toutes les formations réalisées chez BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION s'adressent essentiellement aux artisans, conjoints et salariés. Les formations sont assurées dans un délai de 1 mois à 6 mois à compter de la réception de l'accord de prise en charge de l'Opco.

Les tarifs de nos formations sont compris à un taux horaire entre 35 € et 60 €. Les horaires et jours de formations s'adaptent selon les souhaits des artisans, soit dans leurs jours et horaires d'ouvertures, soit dans leurs jours de congés ou en dehors des horaires d'ouvertures. Chaque formation peut-être également modulable en fonction des besoins du stagiaire.

Bourdonnais Provence Formation ne s'adresse pas aux personnes handicapées mais nous pouvons les réorientés vers des organismes de formation répondant aux critères.

La motivation première est de satisfaire aux besoins des artisans et ses collaborateurs.

Informations entreprise

Forme Juridique	SASU Société par actions simplifiée à associé unique
Capital	5 000 €
Dirigeants	Mme BOURDONNAIS Christine, présidente
Siège social	11 RUE NOTRE DAME DES ANGES 13008 MARSEILLE
Date de Création	Juillet 2014
Siret	814 758 983 00013
Code APE	Activités de soutien à l'enseignement (8560Z)
Activité	Organisme de formation enregistrée sous le numéro 93 13 15279 13

BILAN PEDAGOGIQUE 2023

Nombre de stagiaires : 74 - Nombre d'heures : 2555 h

Taux d'abandon et de résiliation de contrat : 0 %

Taux de satisfaction : 100 %

CERTIFICATION QUALIOP 791300371-1 obtenue le 16/07/2020

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

DOMAINE PATISSERIE



PAT001 - Formation Bûches de Noël

PAT002 - Formation Chocolats de Pâques

PAT003 - Formation Chocolats de Noël

PAT004 - Formation Entremet Chocolat

PAT005 - Formation Cup Cakes

PAT006 - Formation Entremets

PAT007 - Formation Gâteaux de soirée

PAT008 - Formation Tartes et Cakes

PAT009 - Formation Macarons

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT001 - Formation Bûche de Noël



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Faire la différence entre les différents types de pâtes.
- Respecter l'ordre d'incorporation des produits.
- Gérer les différentes cuissons avec respect des températures.
- Maîtriser la technique de la décoration à base de chocolats, de meringues ou de pâtes d'amandes.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Equipe de cuisine et pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place de la formation et de son contenu. Préparation du matériel et de la matière première.
- > Découverte et préparation des différents biscuits possible : Génoise - Dacquoise - Biscuit cuillère...
- > Réalisation et cuisson des différentes crèmes : Bavaroise - Crème pâtissière pour mousse ou crème allégée crème anglaise...

2ème jour

- > Technique d'apprentissage des montages des biscuits, des crèmes et des gélifiés. Démoulage des différentes pièces.
- > Techniques des différents glaçages nappages : chocolats - chantilly - neutre ou parfumé.
- > Technique de la décoration à base de chocolats, de meringues ou de pâtes d'amandes.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT002 - Formation Chocolat de Pâques



Pâques est un moment fort de l'année dans le domaine de la boulangerie pâtisserie.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser toutes les bases nécessaires au travail du chocolat afin de réaliser des pièces uniques pour les 3 chocolats.

Modalités pratiques :

- > Durée : 3 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de pâtissiers
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Etablir le nombre de pièce à produire.
- > Lavage des moules, séchage, cotonnade de chaque pièce.
- > Mise en oeuvre de la couverture de chocolat.
- > 1/ fondre la couverture (toujours commencer par le blanc).
- > 2/ Tablage de la couverture (obtenir la cristallisation).
- > 3/ Remise en incorporation afin d'obtenir la bonne température (suivant blanc, lait, noir).
- > Chemisage des moules aux pinceaux, et ébourrage, coulage du chocolat, et retournement des pièces.
- > Grattage du surplus et des contours des moules, passage léger au frigo.
- > Démoulage si le moule permet l'assemblage.

2ème jour

- > Travail dans le même ordre et le même principe pour la couverture de chocolat lait et chocolat noir.

3ème jour

- > Décors à 2 ou 3 couleurs avec les mises au point respectives.
- > Assemblage de pièces pour créer parfois des pièces originales ou réalisation d'une pièce de vitrine (pour loterie).
- > Lavage des moules, séchage et filmé pour un stockage idéal (contre la poussière).
- > Bilan avec le client, réponses aux questions.
- > Conservation, refonte des invendus, stockage, réemploi.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT003 - Formation Chocolat de Noël



Les chocolats de Noël sont une tradition et un signe de fêtes de fin d'année. Les chocolats non industriels restent une valeur sûre intouchable.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser toutes les bases nécessaires au travail du chocolat afin de réaliser des chocolats originaux et des recettes classiques revisitées.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Exposé technique sur les différentes variétés de couverture de chocolat.
- > Fabrication des coques chocolat (chocolat pièces).
- > 1/ mise au point couverture chocolat (noir, blanc, lait).
- > 2/ charbonnage des moules.
- > 3/ coulage des moules, ébarbage, stockage.
- > Préparation des intérieurs (ganaches, alcools, caramels).

2ème jour

- > Mise au point des intérieurs (ganaches, alcools).
- > Coulage des intérieurs, stockage – réfrigération.
- > Mise au point des couvertures.
- > Finition de coulage des intérieurs.
- > Fermeture des moules par obturation.
- > Démoulage des bonbons de chocolats – mise en plateaux.
- > Fabrication des ganaches réservées aux truffes.
- > Pochage et prise au froid.
- > Façonnage et mise en forme.
- > Trempage et passage dans le cacao.
- > Présentation plateaux ou corbeilles.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT004 - Formation Entremet au chocolat



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets.
- Maîtriser la réalisation des différentes sortes de crèmes, sirops et glaçages.
- Maîtriser la réalisation de différents biscuits : joconde, biscuit Cuillère, biscuit chocolat, Dacquoise, biscuit sans farine type Michalak.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Préparation des différents biscuits (blanc ou chocolat), joconde, biscuit Cuillère, biscuit chocolat, Dacquoise, biscuit sans farine type Michalak.
- > Préparation des différentes crèmes pour les fourrages.
- > Élaboration des crèmes beures, Ganaches, Ganache montée, Pulpe fruits.
- > Montage en individuel ou en caisse (cercle, carré, etc.).

2ème jour

- > Préparation des glaçages pour les différents parfums (glace miroir, glaçage chocolat).
- > Préparation du décor au cornet.
- > Glaçage des gâteaux (individuel ou en caisse).
- > Découpe des gâteaux et ajout des décors.
- > Présentation sur plateaux ou socle...

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - Mail : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT005 - Formation Cup cake



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser toutes les bases nécessaires au travail du sucre afin de réaliser des CUP CAKE (Cake Design) originaux et WEDDING CAKE.
- Découvrir les différentes pâtes à sucre.
- Acquérir les bases et astuces de décoration.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de boulangers & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Réalisation de différentes pâtes pour Cup Cakes natures, chocolat, pistache et framboise.
- > Réalisation d'un biscuit spécial Wedding Cake.
- > Cuisson des biscuits.
- > Réalisation d'une crème au beurre sans cuisson.
- > Réalisation de pâte à sucre maison, coloration.
- > Réalisation de divers glaçages vanille, citron, griottes, glace royale.
- > Décors au cornet.
- > Décors et présentation en boutique.

