



COOK-KI
ACADEMY
Centre de Formation Agréé QUALIOPi

Présentation de votre formateur :

Présentation du chef : **Anh Quoc LE**, 47 ans, originaire de Liverdun avec des origines Vietnamiennes, école Hôtelière de STANISLAS à Villers les Nancy jusqu'au BTS Génie culinaire/art de la Table. Début de carrière dans les cuisines du Grand Hôtel de la Reine NANCY, démarre sa carrière en EVENEMENTIEL comme second au SLUC BASKET NANCY pour les repas VIP, poursuit son évolution en BOURGOGNE avec la gestion de 2 sites entreprises jusque 2014. De 2004 à 2010 : Responsable opérationnel VIP à l'Olympique Lyonnais en collaborant avec ANSANEY ALEX chefs 2 étoiles MICHELIN au l'auberge de l'île BARBE à LYON , Pascal MOLINES MOF et champion du monde de Pâtisserie. Retour à NANCY en 2015 et Créateur et chef de COOK-KI depuis 2016

NOS FORMATIONS QUALIOPi :

(Prise en charge par votre OPCO sur demande)

Formation 1 : LES BASES DE LA CUISINE FRANCAISE D'ESCOFFIER

Objectifs pédagogiques :

- Gérer les matières premières
- Les gestuelles de base
- Valoriser le visuel des assiettes .
- Valoriser les produits de la recette
- Tester et goûter
- Augmenter la perception et donner l'envie aux personnes fragiles
- Équilibre visuel : les clefs
- Mise en valeur des textures des produits
- Harmoniser les couleurs et choix des contenants
- Dresser & Réaliser les décors à l'assiette

Durée :

21H répartie 3 jours de 7h (reconversion pro ou particuliers)

Cout total de formation : 3600€

Formation 2 : LES DRESSAGES sur PLACE autour d'un panier surprise

Objectifs pédagogiques :

- Gérer les matières premières
- Les gestuelles de base
- Valoriser le visuel des assiettes .
- Valoriser les produits de la recette
- Tester et goûter
- Augmenter la perception et donner l'envie aux personnes fragiles
- Équilibre visuel : les clefs
- Mise en valeur des textures des produits
- Harmoniser les couleurs et choix des contenants
- Dresser & Réaliser les décors à l'assiette
- Être évalué lors d'un concours ludique de cuisine

Durée :

30H

Coût total de formation : sur devis

Formation 3 : LES DRESSAGES À EMPORTER OU EN LIVRAISON Autour d'un panier surprise

Objectifs pédagogiques :

- Gérer les matières premières
- Les gestuelles de base
- Valoriser le visuel des assiettes .
- Valoriser les produits de la recette
- Tester et goûter
- Augmenter la perception et donner l'envie aux personnes fragiles
- Équilibre visuel : les clefs
- Mise en valeur des textures des produits
- Harmoniser les couleurs et choix des contenants
- Dresser & Réaliser les décors à l'assiette
- Être évalué lors d'un concours ludique de cuisine

Durée :

18H

Coût total sur devis

Formation 4 : ART DE LA TABLE / LE SERVICE AU RESTAURANT

Objectifs pédagogiques :

- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mettre en avant la tenue vestimentaire
- Augmenter la perception et donner l'envie aux personnes fragiles
- Mise en valeur des plats : organiser et équilibre
- Connaître son plat avant de le servir aux convives
- Afficher les contraintes allergènes , provenance des viandes
- Le service : les clefs
- Mise en valeur des barquettes, valoriser les textures des produits
- Harmoniser les couleurs et choix des contenant

Durée :

14H

Cout total sur devis

Formation 5 : COMMUNICATION POSITIVE AVEC LE CONSOMMATEUR

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en valeur des plats
- Remise en question , prendre de la hauteur
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

14H

Cout total sur devis

Formation 6 : PROCEDURES ET PROCESS DE FABRICATION INDUSTRIEL ET TRAITEUR

Objectifs pédagogiques :

- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mettre en avant et positionnement de la marque

- Augmenter la perception et booster les ventes en GD
- Mise en valeur des plats : organiser et équilibre
- Respect des process de fabrication des nouvelles recettes
- Hygiène et traçabilités des nouveaux produits
- Afficher les contraintes allergènes , provenance des viandes
- Atteindre la cible consommateurs : les clefs
- Trouver de nouveaux consommateurs à travers la gamme traiteur
- Mise en valeur des contenants, valoriser les textures des produits pour la GD
- Harmoniser les couleurs et choix des contenants

Durée :

26H repartit en séance et par groupe

Cout total sur devis

Formation 7 : MANAGEMENT DES EQUIPES CUISINE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Cout total sur devis

Formation 8 : ATELIER TEAM BUILDING SPECIAL ENTREPRISE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

5H

Cout total sur devis

Formation 9: ATELIER TOP COOK-KI

« *BATTLE CULINAIRE EN EQUIPE* »

SPECIAL ENTREPRISE/SPORT

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

14H

Cout total sur devis

Formation 10 : MANAGEMENT PAR LA CUISINE OU ART DE LA TABLE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Cout total sur devis

Formation 11 : INITIATION A L'OENOLOGIE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Cout total sur devis

Formation 12 : ACCORDS METS ET VINS :

Les premiers pas

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

7H

Cout total 1000 €

Formation 13 : CUISINE & SOMMELLERIE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Cout total sur devis

Formation 14 : LES SAUCES/ASSAISONNEMENTS

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Cout total sur devis

Formation 15 : LES CUISSONS

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Coût total sur devis

Formation 16 : LA PATISSERIE DE BASE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Coût total sur devis

Formation 17 : LA PATISSERIE À L'ASSIETTE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en avant le professionnalisme de l'équipe
- Augmenter la satisfaction des consommateurs
- Mise en valeur du travail des équipes
- Mise en place des politiques d'entreprise
- Détecter les compétences internes
- Briefing Débriefing équipe
- Augmenter la satisfaction des équipes

Durée :

26H

Coût total sur devis

Publics concernés :

Tout public

Prérequis :

Aucun prérequis

Lieu d'intervention :

Cette formation peut être dispensée en présentiel partout en France mais également en distanciel par visioconférence.

Information Handicap

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser à l'inscription votre handicap. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions en accord avec votre employeur.

Méthodes pédagogiques :

- Participative/active
- Démonstrative/exécutive

Moyen pédagogique :

La formation peut être en présentiel en région EST et en Visio conférence pour la FRANCE

Pédagogie :

COOK-KI s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permet l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Suivi et évaluation des résultats :

Réponses aux questions en direct ou par mail

Auto-diagnostique, Enquête de satisfaction, certificat de réalisation individualisé

Prix : Nous consulter

Modalités et délais d'accès

Inscription directe via son CPF - www.moncompteformation.gouv.fr/

Inscription via notre bulletin d'inscription : au minimum 15 jours avant le démarrage de la session

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session

Contacts Téléphone : 06.22.51.81.89

Mail : cookki.contact@gmail.com

