



Service à la Française
Exportateur de talents

Brochure Internationale

Formations

réalisées par

Meilleurs Ouvriers de France





SAE
Service à la Française
Exportateur de talents

Cahier de validation des acquis professionnels
lors d'une formation avec un Meilleur Ouvrier
de France



Sommaire

Lettre du fondateur de SAF	5
Nos experts	6
Formation	9
Les métiers retenus	10
Présentation des métiers retenus	11
Structure des formations	14
Programme de formation	16






SAF

Service à la Française
Exportateur de talents

*Calier de validation des acquis professionnels
lors d'une formation avec un Meilleur Ouvrier
de France*



Service à la Française
Exportateur de talents

Cher client,

Vous souhaitez faire progresser votre personnel et vous êtes soucieux de le valoriser. Vous avez une clientèle exigeante et vous souhaitez un service qui se renouvelle, créatif et vivant. Service à la Française (SAF), exportateur de talents a été conçu pour répondre à ces besoins.

SAF couvre 240 métiers des Meilleurs Ouvriers de France, c'est à la fois un gestionnaire de projets internationaux et un organisateur de formations et d'évènements à l'international. SAF, qui regroupe une ONG française et une entreprise qui organise et met en oeuvre les missions internationales, est dirigée par des internationaux qui ont chacun plus de 20 ans d'expérience internationale sur les 5 continents.

L'idée de développer SAF, qui organise et valorise la diffusion du savoir-faire français, participera à perpétuer les métiers artisanaux et les compétences d'exception et finalement aidera au renforcement et à la valorisation de l'artisanat local des pays bénéficiaires.

En matière de formation, nous avons sélectionné 15 métiers dont cuisinier, chocolatier, glacier, pâtissier, barman, sommelier, boulanger, jardinier paysagiste, coiffeur visagiste, bien-être et SPA.

Les formations appuyant l'artisanat de la construction, de la décoration et des jardins tels que jardinier paysagiste, mosaïste, staffeur ou marqueterie d'art peuvent se développer autour d'un projet (la réalisation d'un jardin pédagogique par exemple), en partenariat avec une entreprise locale.

Valorisez davantage votre établissement en formant à l'excellence française :

- Exploitez les savoir-faire acquis,
- Choyez vos clients fidèles,
- Exaltez le rayonnement et l'image de votre établissement,

Et allez à la conquête de nouveaux marchés !

Convaincu que SAF, saura répondre à vos besoins et demandes les plus exigeantes, je vous donne rendez-vous en 2018 dans votre entreprise.



Vincent LATAPIE,
Fondateur de Service à la Française



Les experts de Service à la Française : Meilleurs Ouvriers de France

La France a une tradition qui s'est perpétuée au fil des siècles : elle classe, organise et récompense les meilleurs ouvriers et artisans français grâce à des institutions tels que « Meilleurs Ouvriers de France » (plus de 100 ans) ou « Compagnons du tour de France » (plus de 800 années).

Ils ont tous été formés en connaissances d'audits car ils ont tous passé les tests proposés lors des compétitions. Ils savent comment prodiguer la formation car pour eux, l'apprentissage constitue le moyen principal d'accéder à la connaissance.



Frédéric FAURE
Meilleur Ouvrier de France
Jardinier-paysagiste
Membre fondateur SAF

Zoom sur les "Meilleurs Ouvriers de France" (MOF)

De nombreux artisans en France et à l'étranger rêvent de devenir « Meilleur Ouvrier de France » (MOF) et porter la cravate tricolore bleu-blanc-rouge. Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » a été créé en 1924 pour promouvoir « la haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans le domaine artisanal, commercial, tertiaire, industriel ou agricole ». Seuls les artisans hautement qualifiés obtiennent cette médaille, d'où l'admiration qu'elle suscite.

Le concours est divisé en 16 groupes et rassemble 240 métiers dont la restauration, l'hôtellerie, le patrimoine architectural et de la construction, la fabrication de vêtements, bijoux, musique et nourriture. La classe de gastronomie distingue les chefs, c'est aussi la plus médiatisée des groupes.

Liste des métiers des Meilleurs Ouvriers de France

Restauration et hôtellerie

- Cuisine et gastronomie
- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Barman, barmaid
- Gouvernante
- Réceptionniste

Métiers de l'alimentation

- Pâtisserie, confiserie
- Boucherie, étal
- Charcuterie-traiteur
- Boulangerie
- Glacier (Glaces, sorbets, crèmes glacées)
- Chocolaterie, confiserie
- Fromager
- Poissonnier
- Primeur
- Torréfacteur

Métiers du bâtiment et du patrimoine architectural

- Menuiserie et construction en bois
- Menuiserie
- Couverture-ornemaniste - métallerie
- Plomberie, installation sanitaire, fontainerie
- Carrelage
- Fumisterie de bâtiment
- Chauffage Génie climatique

Métier du plâtre-gypserie

- Maçonnerie
- Mosaïque d'art
- Métiers de la pierre
- Miroiterie décorative
- Peinture d'intérieur et peinture décorative
- Travaux marbriers
- Serrurerie-métallerie
- Ferronnerie d'art
- Maquette d'architecture
- Solier
- Métier de la piscine

Métiers du textile et du cuir

- Dessinateurs pour textiles et papiers peints
- Tissage de la soie
- Peinture sur soie
- Impression sur tissus

- Teinture
- Restauration de tapis et tapisseries
- Nettoyage apprêtage
- Gainerie et gainerie d'art
- Sellerie
- Tapis, conception et facture

Métiers du bois et de l'ameublement

- Ébénisterie
- Menuiserie en siège
- Tourneur sur bois
- Sculpture sur bois
- Restaurateur de mobilier
- Tapisserie-décoration
- Tapisserie d'ameublement
- Encadreur, restaurateur

