VOUS POUVEZ EFFECTUER DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES DIRECTEMENT DANS VOS LOCAUX A LA PERIODE DE VOTRE CHOIX ET QUI PEUVENT ETRE PRISES EN CHARGE EN TOTALITE PAR VOS ORGANISMES FINANCEURS (OPCO ET FAF)

COMMENT NOUS FONCTIONNONS ?

CHOIX DE VOTRE FORMATION ET CONSTITUTION DE VOTRE DOSSIER

LE FORMATEUR VOUS CONTACTERA DIRECTEMENT POUR DEFINIR AVEC VOUS LES DATES DE VOTRE FORMATION

INSTRUCTION DU DOSSIER PAR L'OPCO / FAF

ENTRE 3 ET 6 SEMAINES DE DELAI POUR RECEVOIR L'ACCORD DE PRISE EN CHARGE

REALISATION DE VOTRE FORMATION

UNE FOIS LA FORMATION TERMINEE IL Y A 2 POSSIBILITES POUR LE REGLEMENT

POUR LE DOSSIER DES SALARIES

L'OPCO NOUS REGLE DIRECTEMENT LA FORMATION COMME CONVENU SUR L'ACCORD DE PRISE EN CHARGE

POUR LE DOSSIER DES GERANTS NON SALARIES

LES FORMATIONS SONT INTEGRALEMENT REMBOURSEES. UN PREMIER REGLEMENT EST FAIT A L'ACCORD DE PRISE EN CHARGE LE SECOND UNE FOIS LA FORMATION TERMINEE. LE REMBOURSEMENT S'EFFECTUE 3 SEMAINES APRES

NOTRE ENGAGEMENT QUALITE

- PRISE EN CHARGE DU SUIVI ADMINISTRATIF DE A à Z
- RéSEAU DE FORMATEURS QUALIFIéS ET PéDAGOGUES
- FORMATIONS ADAPTéES A VOS BESOINS
- SUIVI APRES FORMATION
- ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE ENTREPRISE DANS SON DéVELOPPEMENT

Datadock
Organisme validé et référencé

48, rue Claude Balbastre
34070 MONTPELLIER
N° de formateur : 91340866134
Contact : 04 11 93 28 82
www.lescompagnonsdusavoir.com

LCDS
Les compagnons du savoir

NOS THEMES DE FORMATIONS METIERS

RESTAURATION

- Maîtriser la cuisine traditionnelle
- La cuisine végétarienne et végane
- La cuisine du monde
- La cuisine de bistrot revisitée
- La cuisine gastronomique & créative
- Devenir Maître restaurateur
- Les desserts : farandoles & pâtisseries
- Savoir élaborer une carte menu
- Cuisine s/vide & basse température
- Le coût de l'assiette
- L'art du service en salle
- Adaptation à la clientèle étrangère
- Concevoir un buffet froid
- Les pièces cocktails et verrines
- Dressage de plats
- Zythologie-Barista-Tea blender
- Les cocktails (création et mixologie)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Fabriquer ses pains
- Organisation du travail en cuisine
- Cuisine des tapas
- Salade & sandwicheries innovantes
- Traiteur & Organisateur de réception
- Sommellerie
- Les recettes du terroir
- L'art du Crêpier - L'art du Pizzaiolo
- Viandes maturées
- Réception & nettoyage en cuisine
- Haccp & plan de maîtrise sanitaire

BOULANGERIE-PATISSERIE

- Les classiques revisités
- Les tartes et tartelettes
- Innovation pour entremets
- Petits gâteaux nouvelles tendances
- Friandises & confiseries
- Les petits fours secs et moelleux
- Les gâteaux sans frontière
- Les mignardises
- Verrines sucrées
- Les bûches classiques et glacées
- Les pièces-montées
- Les macarons
- Les décors en pâtisserie
- Truffes - pralinés et ballotins
- Sculpture et alchimie du chocolat
- Saveurs innovantes des arts sucrés
- Glaces, crèmes glacées, sorbets et entremets
- Le pain sous toutes ses formes (levain - spéciaux)
- Label/Qualité (EPV-100% viennoiserie)
- Snacking et Street food
- Pâtisserie végétale et sans gluten
- Les viennoiseries du chef
- Optimisation de la production
- Vitrine en fête
- L'art du visuel gourmand
- Cupcake & cake design
- Brio de pâtisserie fine
- Spécial galettes
- Les secrets du Cheesecake
- Hygiène et allergènes