2ème jour

- > Réalisation de différentes ganaches : noire, lait ou blanche.
- > Technique ganache montée et ses applications.
- > Reprise du Wedding Cake.
- > Découpe et garnissage.
- > Travail de la pâte à sucre, laminage et mise en place sur les différents étages.
- > Techniques de décors en pâte à sucre et finitions au cornet.
- > Reprise des Cup Cakes.
- > Aromatisation de la crème au beurre : vanille, chocolat, café et fruits.
- > Décors avec les crèmes au beurre et les différentes ganaches.
- > Présentation de différentes inclusions par thème : anniversaire, Halloween, Noël...
- > Décors et présentation en boutique.
- > Échanges, questions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets.
- Maîtriser la réalisation des différentes sortes de crèmes, sirops et glaçages.
- Maîtriser la réalisation de différents biscuits : Génoise, Joconde, aux amandes, Dacquoise...

Modalités pratiques :

- > Durée : 3 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Réalisation des biscuits : génoises, fond noisette, dacquoise coco, breton...
- > Dressage en plaques ou moules et cuissons.
- > Préparation de croquants à base de praliné aromatisés selon les besoins.
- > Réalisation de crèmeux aux fruits et chocolats.
- > Préparation d'un punch sur un base de pulpe de fruits.
- > Échanges, questions.

2ème jour

- > Réalisation de différentes ganaches : noire, lait ou blanche.
- > Technique ganache montée et ses applications.
- > Réalisation d'une compotée de fruits, cerclage et mise en surgélation.
- > Réalisation d'un lait de coco à base de noix de coco râpée.
- > Préparation d'entremets tout « choco » et d'entremets aux fruits, mise en surgélation.
- > Échanges, questions.

3ème jour

- > Réalisation des glaçages chocolat, neutre et fruits.
- > Techniques et préparation d'une bavaroise vanille et noix de coco.
- > Techniques de montage inversé des entremets avec insert : croquants, crèmeux, Compotées... Mise en surgélation.
- > Mise au point du chocolat de couverture et réalisation de divers décors en chocolat.
- > Glaçage des différents entremets.
- > Décors et présentation en boutique.
- > Échanges, questions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT007 - Formation Gâteaux de soirée



Cette formation vous permettra de proposer de nouveaux produits en gâteaux de soirée et mini-douceur tendance. L'essentiel c'est le goût avant tout et les saveurs naturelles dans le respect du produit. Jouer sur le côté texture et tendance.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser toutes les bases nécessaires au travail du sucre afin de réaliser des CUP CAKE (Cake Design) originaux et WEDDING CAKE.
- Maîtriser les techniques de fabrication et dressage de différents gâteaux.
- Réaliser différents types de crèmes (pâtissière ou anglaise)
- Maîtriser la réalisation de différents biscuits : Génoise, Joconde, aux amandes, Dacquoise...
- Préparer différentes ganaches.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Préparation de nos biscuits pour les montages. Biscuit joconde, biscuit cuillère, Dacquoise amande et coco. Génoise, biscuit Michalak chocolat.
- > Pesé des recettes, mélange des ingrédients, cuisson, stockage (froid négatif). Explication des diverses cuissons.

2ème jour

- > Mise en oeuvre et préparation des crèmes et intérieur. Mousse de fruits, gélatif de fruits, dressage dans les moules, stockage, découpe, productions des formes pour les montages.
- > Fonçage des pièces en moule individuel (pâte sucrée, sablée, pâte à Linzer).
- > Montage des cadres 40 x 60, 20 x 30 et gâteau à la pièce. Superposition des couches, intervalle biscuit et appareil à crème ou gélatif : (chocolat, crème beurre, etc....)
- > Stockage froid court terme.
- > Décors et finition, fruits, chocolat, cornet.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser différentes garnitures
- Préparer et réaliser des différents fonds de tartes classiques aux saveurs nouvelles : brisées, feuilletées, sablées, briochées.
- Élaborer différentes formes de cakes

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Réalisation des fonds de tartes : pâte sucrée, Breton, feuilletage...
- > Techniques de cuisson et l'importance des températures : chaleur vive ou cuisson à blanc.
- > Préparation d'une crème pâtissière, crèmeux vanille et crème d'amande.
- > Mise en oeuvre des tartes Bourdaloue et ses déclinaisons et tartes aux fruits frais.
- > Préparation pour les cakes de macérats de fruits confits, raisins secs...
- > Décors et présentation en boutique.
- > Échanges, questions.

2ème jour

- > Préparation des recettes de cakes aux fruits confits, au chocolat, au citron, gingembre...
- > Dressage des cakes en moules avec ou sans inclusions et cuisson.
- > Préparation de différents punches.
- > Préparation de glaçages et topping.
- > Réalisation d'une tarte au chocolat et ses variantes.
- > Finitions des cakes.
- > Décors et présentation en boutique.
- > Échanges, questions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - Mail : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

PAT009 - Formation Macarons



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage de macarons joliment arrondis et accolés deux par deux,
- Réaliser une croute craquante avec un intérieur moelleux ou l'on retrouve la saveur des amandes.

Modalités pratiques :

- > Durée : 3 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

> Découverte des différentes sortes de macarons :

Macarons compotés de rhubarbe et coco, à la framboise et citron, aux épices de Noël, poires et chocolats, fruits de la passion, meringue italienne et spéculos...

> Réalisation de l'appareil à macarons : des différentes meringues (italienne et françaises).

> Maîtriser la cuisson TRES DELICATE en fonction du matériel de chacun.

> Elaboration des différentes garnitures (ganache montée, gelée de fruits, crème anglaise, pâte de fruit...)

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

> Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.

> Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.

> La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

> Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.

> Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.

> Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

DOMAINE BOULANGERIE



BOU001 - Formation Biscuits

BOU002 - Formation Pains spéciaux

BOU003 - Formation Viennoiseries & Tourage

BOU004 - Formation Brioches régionales

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

BOU001 - Formation Biscuits



Cette formation est l'occasion de découvrir des recettes (assortiments de petits fours pâtisseries et accompagnement de desserts), simples ou sophistiquées qui sont principalement consommées dans le cadre de pauses gourmandes et de moments de convivialité.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Faire la différence entre les différents types de pâtes
- Respecter l'ordre d'incorporation des produits
- Gérer les différentes cuissons avec respect des températures et maîtriser la conservation économique des biscuits secs.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de boulangers & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Aromatisations et dressages des biscuits, cuissons.
- > Préparation d'un appareil à madeleine, dressage en moules ou plaques, cuisson.
- > Préparation d'un glaçage craquant chocolat-amande.
- > Décors et présentation en boutique.
- > Échanges, questions.

2ème jour

- > Préparation d'une pâte à brownie, cuisson puis surgélation.
- > Préparation de cookies : nature, chocolat, pistache...avec inclusions cube de fruits, pépites de chocolats ou caramel, Oréo...
- > Préparation de mini sablés garnis : confiture, ganache, caramel...
- > Techniques : les différentes meringues et leurs utilisations, mise en pratique.
- > Préparation de macarons aux amandes.
- > Réalisation de cakes individuels fondant aux amandes.
- > Décors et présentation en boutique.
- > Échanges, questions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la boulangerie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

BOU002 - Formation Pains spéciaux



Par cette formation vous pourrez varier les saveurs et les formes de vos pains, car c'est ce dernier qui accompagne fidèlement chacun des repas de vos clients.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Préparer de nouveaux pains spéciaux, pour changer de la traditionnelle baguette, et ainsi augmenter votre ticket moyen.
- Respecter l'ordre d'incorporation des produits

Modalités pratiques :

- > Durée : 3 jours selon le niveau
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine, boulangers & pâtisseries
- > Prérequis : une connaissance dans la fabrication du pain est un plus

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place de la formation et de son contenu.
- > Préparation du matériel et de la matière première
- > Tour d'horizon des différents types de pains (saveurs et formes variées)
Pain de seigle, pain au levain, bio, six céréales, complet, sans gluten, sportif, aromatiques, aux fruits, etc....
- > Explication des différentes fermentations, de différents levains et de différentes pousses de fermentation.
- > Mise en pratique avec les différentes farines (seigle, épeautre, kamut, blé...)