Restaurateur de tableaux rentoilier

- Marqueterie
- Tonnellerie
- Vannerie
- Pipier
- Laque traditionnelle
- Construction navale bois et matériaux composites

Métiers des métaux

- Fonderie d'art
- Bronze d'ornement
- Orfèvre
- Art dinanderie

Métiers de l'industrie et de la métallurgie

- Chaudronnerie
- Tôlerie
- Réparateur en carrosserie automobile
- Soudage manuel des métaux
- Outillage, prototypage mécanique
- Métiers de l'électricité et de l'électronique
- Métiers de la forge
- Maquette industrielle
- Art et technique des matériaux de synthèse
- Modelage, construction d'outillage
- Conception assistée par ordinateur de produits mécaniques industriels
- Technologie automobile

- Métiers du service à l'énergie
- Peinture automobile
- Frigoriste

Métiers de la terre et du verre

- Modelleur de porcelaine
- Décoration sur porcelaine
- Décoration sur faïence
- Verrerie, cristallerie
- Vitraux d'art
- Santons
- Poterie
- Restauration en céramique
- Soufflage du verre au chalumeau

Métiers de l'habillement

- Modiste
- Tailleur homme et femme
- Pelleterie et fourrures confectionnées
- Lingerie, corsetterie, soutien-gorge
- Prêt à porter couture-jour
- Prêt à porter couture flou robe de soirée

Métiers des accessoires de la mode et de la beauté

- Dentelles
- Broderies à la main
- Ganterie
- Chaussures
- Maroquinerie
- Coiffure
- Esthétique et art du maquillage

Métiers de la bijouterie

- Joaillerie
- Bijouterie, métaux précieux
- Polissage en joaillerie
- Diamantaire
- Lapidaire, pierres de couleurs
- Sertissage en haute joaillerie

Métiers des techniques de précision

- Coutellerie
- Instruments chirurgicaux
- Lunetterie
- Prothèse dentaire
- Horloger-restaurateur
- Armurier

Métiers de la gravure

- Gravure du modèle, héraldique

- Gravure ornementale taille douce
- Gravure sur cuivre et acier pour impression
- Glyptique
- Emailage

Métiers de la communication, du multimédia, de l'audiovisuel

- Impression, communication graphique, multimédia
- Reliure
- Dorure
- Graphisme
- Photographie
- Calligraphie
- Enluminure
- Imagerie numérique
- Métiers de l'image animée
- Sérigraphie

Métiers liés à la musique

- Lutherie-archeterie
- Lutherie-guitare
- Instruments traditionnels
- Accordeur de piano
- Facteur d'orgues

Métiers de l'agriculture et de l'aménagement du paysage

- Arts des jardins paysagés
- Maréchal ferrant
- Bourrellerie, sellerie, harnachement
- Art floral
- Conseil-expertise en sécurité alimentaire

Métiers du commerce, des services et de l'hôtellerie

- Actions commerciales en optique lunetterie
- Gouvernante des services hôteliers
- Réceptionniste en hôtellerie
- Technico-commercial conseil en solution d'efficacité énergétique
- Vendeur conseil en produits de finition et de décoration
- Conseil – expertise en sécurité alimentaire
- Taxidermie
- Toilettage animalier



Kevin Chambenoit

Meilleur Ouvrier de France

Maître d'hôtel et Arts de la table





Christophe Davoine
M.O.F Barman



Christophe Davoine
Meilleur Ouvrier de France
Barman
Expert SAF



Formations

réalisées par Service à la Française

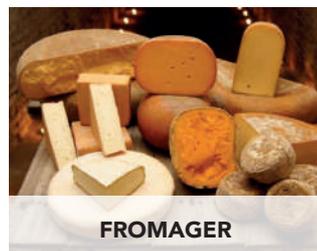


La particularité des formations SAF est de les réaliser « clé en main » et cela quel que soit le pays, en immersion dans votre établissement ou dans votre centre de formation.

Nous souhaitons respecter vos spécificités et préserver votre différence. Pour être au plus près de vos besoins, nos formations peuvent s'organiser autour de prestations sur-mesure avec les Meilleurs Ouvriers de France, telles que la réalisation de menus gastronomiques, de fiches techniques de bouquets de fleurs, la réalisation d'une carte de vins, un jardin autour de votre restaurant, ou encore un évènement exceptionnel : un repas gastronomique, un défilé de mode, et bien d'autres encore. Avec 240 métiers possibles, la seule limite est votre imagination. SAF adapte ses programmes à vos besoins.



Métiers retenus



Présentation des métiers retenus



Le chef cuisinier effectue les travaux de cuisine et de pâtisserie de restauration. Il calcule, produit et interprète des documents techniques. Il organise la production. Il a une parfaite connaissance des produits. Il connaît et applique les règles d'hygiène et de sécurité. Il assure une mise en place avec ou sans aide. Il met en oeuvre toutes les techniques préparatoires, tous les types de cuissons simples et complexes de cuisine et de pâtisserie de restauration. Il cuisine dans les temps imposés tous les produits à l'aide de matériels classiques ou évolutifs. Il réalise les finitions et les dressages sur tous supports en maîtrisant la température appropriée. Il fait preuve d'originalité. Il garantit par sa capacité d'autocontrôle, les qualités organoleptiques et sanitaires des mets qu'il réalise.

Le pâtissier effectue tous les travaux de pâtisserie, confiserie et chocolaterie associés en autonomie. Il connaît et sélectionne ses matières premières et rationalise l'utilisation des produits. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication des bases (réalisation de pâtisseries diverses, des produits salés pâtisseries, cuisson des produits et travail des sucres, nougatines, chocolat, pâte d'amande etc.). Il réalise les différents produits entrant dans la composition des desserts et leur décor qu'il fabrique sur place. Il maîtrise les différentes techniques d'assemblage et de décoration des produits.



