



PÔLE MEETING

FORMATIONS & CONSEIL

FORMATIONS PROFESSIONNELLES POUR LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Développez vos compétences.
Valorisez votre savoir-faire.



CUISINE & TECHNIQUES CULINAIRES

- 1 Les bases de la cuisine professionnelle
- 2 Maîtriser les sauces et fonds de cuisine
- 3 **Maîtrise de la cuisson des viandes et poissons**
- 4 Cuisson sous vide : techniques & applications
- 5 Pâtisserie professionnelle – les fondamentaux
- 6 Viennoiseries et brioches maison
- 7 Cuisine végétale & créative
- 8 Dressage à l'assiette
- 9 Gestion des cuissons et des températures
- 10 Hygiène alimentaire (HACCP)
- 11 **Optimiser les coûts et l'économie en cuisine**
- 12 **Bien choisir ses fournisseurs**
- 13 Gestion des stocks et des approvisionnements
- 14 Organisation et production en cuisine
- 15 Travail en brigade : communication & efficacité
- 16 Cuisine de saison et gestion des approvisionnements
- 17 Création de plats signature pour restaurant



CUISINES DU MONDE SÉLECTIONNÉES

- 18 Cuisine italienne authentique
- 19 Cuisine asiatique (Asie du Sud-Est)
- 20 Cuisine méditerranéenne



CRÉATION & VALORISATION

- 21 Photographie culinaire pour réseaux sociaux
- 22 Mise en scène et stylisme culinaire
- 23 Créer du contenu engageant pour Instagram & TikTok



PRODUITS & SAVOIR-FAIRE

- 24 Création de son plateau fromage personnalisé



BAR & BOISSONS

- 25 Animation du bar pour développer le chiffre d'affaires
- 26 Fabrication des boissons chaudes et froides pour l'animation de bar
- 27 Accords mets et boissons et valorisation



SALLE & RELATION CLIENT

- 28 **Maîtrise et savoir-être dans le service en salle**
- 29 **Accueil de la clientèle et enchantement client**
- 30 **Gestion des conflits dans un restaurant**
- 31 Qualité et constance du service
- 32 Vente, suggestion et augmentation du ticket moyen



MANAGEMENT & ORGANISATION

- 33 Management opérationnel en restauration
- 34 Leadership du restaurateur et posture professionnelle
- 35 Organisation du travail et planification des équipes
- 36 Gestion des coûts et analyse de rentabilité
- 37 Pilotage de la performance et tableaux de bord
- 38 Recrutement, intégration et fidélisation des équipes
- 39 Management générationnel et motivation des équipes
- 40 Conduite du changement et adaptation en restauration



FORMATIONS ORIGINALES & INNOVANTES

- 41 Réduction du gaspillage alimentaire & démarche durable
- 42 Optimisation de la carte pour plus de rentabilité
- 43 Intelligence émotionnelle et gestion du stress en restauration
- 44 Valoriser son restaurant grâce à une expérience client mémorable
- 45 Initiation à l'intelligence artificielle pour les restaurateurs



AUDIT GRATUIT

de vos besoins
et de vos pratiques



PRISE EN CHARGE OPCO



ACCOMPAGNEMENT PAR UN COURTIER EN FORMATION

Qualiopi
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



FORMATIONS ACCESSIBLES À PARTIR DE 2 SALARIÉS MINIMUM

Tous nos centres partenaires sont certifiés Qualiopi



PÔLE MEETING

✉ polemeeting@gmail.com

☎ Tél : 06 28 51 60 69

📍 19 rue Sacrot

94160 Saint-Mandé



NOTRE ENGAGEMENT

Des formations concrètes, adaptées à vos besoins et à vos réalités terrain, pour des équipes compétentes et motivées.