2ème jour

- > Mise en pratique du cours théorique du 1er jour.
- > Mise en route et réalisation des différentes pétries.
- > Pointage, maîtrise de la division et des différents façonnages qui existent en France.

3ème jour

- > Contrôle de l'apprêt.
- > Maîtriser les temps de cuisson en fonction du matériel (des différents fours).
- > Possibilité de créer son pain spécial (exclusivité).
- > Dégustation des produits pour argumenter les ventes.
- > Mise en avant des produits en rayon.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la boulangerie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

BOU003 - Formation Viennoiseries & Tourage



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser et maîtriser une gamme de viennoiseries par des techniques de tourage, de pâte levée, levée feuilletée et feuilletage inversé.
- Mettre en valeur des viennoiseries par un décor soigné (forme innovante, garnitures fruitée et crémeuse).

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de boulangers & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place du poste de travail en fonction de la recette élaborée : Pâte levée feuilletée : viennoiserie classique, croissant et pain au chocolat. Pâte levée : pain aux raisins, brioche sucrée, navette, pain au lait, Nanterre, tresse, beignet...
- > Réunir les ingrédients afin d'approvisionner le poste de travail : farine, sel, levure, pâte fermentée, eau, oeufs, matières grasses, lait...
- > Pétrissage et frasage des ingrédients
- > L'incorporation de la matière grasse se fait au pétrissage pour les pâtes briochées, et par tourage pour les pâtes levées feuilletées.

2ème jour

- > Réunir les ingrédients afin d'approvisionner le poste de travail : farine, sel, levure, pâte fermentée, eau, oeufs, matières grasses, lait...
- > Pétrissage et frasage des ingrédients
- > L'incorporation de la matière grasse se fait au pétrissage pour les pâtes briochées, et par tourage pour les pâtes levées feuilletées.
- > Les croissants (pâte levée feuilletée) Au terme du pointage, la pâte est laminée puis tournée. Maîtrise de l'Apprêt- Cuisson.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la boulangerie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

BOU004 - Formation Brioches régionales



Cette formation est l'occasion de découvrir des recettes (la pompe au beurre, la pompe à l'huile, le gibassier, le gâteau des rois provençal...) qui sont principalement consommées dans le cadre de traditions provençales au moment des fêtes de fin d'année.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Faire la différence entre les différents types de pâtes,
- Respecter l'ordre d'incorporation des produits,
- Gérer les différentes cuissons avec respect des températures et maîtriser la conservation économique des biscuits secs.

Modalités pratiques :

- > Durée : 3 jours selon le niveau
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine, boulangers & pâtisseries
- > Prérequis : une connaissance dans la fabrication du pain est un plus

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place de la formation et de son contenu. Préparation du matériel et de la matière première
- > Tour d'horizon des différents levains...levain liquide et levain dur en France et dans les autres pays...
- > Réunir les ingrédients afin d'approvisionner le poste de travail : farines, eau, lait, poudre de lait, fruits....
- > Commencement d'une culture de bactéries, mise en route d'une souche de levain,
- > Préparation et rafraîchi d'un levain mère, entretien journalier du levain, les températures de maturités des levains
- > Dosage et utilisations des différents levains dans la viennoiserie.
- > Tour d'horizon des brioches au levain (le panettone, pogne de Romans, gâche, vendéenne, fouace...)
- > Frasage et le pétrissage...les méthodes.

2ème jour

- > Tour d'horizon des différentes brioches régionales (la pompe au beurre, la pompe à l'huile, le gibassier, le gâteau des rois provençal, le pain d'épice en biscuit et en gâteau, la fougasse d'Aigues mortes, la fougassette de Grasse, la pogne de Romans, le saint genix...).
- > Frasage et le pétrissage...les méthodes.
- > L'incorporation des matières grasses et des sucres se fait au pétrissage pour les pâtes briochées, avec explications des phénomènes sur les pâtes selon la mise en oeuvre des ingrédients.

3ème jour

- > Frasage et le pétrissage...les méthodes.
- > L'incorporation des matières grasses et des sucres se fait au pétrissage pour les pâtes briochées, avec explications des phénomènes sur les pâtes selon la mise en oeuvre des ingrédients.
- > Le pesage, boulage, façonnage selon les brioches.
- > Les différentes fermentations.
- > Les cuissons avec le respect des températures.
- > Le ressuage et mise en vente de ce produit.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Le stagiaire repart avec une souche de levain qu'il a confectionné
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la boulangerie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

DOMAINE RESTAURATION



REST001 - Formation Pains en cuisine

REST002 - Formation Cuisine

REST003 - Formation Desserts à l'assiette

REST004 - Formation Vins de Provence

REST005 - Formation Cocktail - Mixologie

REST006 - Formation Service en salle

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

REST 001 - Formation Pains en cuisine



Par cette formation vous pourrez varier les saveurs et les formes de vos pains, car c'est ce dernier qui accompagne fidèlement chacun des repas de vos clients.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître la panification et préparer de nouveaux pains spéciaux.

Modalités pratiques :

- > Durée : 3 jours selon niveau & produits
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine & pâtisseries
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Mise en place de la formation et de son contenu.
- > Préparation du matériel et de la matière première.
- > Tour d'horizon des différents types de pains en cuisine (saveurs et formes variées) Petits pains serviette nature, aromatiques, gressins foccacia, bagel, buns...
- > Possibilité de créer un bun adapté à votre garniture.
- > Explication de la fermentation à base de levure fraîche de boulangerie des différentes fermentations.
- > Mise en pratique des farines avec un ajout ou non de graines avec leurs avantages et leurs inconvénients.
- > Mise en route et réalisation des pétries.
- > Pointage, maîtrise de la division et du façonnage.
- > Contrôle de l'apprêt « la pousse ».
- > Maîtriser les temps de cuisson selon le matériel.
- > Dégustations et explications des produits.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la boulangerie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Par cette formation vous pourrez élargir vos compétences et découvrir des associations culinaires inédites.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en oeuvre des différentes techniques de préparation.
- Réaliser des plats selon les tendances nouvelles.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 à 4 jours selon niveau & produits
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Équipe de cuisine
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Différents thèmes aux choix :
 - o Cuisine de la mer
 - o Cuisine du marché
 - o Cuisine sous vide avec matériel à disposition
 - o Recette d'entrée froide ou chaude
 - o Cuisine de la viande et réalisation de sauce pour les accompagner
 - o Cuisine de poisson et réalisation de sauce pour les accompagner
- > Mise en place de la formation et de son contenu.
- > Connaissance des produits par rapport aux saisons, les différentes façons de travailler et de les cuire
- > Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits pour le stage (DLUO, DLC, ...).
- > Présentation d'une déclinaison de recettes originales.
- > Réalisation des recettes par les stagiaires pouvant servir pendant la formation au plat du jour ou suggestion.
- > Evaluation individuelle finale sous forme de test.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la cuisine.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