Le charcutier-traiteur est le garant d'une tradition culinaire ancienne (rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne, etc). Sa spécialité: confectionner des préparations à base de viande de porc. Il travaille cependant aussi d'autres viandes (boeuf, volaille, gibier) ou poissons et fruits de mer et des légumes, et concocte une grande variété de hors d'oeuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids. Le charcutier-traiteur découpe et désosse lui-même les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale et fume avant la cuisson. Il maîtrise et pratique les différentes techniques d'approvisionnement, de transformation, de fabrication, de dressage, de décor et de mise en valeur des différentes fabrications de charcuterie traiteur, en respectant le code des usages.

Le fromager est un expert en produits laitiers transformés. Il connaît parfaitement les produits lactés tels que les fromages (l'histoire, la production, la dégustation et la préparation). Il peut les mettre en scène dans les situations habituelles de vente, de dégustation, ainsi que dans des présentations telles que buffets, plateaux et présentations exceptionnelles pouvant produire une oeuvre magistrale. Il sait les choisir et les affiner, contrôler leur évolution pour optimiser leur goût à leur stade organoleptique. Le fromager est pédagogiquement capable de transmettre ses connaissances.



Le boulanger effectue tous les travaux de boulangerie en autonomie, assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art du métier de boulanger. Il assure les étapes de fabrication des produits quelles que soient les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes de travail afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales. Il fabrique, cultive et utilise tous types de préfermentation à acidité lactique ou acétique. Il sait fabriquer tous les types de pains, de viennoiseries et de produits traiteurs boulangers. Il possède des capacités artistiques lui permettant de mettre en valeur ses fabrications en utilisant les techniques de décors.

Présentation des métiers retenus

Le chocolatier confiseur effectue tous les travaux de chocolaterie et de confiserie. Il connaît particulièrement le chocolat et les sucres. Il connaît et sélectionne ses matières premières et rationalise l'utilisation des produits. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication des bases du travail du chocolat et des sucres. Il réalise les différentes masses (ganaches et masses de fourrage, giandujas, pralinés, boissons chocolatées, intérieurs liqueur, sucres cuits durs et tendres, masses aérées, pâtes de fruits, gelées, confitures, fruits confits, gélifiés et gommes, pâtes d'amandes et dérivés). Il maîtrise les techniques de réalisation et de décoration des produits qu'il apporte ou fabrique sur place. Il maîtrise la qualité et les critères de conservation des produits.



Le glacier effectue tous les travaux de glacerie, pâtisserie et chocolaterie associés en totale autonomie. Il connaît et sélectionne ses matières premières et rationalise l'utilisation des produits. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication des bases (cuisson des sucres, nougatines etc.), il réalise les différents mix (crèmes glacées, glaces, sorbets), parfaits, soufflés glacés, etc. Il réalise les produits entrant dans la composition des desserts glacés et leur décor qu'il fabrique sur place. Il maîtrise les techniques d'assemblage et de décoration. Il maîtrise et respecte la chaîne du froid, tant au niveau de la fabrication, montage, assemblage et stockage. Il sculpte la glace dans le respect du thème imposé et présente sa production en un buffet glacé harmonieux.

Le barman est le spécialiste de l'histoire du bar, des cocktails et de ce qui a attiré au métier de chef barman. Il dispose de la connaissance approfondie de l'élaboration des produits et boissons utilisés. Il a la maîtrise parfaite de la confection des cocktails classiques et la capacité à innover en respectant les règles de base et en utilisant l'analyse sensorielle. Il est celui qui accueille le client, qui le place dans un endroit adapté à ses souhaits. Il conseille et prend en charge le client tout au long du service. Référent du bar, il donne la mesure, imprime un style qui lui est propre. Il connaît les codes de la société et pratique au moins une langue étrangère.



Le sommelier est en charge de la cave du restaurant : il choisit les vins, les achète et élabore une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement ; il est en charge des liqueurs et des alcools. Il veille aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles. Il se tient au courant des derniers crus et recherche en permanence des vins de qualité. En salle, le sommelier est présent lors du service pour conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles très précises de la profession : ouverture, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, puis service au verre. Il connaît la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine.

Le maître d'hôtel et art de la table est un maître en rapports humains car il est doté d'un sens très poussé du service client. C'est un chef de salle qui orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et sommeliers afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il participe à l'harmonie entre les individus d'une société dont il doit connaître tous les codes. Son travail consiste à assurer entre autres l'application de normes, en veillant strictement sur la qualité du produit attendu.



Présentation des métiers retenus



L'expert blanchisserie pressing hôtel effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de nettoyage et d'apprêtage, en autonomie, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art et de la normalisation. Il effectue les travaux préparatoires. Il sait concevoir de manière théorique une entreprise d'entretien du textile artisanale. Il connaît toutes les réglementations en vigueur. Il sait faire preuve de créativité et d'innovation. Il est capable de choisir les outils nécessaires à son activité et d'utiliser les produits adaptés. Il connaît les techniques de détachage, de glaçage, de tuyautage et d'apprêtage. Il est capable de réaliser une teinture de manière artisanale. Il est un expert dans l'entretien des textiles. Il est capable de déterminer la nature d'un textile et d'anticiper le comportement des fibres.

Le/La gouvernant(e) est le responsable principale de la qualité des produits et des services liés aux chambres d'hôtel et aux espaces communs de l'établissement, indépendamment de sa taille et de sa catégorie. Il dirige, coordonne, supervise et s'assure du travail de qualité livré par l'équipe d'entretien ménager et est également en charge des services offerts aux clients de son département. Il peut être associé au recrutement, à l'animation et à la formation du personnel de son département. Il exerce un métier exigeant, à tâches multiples qui nécessite un sens aigu des responsabilités et une implication personnelle importante.