NOS THEMES DE FORMATIONS TRANSVERSALES

- Etiquetage et traçabilité
- La gestion des réclamations
- Manager une équipe au quotidien
- Savoir recruter
- Techniques et force de vente
- Accueil et suivi clientèle
- Langues adaptées à la profession (anglais...)
- Comment communiquer
- Création d'un site sous Wordpress
- E-réputation et référencement
- Savoir utiliser les réseaux sociaux
- Les outils pour fidéliser sa clientèle
- Publisher & le multimédia
- Numériser la gestion de son entreprise
- Apprendre à sauvegarder
- Digital et RGPD
- Les techniques du marketing
- Notions de comptabilité
- Savoir décrypter un bilan
- La comptabilité analytique
- Droit du travail et conventions collectives
- Rationaliser la rotation du personnel
- La gestion de son entreprise
- Améliorer la marge brute
- La gestion des stocks
- Comment réduire la fiscalité
- Choisir son statut (Holding, Franchise...)
- L'habilitation électrique
- Les règles de sécurité
- Comment labelliser son entreprise
- Bien utiliser Word ou Pages
- Bien utiliser Excel ou Numbers
- Premiers secours (A.F.G.S.U)
- Sécurité incendie (SSIAP)

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE METIERS

Morgan CASTER - *(pâtisserie)* - Chef consultant d'Alain Ducasse
Mickael REANO - *(restauration-œnologie-mixologie-réception)* - MOF Maître d'hôtel
Laurent AGAR *(mixologie-cocktails-Bartending-flair)* MOF Barman
Gérard BERTIN *(pâtisserie)* MOF Pâtissier
Paul OCCHIPINTI *(chocolat)* MOF Chocolaterie-Confiserie
David BRIAND *(pâtisserie)* MOF Pâtisserie-Confiserie
Franck PUTELAT *(cuisine gastro)* MOF Cuisine gastronomie
Thomas SUBRIN *(boulangerie)* MOF Boulangerie
Jean Thomas SCHNEIDER *(pâtisserie-glacier)* MOF Glaces, sorbets, crèmes glacées double champion du monde
Thierry DIEU *(cuisine du monde-cuissons-viandes maturées-s/vide)* Organisateur restauration des JO de Pékin
Guy MOUCHERAUD *(haccp-allergènes-PMS-sommellerie-service en salle-Zythologie)*
Loris GUBBINI *(crêpier-pizzaiolo-cuisson évolutive-cuisine traditionnelle)*
Yvon LEVASLOT *(bistronomie-pâtisserie-gastronomie)* Chef cuisinier au Ritz-Maxim's-Fouquet's-Oustau de Baumanière
Frederic FAURE *(sommellerie)*

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE TRANSVERSALE

Timothy AXWORTHY *(anglais)*
Cédric CASTELLA *(organisation-logistique-incendie-recrutement-habilitation électrique-CACES)*
Philippe CONTAL *(réseaux sociaux-digital-e-commerce)*
Eddy HUBERT *(bureautique-word-excel)*
Jérôme DUMOUX *(webmaster-e-réputation)*
Stewart PAYNE *(anglais)*
Frederic POLGE *(bureautique-word-excel)*
Sarah RANDALL *(anglais)*
Philippe STAMATIOU *(management)*
Muriel ROQUES *(comptabilité)*
Bruno TOBIA *(hygiène et sécurité-SST 1ers secours-ES1-PPMS-EPI extincteurs-ERP-habilitation électrique)*
Khaled HAMADET *(RGPD règlement général et protection des données)* CEO fondateur de Léanova
Jean François SAMMUT *(gestion de l'entreprise-bilan-droit du travail-fiscalité)*
Heidi MONGES *(réseaux sociaux-référencement)*
Jean Jacques PAYROS *(PowerPoint-Publisher)*
Valérie CROHIN *(merchandising-idées vitrine-mise en avant des produits)*
Jean Paul LUGAN *(management-coaching-ressources humaines)*

LA FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE PERMET

D'ACTUALISER LES CONNAISSANCES

DE DEVELOPPER DE NOUVELLES COMPETENCES

DE S'ADAPTER AUX EVOLUTIONS TECHNIQUES OU ORGANISATIONNELLES

D'ACQUERIR UNE NOUVELLE QUALIFICATION

DE SE PREPARER A UN CHANGEMENT D'ACTIVITE

DE MAINTENIR SON EMPLOI