REST 003 - Formation Dessert à l'assiette



Par cette formation vous pourrez élargir vos compétences et découvrir des associations culinaires inédites.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser une large palette de desserts classiques revisités
- Mettre en valeur la fraîcheur et la qualité des produits finis.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 à 4 jours selon niveau et carte des desserts.
- > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Professionnels Cuisiniers et Pâtissiers de l'Industrie Hôtelière (salariés, dirigeants)
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Présentation des recettes réalisées aux cours des journées.
- > Explication et attribution des recettes.
- > Conception de dressage à l'assiette pour une présentation originale et tendance.
- > Confectionner des desserts à base de fruits frais selon saison.
- > Mise en valeur des desserts du restaurant.
- > Mise en oeuvre des techniques simples et adaptables au restaurant.
- > Les participants réalisent eux-mêmes les recettes.
- > Dégustation et commentaires sur chaque recette à la fin des réalisations.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Utilisation de support complet des recettes réalisées.
- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté de la pâtisserie.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

REST004 - Formation Vins de Provence



Par cette formation vous pourrez élargir vos connaissances oenologiques des vins de Provence.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les qualités des vins de Provence
- Conseiller les clients en parfait accord avec les mets proposés.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2-3 jours selon niveau
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : professionnels de la restauration
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Explication rapide sur des vignobles, l'oenologie et de la viticulture en Provence.
- > Cépages et terroir de Provence et Corse.
- > L'évolution des rosés en Provence.
- > L'accès est sur la pratique et la démonstration des services du vin.
- > Présentations d'une carte des vins et conseils pour la rendre plus attractive/ludique.
- > Dégustation comparative pour chaque couleur.
- > Les accords avec les différents styles de vin, les bonnes idées pour les accords originaux.
- > Développer le ticket moyen par la vente additionnelle.
- > Optimiser le vin au verre.
- > Augmenter les ventes par la qualité du service.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Utilisation de support de cours théorique, carte du vignoble, quizz du vin, le nez du vin aromes, fiches détaillées du programme, compte rendu de formation au cas par cas .
- > Formation-action : les stagiaires se mettent en situation réelle avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur oenologue expérimenté.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

REST 003 - Formation Mixologie - Cocktails



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser la conception d'un cocktail
- Réaliser une carte de cocktails
- Mettre en pratique le bon discours afin de les commercialiser

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 à 4 jours selon niveau et produits.
- > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Tout poste au bar
- > Prérequis : aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Rapide résumé de l'histoire et explications de l'influence des différents événements historiques.
- > Explication des différentes règles de base d'un mélange et des méthodes d'élaboration.
- > Démonstration de l'adaptation de plusieurs familles de cocktail en fonction de sa clientèle.
- > Présentations des cartes de cocktails.
- > Création théorique d'un cocktail.
- > Utilisation de support technique et matériel (manuel de cocktails, fiches techniques, shaker, VAM, poureurs, jiggers, bouteilles d'apprentissage ...).
- > Mise en pratique des différentes méthodes d'élaboration.
- > Apprentissage des méthodes de dosage.
- > Organisation d'un poste de travail à l'envoi du cocktail.
- > Simulation d'argumentation commerciale.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur professionnel expérimenté avec support pédagogiques moyens et méthodes mis en place.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

REST006 - Formation Service en salle



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Améliorer son attitude commerciale
- Améliorer ses performances en service en salle
- Adopter le bon discours

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 à 4 jours selon le niveau des stagiaires et l'infrastructure
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : toute personne du service
- > Prérequis : expérience de la restauration

Contenu de la formation :

- > La préparation du service avec mise en place du matériel et du mobilier selon l'infrastructure,
- > Anticiper les demandes et valoriser les mets, plats ou menu du jour.
- > Le déroulement du service : les techniques de service selon les différents types de services, Le service des boissons, le débarrassage et le rangement : les règles associées à un service haut de gamme.
- > Savoir-faire commercial en restauration : connaître sa carte, ses produits et son environnement (spécialité du restaurant), les savoir-faire pour la prise en charge d'un client et la qualité du service en salle, la prise en compte des besoins, attentes et craintes lors de la prise de commande et l'anticipation, la suggestion et les demandes spécifiques.
- > L'attitude commerciale avec le client : L'argumentation commerciale autour des produits de la cuisine, de la cave, la gestion des réclamations, des plaintes ou des insatisfactions, la fidélisation des clients.
- > Le savoir-être : donner de soi et de sa prestation une image positive en cohérence avec le restaurant et sa personne.
- > Simulation d'argumentation commerciale.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Utilisation de support de cours théorique, carte du vignoble, quizz du vin, le nez du vin arômes, fiches détaillées du programme, compte rendu de formation au cas par cas .
- > Formation-action : les stagiaires se mettent en situation réelle avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un professionnel expérimenté avec support pédagogiques moyens et méthodes mis en place.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

DOMAINE BOUCHER TRAITEUR



TRA001 - FORMATION SALADERIE

TRA002 - FORMATION SANDWICHS & SNACKING

TRA003 - FORMATION BUFFET TRAITEUR

TRA004 - FORMATION VENTES À EMPORTER

TRA005 - FORMATION CHARCUTERIE

TRA006 - FORMATION BURGERS & CONDIMENTS

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Chaque jour, au gré des saisons, nous vous proposons de composer des salades dont vous avez envie d'offrir à votre clientèle à partir d'une sélection de bases de salades, (batavia, pousses d'épinard, mâche, mélange de pousses, roquette, mesclun, ou même pâtes bio, scarole, chicorée, cresson, etc.), facile à faire ou élaborée.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Élaborer différents types de salades- réaliser différentes variétés de sauces
- Mettre en valeur les produits utilisés

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : toute personne du service
- > Prérequis : expérience de la restauration

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place du poste de travail, organisation du travail, choix et préparation des matières premières pour découpage des légumes, réalisations des sauces.
- > Confection de salades simples et composées rassemblant divers ingrédients choisis de manière à réaliser un accord de saveurs et de couleurs : Verte, de la mer, viandes, pâtes, céréales, etc...
- > Exemple d'élaboration de salades du terroir et salades spéciales (exotiques, antipastis, sucrées) telles que : Cachoise, Cesare, Landaise, Liégeoise, Méchouia, Niçoise, Normande, Grecque...

2ème jour

- > Connaître l'association de produits tels que (truffe, foie gras, médaillon de homard etc....)
- > Apprentissage des sauces d'accompagnement offrant un éventail varié : Sauces agrumes, aigre douce, au miel, yaourt, cocktail, citronnée, vinaigrette allégée, césar, à l'ail, aux herbes, pesto.
- > Fabrication : mise en valeur du produit : Conditionnement en barquette.
- > Présentation de la vitrine : mise en avant des produits selon les conditionnements et l'étiquetage.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Utilisation de support de cours théorique, carte du vignoble, quizz du vin, le nez du vin aromes, fiches détaillées du programme, compte rendu de formation au cas par cas .
- > Formation-action : les stagiaires se mettent en situation réelle avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le secteur de la restauration.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TRA002 - Formation Sandwichs & Snacking



Le sandwich est une valeur sûre qui permet la progression du chiffre d'affaire en boutique. Chauds ou froids, ces sandwichs vous permettront de vous démarquer de la concurrence.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser des recettes simples et rapides, dans le respect des saisons, pour le plus grand plaisir des clients.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours.
- > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Professionnels du secteur de la restauration
- > Prérequis : une expérience culinaire est un plus

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place de la formation et de son contenu. Préparation du matériel et de la matière première.
- > Présentation de la gamme : Tartines Bruschetta, Croques Baguettes, Concept Snacking, wraps et Sandwichs.
- > Tour d'horizon des différents types de pains et de ses garnitures :
 - o Classiques : baguette française + variantes
 - o D'Antan : campagne + variantes
 - o Moelleux : Pain de mie, viennois, brioché
 - o Aromatiques : Baguettes gourmandes
 - o Viande/volailles, poisson/fruits de mer, végétarien
- > Organisation de la production.