Le coiffeur-visagiste d'hôtel effectue toutes les prestations de coiffure, en assumant la responsabilité de ses actes, dans le respect des règles de l'art, de l'hygiène et de la sécurité. Il réalise tous soins capillaires, tous effets de couleur par coloration, méchage et dégradé de couleurs et effectue tous styles de mises en forme permanentes des cheveux. Il pratique tous les styles de coupe, de mise en forme temporaire et de coiffage. Il conçoit des coiffures personnalisées de ville, classique, mode, de style et de circonstance, en adaptant ses réalisations à la morphologie et au style de ses clients.

L'expert Bien-être et Spa est un spécialiste des soins de beauté, de bien-être et de confort, qu'il peut exercer en Spa hôtel et Spa urbains, centre thermal, centre de beauté, parfumerie. Son cursus lui permet un large éventail de réalisation de soins et la maîtrise de techniques manuelles relaxantes, énergisantes, amincissantes, raffermissantes dont la réflexologie plantaire, la digitopression (massage japonais), le drainage lymphatique de confort ainsi que les soins par l'eau (balnéo, douche à affusion, douche à jet, hammam, sauna, cocon de relaxation, spa-jet).



Le fleuriste d'hôtel exécute tous travaux courants : bouquets, assemblages de tout style, avec végétaux, accessoires, supports et contenants, avec dextérité et technicité. Il sait réaliser un travail floral complexe dans le respect d'un thème, d'un style, de techniques spécifiques, de l'identité des végétaux, des règles d'harmonie et d'équilibre. Il possède une connaissance approfondie de la systématique et du biotope des fleurs et plantes, des styles (décoratif, végétatif, linéaire, pièce de forme, asymétrie), des expressions d'un travail floral: parallèle, graphique, flou, fluide, actif, passif, néo-décoratif-structuré, par masses groupés et des mouvements des végétaux, des textures, des couleurs, la morphologie des végétaux, l'équilibre, les proportions et les volumes.

Le jardinier paysagiste effectue tous les travaux multi disciplines, dits de paysage, en autonomie, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art. Il doit avoir le sens de l'esthétisme. Il effectue les travaux préparatoires, dont concevoir et lire un plan, posséder la maîtrise des lectures graphiques (matériaux, végétaux), des divers éléments de décoration, des échelles, planimétrie, altimétries. Il doit identifier les végétaux. Il calcule, effectue tous types de tracés, implante, dimensionne et gère y compris économiquement son travail. Il garantit par sa capacité d'autocontrôle, la conformité technique des ouvrages qu'il réalise. Grand connaisseur de plante, il sait les associer, les planter et les entretenir.



Structure des formations

L'immersion chez le client

La particularité des formations SAF est de les réaliser «**clé en main**» et cela quel que soit le pays, en immersion dans votre établissement ou dans votre centre de formation.

Nous souhaitons respecter **vos spécificités** et préserver **votre différence**. Pour être au plus près de vos besoins, nos formations peuvent s'organiser autour de **prestations sur-mesure avec les Meilleurs Ouvriers de France**, telles que la réalisation de menus gastronomiques, de fiches techniques de bouquets de fleurs, la réalisation d'une carte de vins, un jardin autour de votre restaurant, ou encore un évènement exceptionnel : un repas gastronomique, un défilé de mode, et bien d'autres encore. Avec 240 métiers possibles, la seule limite est votre imagination. SAF adapte ses programmes à vos besoins.



Méthode pédagogique

La durée conseillée des formations SAF est soit **d'une semaine (5 jours)**, soit de deux semaines consécutives (10 jours) pour 15 stagiaires. Pendant toute la durée de la formation, les stagiaires **sont étroitement suivis et conseillés par le formateur Meilleur Ouvrier de France**. La formation combine apports théoriques en salle, démonstrations exécutées par le formateur, et exercices pratiques permettant aux stagiaires de mettre en oeuvre leurs connaissances et d'accroître leur dextérité professionnelle. Entre 60 et 90% du temps de la formation est consacré à des applications concrètes.

Les formations se déroulent autour de la réalisation d'un **projet**. Dans le cas des formations destinées à renforcer le savoir-faire artistique régional des métiers artisanaux : coiffeur, jardinier, staffeur, ferronnier, marqueterie d'art ou mosaïste, elles peuvent s'organiser autour de la réalisation d'un projet en situation réelle et en lien étroit avec une entreprise locale spécialisée.

Projet "Fil Rouge"



Audit



Théorie



Pratique



Évènement



Théorie



Pratique



Projet



Cérémonie

Structure des formations

L'accompagnement des stagiaires

Durant la semaine, le formateur complètera un carnet de validation des acquis professionnels individuels qui, pour chacun des stagiaires, témoignera de sa progression. A l'issue de la session, il recevra une **attestation de participation** avec succès à une formation professionnelle **dispensée et validée par un « Meilleur Ouvrier de France »**. Le contrôle de la qualité de l'enseignement sera assuré par SAF.

Contenu des formations

Le contenu est présenté dans les programmes ci-après, il se compose :

- d'un audit des connaissances SAF «point zéro»

Le formateur Meilleur Ouvrier de France évalue le niveau des connaissances par un test écrit (questionnaire à choix multiple) et un test pratique (selon les objectifs préalablement fixés). L'audit des connaissances établit le «point zéro» qui servira à dispenser la formation et connaître les stagiaires. Il permettra également d'évaluer leur progression au long de la formation.

- d'une formation intensive SAF

La formation alternera entre un enseignement théorique de partage des connaissances et des exercices pratiques. A la fin de la formation, un projet consistera à la réalisation d'une oeuvre (dépendant du métier) sur un sujet imposé ou libre et intégrant les contraintes techniques du métier. Les programmes de formation ci-après constituent la structure de base de la formation et sont adaptés à vos souhaits.