2ème jour

- > Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- > Fabrication d'une sélection de recettes avec fiches de prix de revient pour chaque création.
- > Fabrication (à finir) : mise en valeur du produit.
- > Maîtrise du matériel de vente : les emballages pour la présentation et les emballages de service.
- > Présentation de la vitrine : mise en avant des produits.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions avec le formateur.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le secteur de la restauration.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TRA003 - Formation Buffet traiteur



Chaque jour, au gré des saisons, nous vous proposons de composer des plats à bases de viandes, légumes, pommes de terre- gratin et salades etc... dont vous avez envie d'offrir à votre clientèle à partir d'une sélection facile à faire ou élaborée.

Développer une gamme de plat traiteur pour varier votre buffet.
Respecter les normes HACCP pendant la réalisation et la mise en place du buffet.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Élaborer différents types de plats pour constituer un buffet chaud et froid diversifié ; (possibilité d'un plat du jour traiteur)
- Mettre en valeur les produits sur votre buffet restauration.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Professionnels du secteur de la restauration
- > Prérequis : une expérience culinaire est un plus

Contenu de la formation :

1er jour

- > Mise en place du poste de travail, organisation du travail, choix et préparation des matières premières pour découpage des légumes, réalisations des sauces.
- > Confection de plat pour de la vente à emporter, plat du jour ou pour du service traiteur, etc...
- > Exemple d'élaboration de plats (Poulet basquaise, lasagne viande ou poisson, gratin dauphinois, viande en sauce, légumes farcie, Gigot d'agneau farcie, verrine traiteur et diverses bouchées, etc. ...)
- > Connaître l'association de produits selon la saisonnalité pour une optimisation des couts matières.

2ème jour

- > Apprentissage des techniques de cuissons (rôti, braisée, viande en sauce, etc...).
- > Fabrication : mise en valeur du produit : Conditionnement en barquette ou en récipient appropriés pour une présentation harmonieuse.
- > Présentation de la vitrine : mise en avant des produits selon les conditionnements et l'étiquetage.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le secteur de la restauration.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TRA004 - Formation Ventes à emporter



À la suite de la situation sanitaire, la demande à augmenter considérablement pour la vente à emporter, et donc pour pallier la demande nous avons conçus ce module. Développer une gamme de produit pour développer un assortiment de besoin de plat, salade et légumes pour de la vente à emporter. Respecter les normes HACCP pendant la réalisation et la mise en place des plats pour la vente à emporter.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Élaborer différents types de plats pour constituer une gamme de plat à emporter.
- Mettre en valeur les dans un packaging en adéquations.
- Créer une carte de vente à emporter, et pour le conditionnement comment bien choisir son emballage.

Modalités pratiques :

> Durée : 2 à 4 jours. > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

> Public : Professionnels du secteur de la restauration – Boucherie - Traiteur
> Prérequis : une expérience culinaire

Contenu de la formation :

- > Mise en place du poste de travail, organisation du travail, choix et préparation des matières premières pour découpage des légumes, réalisations des sauces où vinaigrette.
- > Confection de plat pour de la vente à emporter, plat du jour, plat unitaire, garniture de légumes.
- > Exemple d'élaboration de plats (osso bucco, souris d'agneau façon tajine, Parmentier, gratin, salade garni et verrine pour des cocktails, etc. ...).
- > Connaître l'association de produits selon la saisonnalité pour une optimisation des couts matières.
- > Apprentissage des techniques pour faire des marinades (légumes, viandes, etc...).
- > Fabrication : mise en valeur du produit : Conditionnement en récipient appropriés pour une présentation harmonieuse.
- > Présentation de la vitrine : mise en avant des produits selon les conditionnements et l'étiquetage.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le secteur de la restauration.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TRA005 - Formation Charcuterie



Le consommateur est à la recherche de produits de qualité d'origine locale. La charcuterie artisanale se vend bien.

Acquérir les bases techniques, organisationnelles, pratiques, juridiques de la fabrication artisanale de charcuterie.

Développer une gamme de produit pour développer un assortiment de charcuterie.

Respecter les normes HACCP pendant la réalisation et la mise en place des produits.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser la charcuterie cuite.
- Maîtriser les pâtes (Pâté en croute et Pate Richelieu).
- Savoir-faire la saucisserie.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 à 4 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Professionnels du secteur de la Boucherie/ Traiteur
- > Prérequis : une expérience culinaire

Contenu de la formation :

- > Mise en place du poste de travail, organisation du travail, choix et préparation des matières premières
- > Etudier les aspects techniques sanitaires et réglementaires
- > Présentation de la méthodologie de travail dans l'espace et dans le temps
- > Eventail des différentes possibilités de fabrication en charcuterie.
- > **1/ Les charcuteries sèches** : Coppa, Lonzo, Filet de bœuf séché, Filet mignon séché, Saucisse sèche, Figatelli, Chorizo, Saucisserie, Saucisson à cuire (fumés, pistaché), Saucisse à braiser, Saucisses à griller (recettes d'été et d'hiver), Merguez, le petit salé, le petit salé fumé....
- > **2/ Les préparations charcutières en pâte** : Le pâté en croute, les pâtés pantins, les pithiviers, les feuilletés, les préparations charcutières cuites, le fromage de tête, le jambon blanc, le rôti, le saucisson à l'ail, le cervelas, les pâtés (campagne, grand-mère, recettes de saison), les terrines pressées, les caillettes ardéchoises, les rillettes, les rillons, le fois grasans....
- > **3/ Charcuteries cuites** : Galantine, boudin...
- > **4/ Recettes traiteurs dérivées** : Pieds et paquets, Cassoulet Crépinette, Alouettes sans têtes...
- > Mise en valeur du produit : Conditionnement en récipient appropriés pour une présentation harmonieuse.
- > Présentation de la vitrine : mise en avant des produits selon les conditionnements et l'étiquetage.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le secteur de la restauration.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TRA006 - Formation Burgers & condiments



A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Élaborer différents types de burger pour constituer une carte attrayante avec des accompagnements différents et sauce variée ainsi que des condiments originaux.
- Mise en valeur des burgers sur votre carte où pour des occasions spéciales pour des soirées à thèmes..

Notre objectif :

Chaque jour, au gré des saisons, nous vous proposons de composer des burger différents et originaux avec des condiments et accompagnement variés.

Développer une gamme de burger à base de viande ou de poisson sans oublier une variante végétarienne.

Respecter les normes HACCP pendant la réalisation et la mise en place des différentes recettes.

Modalités pratiques :

> Durée : 2 à 3 jours. > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Professionnels du secteur de la restauration
- > Prérequis : une expérience culinaire

Contenu de la formation :

1^{er} jour :

- > Mise en place du poste de travail, organisation du travail, choix et préparation des matières premières pour découpage des légumes, réalisations de la pâte à burger.
- > Confection des condiments (Ketchup maison, chutney de fruit, compotée d'oignons, pickles, sauce, etc....)
- > Exemple d'élaboration de burger (Burger de saumon, agneau, bœuf, végétarien, etc. ...)
- > Connaître l'association de produits selon la saisonnalité pour une optimisation des couts matières.