Projet "Fil Rouge"

Toutes nos formations peuvent se structurer autour d'un projet en situation réelle (carte de restaurant, de vin ou de cocktail, un repas pour un événement, des chocolats pour Noël, des bouquets de fleurs « signature » pour votre hôtel, un jardin signature, etc.).

Nous insistons sur le côté « pratique-utile » que peuvent avoir nos formations en immersion chez vous. Ces aspects seront passés en revue lors de l'adaptation du programme de formation à votre convenance.

L'évènement

Pour la majorité des métiers, étant donné la notoriété et l'excellence des Meilleurs Ouvriers de France, **l'évènement constitue le coeur de la formation**. Il assure à la fois la motivation des stagiaires, la valorisation d'un établissement en démontrant sa capacité à innover et offre un divertissement inégalé à vos clients. Enfin, **il participe au financement de la formation et au-delà**. Pour son organisation l'équipe SAF est à votre service.

Organisation de la mission

SAF s'occupe de tout : valider avec vous le programme de formation et l'évènement, l'organisation du transport international, des visas et de la mise en oeuvre de la formation.

Tarifs SAF

Les tarifs SAF intègrent l'ensemble des frais : transport international, per diem, honoraires du formateur et frais généraux.





Chef cuisinier



Il assure une mise en place avec ou sans aide. Il met en oeuvre toutes les techniques préparatoires, tous types de cuissons simples et complexes de cuisine et de pâtisserie de restauration. Il cuisine dans des temps imposés tous les produits à l'aide de matériels classiques ou évolutifs.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre de maîtriser tout ou partie d'une production culinaire et de pâtisserie de restauration qui réunit les techniques et les compétences les plus complexes du métier (traditionnelles et récentes ou innovantes).

Projet

Il sera demandé aux stagiaires de réaliser un repas à trois plats.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience de chef et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour des domaines qui sont abordés progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques tout au long de la formation :

- L'organisation technique et matérielle.
- Les techniques de base de cuisine - préparations préliminaires et avancées des légumes, fruits, produits de la pêche, viandes, volailles, gibiers, etc.
- Les techniques de base de pâtisserie - pâtes, crèmes, appareils, etc.
- Les techniques de cuisson simples et complexes, traditionnelles et/ou évolutives des aliments, pouvant prendre en compte des critères régionaux et/ou d'influence étrangère.
- Les techniques de pâtisserie - cuissons, montage et dressage d'entremets de cuisine, de petites pâtisseries pouvant intégrer les techniques évolutives de la profession.
- La mise en valeur organoleptique des mets préparés.
- Le dressage et la présentation des mets préparés.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours). En fonction des besoins des stagiaires et des objectifs pédagogiques, la durée peut être ramenée à 5 jours. Dans ce cas, des thèmes seront préalablement sélectionnés et le nombre d'exercices pratiques dimensionnés en conséquence.





Programme de la formation

Pâtissier



Il réalise tous les travaux de pâtisserie et de chocolaterie. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication des bases. Il réalise les produits faisant partie de la composition des desserts. Il maîtrise les techniques d'assemblage et de décoration. Il sait réaliser un assemblage ou une pièce artistique dans le cadre d'un événement donné. Il connaît les règles de préservation des produits et est capable d'estimer le coût de réalisation de sa production.



Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De maîtriser parfaitement les classiques de la pâtisserie,
- De réaliser des petits gâteaux, des petits fours frais et secs,
- De réaliser des tartes,
- De réaliser des desserts sur assiette,
- De réaliser un gâteau sur un thème ou pour une cérémonie.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer un événement et de composer des pâtisseries autour de ce thème.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience en pâtisserie et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 5 domaines qui sont abordés progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques tout au long des 10 jours de formation. Un accent particulier pourra être mis sur un thème ou une technique en fonction des besoins des stagiaires.

- **Les pâtes** : pâte feuilletée (double, inversée), pâte friable (sucrée, sablée, brisée), pâte levée (cakes, madeleine), pâte levée fermentée (brioche, pain au lait), pâte levée feuilletée (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins), pâte à choux, etc.
- **Les crèmes** : crème au beurre (à la meringue, à l'anglaise), crème pâtissière (mouseline, aux fruits), crèmes chantilly et fouettée, crème anglaise, etc.
- **Les mousses** : au chocolat, aux fruits, bavaroise, etc.
- **Les décors** : écriture cornet, pâte d'amande.



Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours).



Charcutier-Traiteur



Il est le garant d'une tradition culinaire ancienne (rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne, etc.) Sa spécialité: confectionner des préparations à base de viande de porc. Il travaille d'autres viandes (boeuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'oeuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De maîtriser les techniques de transformation de matières premières.
- De réaliser des charcuteries classiques, fines, modernes, de réaliser des entrées chaudes et des entrées froides.
- De maîtriser les techniques de pâtisserie de base.
- De maîtriser les techniques de décors et de présentation des produits de charcuterie.
- De réaliser une décoration de buffet avec originalité.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer un événement et de composer un buffet autour de ce thème.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience de charcuterie et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 5 domaines qui sont abordés progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques tout au long de la formation. Un accent particulier pourra être mis sur un thème ou une technique en fonction des besoins des stagiaires.

- **La fabrication de produits de charcuterie et de traiteurs** : à base de viande (pâté, terrine, galantine, aspic, saucisses régionales) et à base de poisson.
- **Les canapés, les petits fours, les tartelettes, les verrines** : salés, sucrés.
- Les mousses à base de légumes et de poisson.
- **Les techniques de décors** : combinaison esthétique des volumes, des couleurs, le taillage, le ciselage, le nappage, l'organisation d'un buffet.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours).