2 & 3^{ème} jour :

- > Apprentissage des techniques de cuisson pour le pain burger (rôti, braisée, viande en sauce, etc...).
- > Fabrication : mise en valeur du produit : Cuisson des poissons et des viandes
- > Montage des burgers pour une présentation harmonieuse.
- > Présentation des assiettes avec l'ensemble des garnitures et condiments appropriés.
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté dans le secteur de la restauration.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questions/ Réponses et Mise en situation, fabrication.
- > Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

DOMAINE HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SÉCURITÉ



HYS001 - FORMATION HACCP

HYS002 - FORMATION DOCUMENT UNIQUE

HYS003 - FORMATION ALLERGÈNES

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Formation obligatoire pour tout secteur d'activité où l'on propose à la clientèle des aliments à consommer immédiatement. Essentielle sur les principes de gestion de la sécurité sanitaire.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Devenir acteurs de la sécurité sanitaire des aliments.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Toutes personnes responsables : cuisinier, serveurs, traiteur, boulanger pâtissier, souhaitant développer leurs compétences en traçabilité et hygiène.
- > Prérequis : aucun prérequis.

Contenu de la formation :

> HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE (BONNES PRATIQUES D'HYGIENE)

Maitriser les bonnes pratiques d'hygiènes

Optimiser les moyens à disposition et développer les comportements efficaces vis-à-vis de l'hygiène au quotidien

Adopter une rigueur d'hygiène comportementale et corporelle avec des règles simples et prendre conscience des erreurs à ne pas commettre.

> CONNAITRE ET MAITRISER LES RISQUES ALIMENTAIRES

Les définitions du risque avec ses différentes formes et la notion de danger,

La sensibilisation au monde microbien et ses germes en cause,

Comprendre le rapport hygiène et sécurité alimentaire

Prendre conscience des conséquences sur l'être humain TIAC (Toxi Infections Alimentaires et Collectives)

> MAITRISER LES POINTS CLES ET LES ELEMENTS DE SURVEILLANCE :

Hygiène du personnel et maitrise de l'organisation des tâches,

Gestion des déchets avec le circuit (propre, sale) et la marche en avant

> La conservation des produits et leurs manipulations.

> HYGIENE DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS

Analyse bactériologiques, prélèvement des échantillons, protocole d'alerte

Nettoyage des plans de travail du matériel et des équipements.

Être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiènes dans le contexte de l'établissement (infrastructures, équipements)

> COMMENT METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE DE TRACABILITE

Traçabilité (ses bases réglementaires) dans le but d'assurer une sécurité optimale avec ses difficultés et ses enjeux, connaître quand mettre en place cette démarche.

Evaluer et maitriser les risques.

Assurer la traçabilité du produit à partir de sa conception jusqu' au client

Choisir le système de marquage : numéro de série, dates, codes-barres> Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

> Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.

> Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique des productions.

> La formation sera assurée par un formateur expérimenté en hygiène alimentaire.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

> Suivi : Feuille d'emargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.

> Evaluation : Tests - QCM - Quizz...

> Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - Mail : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

HYG002 - Formation Document unique



Formation obligatoire pour tout secteur d'activité dans une entreprise employant des salariés.

Notre objectif :

Ce stage vous aidera dans l'élaboration du Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels, obligatoire en entreprise. Vous maîtriserez la méthodologie pour identifier les risques professionnels associés aux diverses activités, vous serez ainsi capable de construire et mener votre plan d'action.

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours.
- > Stage réalisé en intra.

Contenu de la formation : modulable en fonction des besoins

Pourquoi évaluer les risques professionnels ?

- Définir la notion de risques professionnels.
- Connaître le cadre réglementaire.
- La loi du 31 décembre 1991 n° 91-1414.
- Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001.
- Déterminer les enjeux économiques et sociaux.
- Identifier les responsabilités du chef d'entreprise.
- Recenser les acteurs incontournables en matière de sécurité et santé.

Méthodologie d'évaluation des risques

- Identifier les typologies de risques.
- Préparer la démarche d'évaluation des risques professionnels.
- Réaliser un état des lieux.
- Planifier la démarche.
- Définir les responsabilités au sein de l'entreprise.
- Déterminer les risques.
- Évaluer les conséquences à partir d'une grille de cotation.
- Hiérarchiser les risques.

Constitution du Document Unique

- Structurer et rédiger le document obligatoire d'évaluation des risques professionnels.
- Gérer le Document Unique en matière de diffusion.
- Suivre les évolutions consécutives aux activités et structures de l'entreprise.
- Enregistrer le suivi et les résultats des plans d'actions.
- Optimiser la démarche.
- Mettre en place des bonnes pratiques.

Travaux pratiques

Formalisation du Document Unique de l'entreprise type, élaboration du plan d'action, restitution et consolidation.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique.
- Elaboration d'une procédure avec fiches de travail.
- La formation sera assurée par un formateur expérimenté en hygiène alimentaire.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- Suivi : Feuille d'émargement et d'assiduité signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée,
- Évaluation des acquis : Tests - QCM - Quiz....
- Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

HYG003 - Formation Allergènes



Notre objectif :

Ce stage permettra d'assimiler la réglementation relative aux allergènes – D'optimiser la gestion des contaminations – De gérer le risque allergène efficacement et être capable d'informer votre clientèle.

Modalités pratiques :

- > Durée : 1 jour.
- > Stage réalisé en intra.

Contenu de la formation :

- > Allergène : la définition
- > Les différents types d'allergène (les 14 majeurs) -
- > La réglementation-
- > Les exigences des référentiels (IFS, BRC, FSSC 22000)- HACCP et le danger « présence d'allergène »-
- > Comment gérer les allergènes concrètement (stockage, nettoyage, analyses...)?

Etudes de cas et Travaux pratiques

Mettre en place un tableau d'affichage des principaux allergènes.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique
- > Elaboration d'une procédure avec fiches de travail.
- > La formation sera assurée par un formateur expérimenté en hygiène alimentaire

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation des acquis : Tests - QCM - Quiz...
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - Mail : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

DOMAINE TERTIAIRE



TER001 - Formation Gestion unitaire

TER002 - Formation Informatique

TER003 - Formation Décoration & emballages

TER004 - Formation Vente

TER005 - Formation Management

TER006 - Formation Marketing

TER007 - Formation Réseaux sociaux

TER008 - Formation Anglais

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TER001 - Formation Gestion unitaire



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera prêt à :

- Optimiser la rentabilité des ventes avec l'aide d'un programme informatique.

Modalités pratiques :

- > Durée : 1-3 jours selon la gamme de produits de l'entreprise
- > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Toutes personnes
- > Prérequis : Aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Mettre en place une gestion personnalisée.
- > Maîtriser les coûts journaliers par famille de produit.
- > Mieux gérer les mares par famille de produit.
- > Améliorer la rentabilité et mieux gérer le chiffre d'affaire.
- > Permettre de faire un mini-bilan journalier.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Evaluation des connaissances.
- > Mise en pratiques et support papiers.
- > La formation sera assurée par un formateur professionnel de tout commerce.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TER002 - Formation Informatique



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Utiliser un ordinateur...
- Rédiger un courrier
- Effectuer une recherche pertinente

Modalités pratiques :

- > Durée : 2-4 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Toutes personnes
- > Prérequis : Aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Evaluation des connaissances du stagiaire.
- > Explications des fondamentaux de l'informatique.
- > 1er contact avec l'informatique.
- > Débuter avec un PC (Windows, Outlook, Word, Excel).
- > Le l'Initiation du Pack Office (toutes versions) au perfectionnement.
- > Approfondir le logiciel en utilisant des manipulations adaptées à votre utilisation.
- > Les clés de la recherche efficace sur internet.
- > L'utilisation des moteurs de recherche.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique
- > La formation sera assurée par un formateur professionnel de l'action commerciale.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée,
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation / mise en situation
- > Validation : Attestation de fin de formation

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TER003 - Formation Décoration & emballages



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera prêt à :

- Maîtriser des techniques de présentation pour la mise en scène des produits.

Modalités pratiques :

- > Durée : 1-3 jours selon les thèmes abordés
- > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Responsables magasin et vendeuses/vendeurs
- > Prérequis : Aucun prérequis

Contenu de la formation :

- > Donner des idées à la valorisation des produits
- > Réflexion à la création de vitrines attirantes
 - o Durée d vie d'une vitrine
 - o Changer régulièrement, les clients ont besoin de nouveauté
 - o Apprendre la disposition des produits, la triangulation
- > Préparer le planning de la mise en place
- > Réaliser des présentations de produits
- > Faire des vitrines à thème (Noël, Pâques, Halloween, 4 Saisons, ...)
- > Décorer les vitrines intérieures et extérieurs
 - o Donner l'impression de l'abondance sans surcharger les vitrines
 - o La présentation des produits contribue à l'image de la boutique
 - o Jouer avec les couleurs, les volumes et les différentes matières
- > Fabriquer des emballages innovants
- > Apprendre des différentes techniques d'enrubannage et d'emballage
- > Connaître les nouvelles tendances

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions
- > Elaboration d'un planning de la mise en place
- > La formation sera assurée par un formateur décorateur/décoratrice étalagiste.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- D'adopter un comportement professionnel, (contact, accueil des clients)
- Valoriser les produits
- Effectuer les calculs nécessaires à la rentabilité de sa boutique

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : Toute personne souhaitant se perfectionner à la vente en magasin
- > Prérequis : Expérience dans la vente en boulangerie ou alimentation serait un plus

Contenu de la formation :

- > Analyse de l'évolution du métier
- > La vente : un métier qui s'apprend
 - o Comportement en magasin
 - o Les comportements clients et les attitudes en réponse
 - o La vente additionnelle et les stratégies de ventes
- > Relation entre le personnel
 - o Besoins psychologiques du personnel
 - o Créer une synergie entre fournil/boutique et cuisine/salle : le travail en équipe
- > Valorisation des produits (facing)
- > Aménagement intérieur (valorisation de la boutique)
- > Calcul des prix de revente
- > Calcul des TVA
- > Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique
- > La formation sera assurée par un formateur professionnel de l'action commerciale.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera prêt à :

- D'utiliser des outils de management pour développer l'implication de ses collaborateurs
- Développer une communication managériale efficace
- Maitriser la gestion des conflits pour travailler dans un relationnel positif.

Modalités pratiques :

- > Durée : 1-3 jours selon l'effectif
- > Stage réalisé en intra.

Public et prérequis :

- > Public : Gérants et responsables de personnel
- > Prérequis : Expérience en gestion de personnel

Contenu de la formation :

- > Brève histoire et définition du management
- > Analyse du rôle du manager
 - o Préparation à la prise du poste
 - o Identifier les personnes à manager
 - o Lister les objectifs collectifs et individuels
 - o Comprendre les motivations de chacun
 - o Adapter son management selon le profil de son collaborateur pour développer son autonomie
 - o Organiser sa prise de poste et définir son positionnement
 - o Reconnaître positivement ses collaborateurs
- > La vie du manager
 - o Quand déléguer ?
 - o Gérer ses managés et donner des objectifs
 - o Organiser le travail et fixer les priorités
 - o Prendre des décisions et contrôler
- > Outils du manager
 - o Communication orale
 - o Réunions
 - o Communication écrite et mails
 - o Planning
 - o Tableaux de bords

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Apports de connaissances théoriques et techniques, Analyse critique
- > La formation sera assurée par un formateur professionnel en développement des ressources humaines.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

TER006 - Formation Marketing



Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre le rôle et l'intérêt du marketing dans le lancement ou le succès d'une marque
- Appliquer les outils du marketing essentiels à son projet, à son entreprise
- Présenter son projet et ses produits efficacement à ses partenaires et clients, à l'oral et à l'écrit
- Développer sa stratégie et ses outils de communication

Modalités pratiques :

- > Durée : 2-6 jours
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Public : gérants, chefs d'entreprise, entrepreneurs
- > Prérequis : avoir une entreprise ou un projet de lancement

Contenu de la formation :

- > Stratégie Marketing
 - o Les fondamentaux du Marketing
 - o Définir sa cible et ses objectifs
 - o Etablir son positionnement de marque
 - o Comprendre et concevoir son Marketing Mix
- > Plan de communication
 - o Concept de communication 360°
 - o Définir ses cible et objectif de communication
 - o Les enjeux du naming et de l'identité visuelle
 - o Quels supports adaptés à ses besoins, son budget et ses contraintes
 - o Option : revue des outils de communication existants
- > Outils d'aide à la vente
 - o Créer sa présentation client
 - o Construire son discours de présentation oral (pitch)
- > Webmarketing
 - o Enjeux du webmarketing
 - o Les indispensables d'un site web
 - o Définir les besoins de son site web
 - o Content marketing et référencement naturel
 - o Option : apprendre à rédiger ses contenus
- > Réseaux Sociaux
 - o Stratégie de réseaux sociaux suivant son projet
 - o Etablir sa stratégie éditoriale (ton, thématiques...)
 - o Créer et animer ses réseaux sociaux

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Apports de connaissances théoriques et techniques
- > Analyse critique du projet
- > Ateliers pratiques de création d'outils marketing
- > La formation sera assurée par un expert formateur professionnel en marketing et communication

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



La communication d'une entreprise se fait de plus en plus via les réseaux sociaux.

Notre objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre comment les réseaux sociaux peuvent contribuer au succès d'une marque ou d'un établissement
- Adopter une stratégie réseaux sociaux personnalisée et adaptée
- Créer ou optimiser ses comptes sur les réseaux sociaux pertinents
- Animer sa communauté et publier des contenus
- Gérer sa e-réputation et répondre aux avis clients

Modalités pratiques :

- > Durée : 2 jours
- > Stage réalisé en intra-entreprise

Public et prérequis :

- > Public : Gérants, chefs d'entreprise, entrepreneurs des secteurs du tourisme ou de la restauration
- > Prérequis : Avoir une entreprise ou un projet de lancement

Contenu de la formation :

- > Stratégie Marketing
 - o Définir sa cible et ses objectifs
 - o Etablir son positionnement / identité de marque
- > Gérer sa E-réputation
 - o Définition de l'e-réputation et bonnes pratiques
- > TripAdvisor, Google Maps, Pages Jaunes : intérêts et fonctionnements
- > Créer / optimiser les comptes de son établissement
- > Avis négatifs ou illégaux : quels recours ?
- > Répondre efficacement aux avis clients
- > Développer sa e-réputation
- > Se faire connaître et fidéliser ses clients grâce aux Réseaux Sociaux
- > Choisir ses réseaux sociaux suivant son activité
- > Intérêts et contraintes des principaux réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Youtube, LinkedIn...)
- > Etablir sa stratégie éditoriale de contenus
- > Créer / optimiser les comptes de son établissement ou de sa marque
- > Animer ses réseaux sociaux et publier des contenus
- > Utiliser et étendre sa communauté
- > Améliorer son image professionnelle de dirigeant sur les réseaux sociaux.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- > Apports de connaissances théoriques et techniques.
- > Partage de conseils et bonnes pratiques.
- > Analyse de vos outils existants.
- > Ateliers pratiques de création d'outils marketing en ligne (nécessitent ordinateur, smartphone et accès wi-fi).
- > La formation sera assurée par un expert formateur professionnel en marketing et communication.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



Notre objectif :

A l'issue de cette formation, les participants pourront s'exprimer en anglais afin de faciliter la communication avec les clients étrangers.