Programme de la formation

Fromager



Le fromager est un expert en produits laitiers transformés. Il connaît parfaitement les produits lactés tels que les fromages (l'histoire, la production, la dégustation et la préparation). Il peut les mettre en scène dans les situations habituelles de vente, de dégustation, ainsi que dans des présentations telles que buffets, plateaux et présentations exceptionnelles pouvant produire une œuvre magistrale. Il sait les choisir et les affiner, contrôler leur évolution pour optimiser leur goût à leur stade organoleptique. Le fromager est pédagogiquement capable de transmettre ses connaissances.



Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- D'approfondir ses connaissances sur les fromages, techniques de fabrication
- De savoir réaliser des spécialités crémières et/ou fromagères et présenter un plateau ou étal.
- De savoir conseiller un client
- De réaliser une carte des fromages et conseiller sur les achats.

Projet

La formation se déroule autour d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires de réaliser une carte des fromages, de dresser un plateau de fromages et de conseiller le client sur les achats.

Public concerné

Cette formation s'adresse aux professionnels de la cuisine et du service de restauration.

Contenu de la formation

La formation permettra :

- D'approfondir les connaissances en matière de législation et de réglementation, d'histoire et de géographie et traditions régionales française. De connaître les différentes races laitières. De connaître le vocabulaire de la profession et les technologies de fabrication.
- D'apprendre à sélectionner les produits selon leurs qualités de présentation et de dégustation. Savoir reconnaître les produits « prêts » et ceux à affiner. Apprendre à maintenir les produits de crèmerie et les fromages et les techniques d'affinage des fromages.
- Réaliser des spécialités crémières et/ou fromagères.
- D'apprendre à mettre en valeur les produits sur un étal, un buffet et un plateau, à découper des fromages et servir à table.
- De conseiller un client : analyser ses besoins. Proposer un produit, informer sur sa provenance, sa composition et sa fabrication. Conseiller sur le goût, le degré d'affinage, les produits similaires, l'utilisation des produits, les associations.

Durée

La durée conseillée est d'une semaine (5 jours).



Jacques Henrio

Meilleur Ouvrier de France
Charcutier & Caterer(Delicatessen)
Expert SAF



Programme de la formation

Boulangier



Il assure la fabrication des produits boulangers quelles que soient les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales. Il sait fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique. Il sait fabriquer tous les types de pains, de viennoiseries et de produits traiteurs boulangers.

Objectifs de la formation

Consolider les bases et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De maîtriser parfaitement les classiques de la boulangerie.
- De réaliser des produits innovants.
- De réaliser des produits adaptés à la production de chaque entreprise.
- De réaliser une gamme de produits biologiques.

Projet

Il sera demandé au stagiaire de réaliser un pain spécial se mariant avec un plat en particulier.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des boulangers professionnels ou ayant une première expérience en boulangerie.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de différentes spécialités qui seront à préciser avec le client et qui sont abordées progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques tout au long des jours de formation. Un accent particulier pourra être mis sur un thème ou une technique en fonction des besoins des stagiaires.

- La première semaine permettra d'alterner des cours théoriques et des cours pratiques en atelier/laboratoire avec l'objectif de disposer des bases pour réaliser les 7 spécialités suivantes qui sont abordées de manière très détaillées: (1) Pain de tradition française, (2) Pain au levain, (3) Pain de seigle, (4) Pain de campagne, (5) Viennoiseries levées feuilletées, (6) Viennoiseries levées, (7) Pièce décorée en pâte à pain party.
- La seconde semaine permettra de réaliser des déclinaisons en pain, pains spéciaux, salé ou sucré comme le pain de tradition française sur levain liquide en pointage bac, baguette tradigraines, tradigraines curry, pain d'autrefois, miel, noisette, raisins, bisaille, pain associant blé, seigle et un mélange de graines sur levain naturel, pain à l'épeautre sur levain naturel en pointage bac, les pains chocolat, croissant, pain au chocolat, roulé, coco, pistache, éclair du boulanger passion framboise, éclair du boulanger praliné passion, brioche sur levain liquide, délice des îles crumble coco –sucre complet de canne et citron vert, ciabatta aux deux olives, tartes salées, etc.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours). En fonction des besoins des stagiaires et objectifs pédagogiques, la durée peut être ramenée à 5 jours. Dans ce cas des thèmes seront préalablement sélectionnés et le nombre d'exercices pratiques dimensionnés en conséquence.





Chocolatier – Confiseur



Le chocolatier-confiseur maîtrise parfaitement toutes les techniques de base de travail du chocolat et des sucres. Il maîtrise les différentes techniques de réalisation et de décoration. Il est capable de réaliser une pièce artistique illustrant un thème.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De savoir apprécier et de préserver la qualité des matières premières.
- De connaître les étapes de transformation des produits.
- De réaliser et mettre en forme les masses.
- De réaliser des enrobages.
- De réaliser des spécialités.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer un dessert d'exception en accompagnement d'un repas.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience dans le domaine du chocolat ou de la pâtisserie et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 5 modules qui sont abordés progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques tout au long des 10 jours de formation :

- **Connaissance des matières premières** : connaissance des produits et de leurs variétés (cacao, chocolat, sucre), connaissance des températures de stockage et de travail, connaissance des étapes de transformation des produits.
- **Réalisation des masses** : réaliser des ganaches et masses de fourrage, pralinés, fabriquer des sucres cuits durs (nougatine, berlingots,...), fabriquer des sucres cuits tendres.
- **Mettre en forme les masses** : mettre en forme les intérieurs mono et multi couches, exécuter le dressage, le cadrage et le détaillage.
- **Mise au point et enrobage** : mettre au point le tablage des couvertures de chocolat, mettre au point la réalisation de solutions de sucre, le glaçage, la réalisation de couverture en chocolat, et de solutions sucrées, maîtriser les techniques d'enrobage (fourchette, manuelle).
- **Les décors** : réaliser des éléments décoratifs simples.