Modalités pratiques :

- > Durée : 9 à 13 jours (48h).
- > Stage réalisé en intra

Public et prérequis :

- > Tout public
- > Prérequis : niveau collège minimum

Contenu de la formation :

- > Test d'évaluation et QCM
- > Gagner en vocabulaire spécifique lors de la vente
- > Apprendre à conseiller le client étranger en anglais
- > Expliquer les différents produits
- > Mettre en avant les spécialités
- > Mise en pratique par des jeux de rôle
- > Comprendre la demande du client étranger

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- > Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- > Evaluation : Questionnaire d'auto-évaluation.
- > Validation : Attestation de fin de formation.

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024



PRÉFECTURE DE LA RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Direction régionale des entreprises,
de la concurrence, de la consommation,
du travail et de l'emploi

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Service régional de contrôle

23 / 25 rue Borde
CS 10009
13285 MARSEILLE CEDEX 08

Téléphone : 04 86 67 33 55
Télécopie : 04 86 67 32 07

**RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION D'ACTIVITÉ
D'UN PRESTATAIRE DE FORMATION**
(Application de l'article R. 6351-6 du code du travail)

DÉCLARANT	
Dénomination : BOURDONNAIS CHRISTINE PROVENCE FORMATION	
Adresse :	11 RUE NOTRE DAME ES ANGES 13008 MARSEILLE
Adresse postale :	11 RUE NOTRE DAME ES ANGES 13008 MARSEILLE
N° SIRET : 81475898300013	CODE NAF : 8560Z
Statut : 1140 - Autres privés	

Numéro de déclaration d'activité :
93 13 15279 13
Attribué le 25/06/2014

Fait à Marseille , le lundi 7 décembre 2015

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE
Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com
Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913
Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)
<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024

Conditions Générales de Vente Formation

OBJET

Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes les actions de formation professionnelle interentreprises ou intra-entreprise organisées par BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION, et ont pour objet la réglementation des relations contractuelles entre BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION et le client.

DEVIS

A la demande du client, BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION pourra établir un devis pour les prestations de formation demandées. Sauf délai particulier stipulé dans le devis, celui-ci est valable trente (30) jours calendaires à compter de sa date d'établissement.

INSCRIPTION

L'inscription à une formation professionnelle doit faire l'objet d'une commande écrite, tamponnée et signée par le client. Cette commande peut être formalisée au moyen d'une convention de formation.

- La demande d'inscription doit comporter :
- Le titre de l'action de formation
- Les dates et le lieu
- Le ou les noms et prénoms des participants
- Les coordonnées précises du client (adresse, téléphone, numéro SIRET, ...)
- Le destinataire de la facture et ses coordonnées
- L'adresse d'envoi de la convocation lorsqu'elle est différente de celle du destinataire de la facture.

CONDITIONS ET MODE DE PAIEMENT

Le tarif par participant ou par groupe de participants est indiqué soit sur le devis si celui-ci a été établi, et/ou sur la convention simplifiée de formation professionnelle. Nos tarifs sont forfaitaires et s'entendent Hors Taxe, TVA en sus au taux en vigueur. Ils comprennent les frais d'animation, la documentation remise aux participants et le matériel pédagogique.

Les repas peuvent être organisés par BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION.

Toutes demandes supplémentaires sollicitées par le client lui seront facturées en sus.

Dans le cas d'une formation en intra-entreprise, aux frais d'animation peuvent éventuellement s'ajouter les frais de déplacement de l'animateur, le matériel pédagogique adéquat. Ces annexes budgétaires sont alors précisées dans le devis ou dans la convention simplifiée de formation professionnelle. Mode de Paiement :

- Par chèque à l'ordre de BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION.
- Par virement bancaire : RIB joint à la facture.

Délai de paiement :

- Le règlement doit obligatoirement être effectué à réception de la facture.
- En cas d'un règlement par un OPCA, il vous appartient de vérifier l'imputabilité de votre stage auprès de votre OPCA, de faire votre demande de prise en charge avant la formation. Si votre dossier de prise en charge ne nous est pas parvenu le 1er jour de la formation, vous serez facturé de l'intégralité du coût du stage.

LIEU

La formation inter-entreprises aura lieu dans les locaux de l'entreprise du stagiaire.

Le client s'engage à respecter en son nom et en celui de ses salariés participants, le règlement intérieur d'BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION. Dans l'hypothèse où la formation aurait lieu chez le client, celui-ci s'engage à fournir ou à autoriser l'accès du matériel nécessaire au formateur et participants et à souscrire les assurances nécessaires au bon déroulement du stage.

CONVOCATIONS – JUSTIFICATIFS

Pour les actions de formation intra-entreprise, le client est chargé de convoquer ses participants.

A l'issue de la formation, une évaluation des connaissances est proposée aux participants et les pièces justificatives (attestation de présence, feuille d'émargement, facture acquittée, ...) seront adressées au client ou à l'organisme gestionnaire des fonds de formation.

Conditions Générales de Vente Formation

PROPRIETE INTELLECTUELLE

Des documents et supports de stage peuvent être remis aux stagiaires, BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION se réserve l'entière propriété de leur contenu.

Par conséquent, toute copie ou reproduction est formellement interdite. Tout abus sera sanctionné et régi par les dispositions de la loi du 11 mars 1957 modifiée par la loi du 1er juillet 1992.

REPORT – ANNULATION

BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session de formation pour des motifs tels que grève des transports, intempéries, absence du formateur, manque de participants et toutes autres circonstances indépendantes de leur volonté. Dans ce cas, elle informe le client dans les plus brefs délais. Au choix du client et selon la disponibilité du planning formation, BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION reporte l'inscription à la session de formation suivante ou rembourse intégralement les sommes perçues. Le client ne peut prétendre à aucune indemnité pour quelque cause que ce soit du fait de l'annulation ou du report d'une session de formation.

L'annulation d'une session de formation du fait du client, notifiée à BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION, par écrit, au plus tard 20 jours ouvrés avant le début de la session, donne lieu à remboursement intégral des sommes perçues. Entre 19 jours ouvrés et 5 jours ouvrés, 50% du coût total de la formation sera facturé ou remboursé. Passé ce délai, le stage sera intégralement dû.

Toute formation ou cycle commencé est dû en totalité, de même si le participant ne s'est pas présenté.

RESPONSABILITE – ASSURANCE

Le client – ou selon le cas le participant – s'oblige à souscrire pendant a durée de la formation une Assurance Responsabilité Civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'être causés par des agissements ou ceux de ses préposés au préjudice de BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION ou des participants.

Le client s'oblige également à souscrire une Assurance Responsabilité Civile désignant également comme assuré BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION pour tous les agissements préjudiciables aux tiers qui auraient été causés par le participant et contenant une clause de renonciation à recours de telle sorte qu'BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION ne puisse être recherché ou inquiété.

Toute contestation qui n'aurait pas été réglée à l'amiable sera portée devant le Tribunal de Commerce de Marseille.



BOURDONNAIS PROVENCE FORMATION

11 Rue Notre Dame des Anges - 13008 MARSEILLE

Mobile : 06.14.26.44.06 - **Mail** : christinebourdonnais@hotmail.com

Siret : 814758983 RCS. Marseille N° : 93131527913

Certification Qualiopi : 791300371-1 (16/07/2020)

<https://bourdonnais-provence-formation.fr>

Dernière modification : Juin 2024