Durée

La durée conseillée est d'une semaine (5 jours).



Programme de la formation

Glacier



Il met en oeuvre sa connaissance des propriétés physicochimiques des ingrédients et de l'utilisation du matériel, pour élaborer une grande diversité de produits. Il réalise des compositions innovantes pour illustrer un thème. Il a une bonne connaissance des impératifs : chaîne du froid, sécurité alimentaire des produits glacés classiques et innovants. Il maîtrise toutes les techniques des bases. Il réalise les différents mix, parfaits, soufflés glacés. Il réalise les produits faisant partie de la composition des desserts glacés et leurs décors. Il maîtrise les techniques d'assemblage et de décoration.



Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De maîtriser les caractéristiques des ingrédients.
- De maîtriser les techniques de mélange et de dosage.
- De maîtriser les différents protocoles de fabrication des glaces, des crèmes glacées, des sorbets et des granités.
- De connaître et de réaliser des présentations attrayantes.

Projet

La formation se clôturera sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer un dessert glacé original avec des éléments de décor attrayants.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant déjà plusieurs années d'expérience dans la confection des glaces ou en tant que pâtissier et souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de différents domaines qui sont abordés progressivement:

- La technique de fabrication des bases: respect de la chronologie des différentes phases de fabrication, maîtriser les caractéristiques des matières pour produire des glaces équilibrées, maîtriser les cuissons.
- La fabrication des produits glacés: crèmes glacées, glaces sorbets, granités.
- Les parfaits, les soufflés glacés, la réalisation de produits faisant partie de la composition des desserts glacés, pâtes de fruits, biscuits, coulis, meringues.
- Les techniques de décors et de décoration: réaliser des éléments de décoration (sucres cuits, sucres tirés, nougatine), techniques de façonnage, autres astuces de décoration.
- Les règles de conservation des produits tout au long de la fabrication.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours). En fonction des besoins des stagiaires et objectifs pédagogiques, la durée peut être ramenée à 5 jours. Dans ce cas, des thèmes seront préalablement sélectionnés et le nombre d'exercices pratiques dimensionnés en conséquence.





Barman



Il a une connaissance approfondie de l'élaboration des produits et des boissons utilisés. Il maîtrise parfaitement la confection des cocktails classiques et a la capacité d'innover. Il conseille les clients et sait créer une animation.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre:

- De connaître et de réaliser les cocktails les plus classiques et ceux en vogue dans le monde,
- De gérer au mieux son environnement de travail,
- De créer des cocktails pour accompagner un événement,
- De créer une ambiance festive et conviviale autour du bar.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer un événement et de composer des cocktails autour de ce thème et de concevoir l'animation au bar.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience de barman et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

Les domaines suivants seront abordés progressivement et au travers d'exercices pratiques:

- **Connaissance de l'environnement de travail** : gérer les approvisionnements et connaissance des règles de conservation des produits et du matériel et de son utilisation (shaker, verre à mélange, verrerie), organisation et mise en place du bar.
- **Connaissance des cocktails** : connaissance et classification des cocktails, connaissance des ingrédients de base des cocktails classiques, connaissances des herbes, des épices et des fleurs comestibles, connaître et situer les principales appellations des vignobles, bonnes pratiques concernant le maniement du matériel.
- **Réalisation de cocktails** : déguster et commenter un cocktail à l'aveugle, principes de réalisation des cocktails (choix des ingrédients, choix de la verrerie, respect des dosages, techniques de pouring), création de cocktails alcoolisés et non alcoolisés, création de cocktails innovants, maîtrise des décors et des effets (couleurs, décors, goût), élaboration de fiches techniques de cocktails.
- **Animation et relation clientèle** : savoir cerner les goûts du client et lui conseiller un cocktail, création d'une carte, astuces simples de décoration du bar, imaginer et mettre en oeuvre une animation accompagnée de cocktails créés pour l'occasion.

Durée

La durée conseillée est d'une semaine consécutive (5 jours). En fonction des besoins des stagiaires et objectifs pédagogiques, la durée peut être augmentée à 10 jours. Dans ce cas, des thèmes seront préalablement sélectionnés et le nombre d'exercices pratiques dimensionnés en conséquence.

Programme de la formation

Sommelier

Par ses connaissances en dégustation et en gastronomie, il assure le service du vin et des autres boissons. Il sait conseiller en partageant ses connaissances et proposer aux clients un choix de vins pertinent pour accompagner un plat. Il sert le vin à la température optimale, avec la verrerie adaptée et dans les règles du service. Il gère sa cave et les approvisionnements.



Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De maîtriser les caractéristiques des principaux vignobles dans le monde.
- De cerner le goût d'un client et de pouvoir le conseiller.
- De réaliser des associations mets/vins à la fois classiques mais aussi originales.
- De gérer au mieux sa cave et la carte des vins.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer une carte des vins et d'expliquer leur choix.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant déjà plusieurs années d'expérience dans le domaine de l'oenologie ou en tant que sommelier et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 5 domaines qui sont abordés progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques :

- Les fondamentaux de l'oenologie: les techniques de la viticulture et de la vinification, l'histoire des vignobles, les techniques de conservation.
- La dégustation: les phases de dégustation, la différenciation des saveurs et des arômes, l'influence du terroir.
- L'alliance des vins avec les mets et service à la clientèle: les alliances à la mode, les alliances innovantes, l'accompagnement du repas.
- Le service et relation client: protocole du service du vin, techniques de conseil à la clientèle.
- La gestion des vins: gestion de la cave et des stocks, constitution d'une carte, évaluation des incidences économiques des choix réalisés.

Durée

La durée conseillée est d'une semaine consécutive (5 jours). En fonction des besoins des stagiaires et objectifs pédagogiques, la durée peut être augmentée à 10 jours. Dans ce cas, des thèmes seront préalablement sélectionnés et le nombre d'exercices pratiques dimensionnés en conséquence.





Laurent Derhé

Meilleur Ouvrier de France

Sommelier

Expert SAF



Programme de la formation

Maître d'hôtel et art de la table



Il est maître dans les relations humaines. Il participe à l'harmonie entre les individus dans une société dont il doit connaître tous les codes. Son travail de contre-maîtrise, c'est de veiller à l'application des normes, des standards et d'être rigoureux sur ce que le produit doit être.



Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- D'améliorer l'organisation de son travail et celui de son équipe,
- De maîtriser la relation client,
- De maîtriser les opérations de finition des plats et de service des vins ; et de mieux gérer ses équipes

Projet

La formation se clôture par la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'assurer un service en situation réelle avec formateur MOF comme client et en appliquant ce qui a été appris lors de la formation. Pour ce service, l'ensemble de l'équipe en salle pourra être mise à contribution.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience de maître d'hôtel et souhaitant consolider leurs connaissances pour exercer dans un environnement exigeant et à des professionnels nouvellement nommés à un poste de maître d'hôtel.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 4 modules qui sont abordés progressivement et au travers d'exercices pratiques et d'apports théoriques :

- Les activités préalables au service : préparer et conduire le briefing avec la cuisine, préparer et conduire le briefing avec les équipes en salle, supervision de la mise en place et du plan des tables.
- La relation client : l'accueil du client et l'individualisation de la relation, conseiller le client et prendre la commande, gérer les réclamations.
- Le déroulement du service : faciliter la fluidité et la qualité du service en salle, coordonner les activités entre la salle et la cuisine et savoir réguler les commandes.
- Les opérations de service spécifiques : le découpage des viandes, du poisson, le flambage, connaître la carte des vins, conseiller le client et servir le vin.



Durée

La durée conseillée est d'une semaine (5 jours)



Gouvernante d'hôtel



Le (la) gouvernant(e) veille au confort et au bien-être des clients de l'hôtel. Lingères, valets et femmes de chambre, il (elle) dirige, coordonne et encadre les personnels chargés du nettoyage et de l'entretien. Chef d'orchestre parfaitement organisé, il (elle) répartit les tâches, en tenant compte des arrivées et des départs, planifie les horaires et les effectifs. Il (elle) contrôle ensuite leur travail. Ses objectifs : s'assurer que tout soit parfait pour le client, satisfaire ses demandes et veiller au bon fonctionnement des équipements, des installations sanitaires et électriques.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre : d'améliorer l'organisation de son travail et celui de son équipe, de maîtriser la relation client, de maîtriser les tâches liées à la qualité des services, d'encadrer et de superviser l'entretien des locaux et les services rendus à la clientèle.

Projet

La formation se clôture par la réalisation d'un projet. Les stagiaires seront mis en situation professionnelle concrète composée de plusieurs scénarii ou séquences de travail couvrant les champs d'activités spécifiques du métier.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience de gouvernante ou une forte expérience de femme de chambre et souhaitant consolider leurs connaissances pour exercer dans un environnement exigeant ; et à des professionnels nouvellement nommés à un poste de gouvernant(e).

La formation-projet

L'aboutissement de la formation sera d'assurer un service en salle en situation réelle. La formation sera mise en œuvre de manière à réaliser le service le plus parfait possible.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 5 modules qui sont abordés progressivement et au travers d'exercices pratiques et d'apports théoriques :

- Activité du département ou du service : concevoir et/ou participer à l'élaboration des « manuels » de procédures, planning et supports d'organisation et de prévision en respectant le politique de l'établissement : Elaborer les protocoles de nettoyage, des prévisions des besoins en linge et produits d'entretien.
- Concevoir/Organiser le travail de l'équipe : préparer et ordonnancer la journée de travail, les activités d'entretien courantes et périodiques et établir les priorités d'exécution ; Mettre en œuvre les accueils personnalisés (mariage ...) ; Evaluer les besoins et établir les commandes auprès des prestataires pour le service aux clients : fleuriste, blanchisseur, sociétés de service.
- Piloter la logistique professionnelle et réglementaire pour le confort du client : Mettre en place et faire le suivi du fichier clients ; Organiser, mettre en place les aménagements et les installations spécifiques, suivant les standards d'accueil, de confort et suivant les consignes internes ; Adapter les produits, les services, les innovations aux exigences des clients. Communiquer et répondre aux demandes du client durant son séjour. Gérer les réclamations, les incidents, les objets perdus, etc.
- Superviser / Contrôler /Optimiser la qualité du service hôtelier : Evaluer et adapter le niveau de qualité des services fournis conformément aux standards et normes de qualité.
- Manager l'équipe et communiquer avec les collaborateurs et les différents partenaires : transmettre les codes, les règles de comportement et de tenues professionnelles en relation avec l'image de marque et les normes de l'entreprise ; Déterminer les profils, recruter et évaluer les performances des membres de son équipe ; Mettre en œuvre les actions de formation et de motivation des équipes ; Réajuster les plannings de travail du personnel ; Détecter et réagir aux dangers graves et imminents dans l'établissement.

Durée

La durée conseillée est d'une semaine. (5 jours).





Programme de la formation

Blanchisserie pressing hôtel



L'expert blanchisserie pressing hôtel effectue en autonomie, dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de nettoyage et d'apprêtage, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art et de la normalisation. Il connaît les techniques de détachage, de glaçage, de tuyautage et d'apprêtage. Il est capable de réaliser une teinture de manière artisanale. Il est un expert dans l'entretien des textiles.



Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre de réaliser tous les travaux de nettoyage et d'apprêtage qui réunissent les techniques et compétences du métier, de mettre en évidence ses capacités de créativité, d'approfondir sa maîtrise des règles de l'art et des savoir-faire du métier. La formation doit permettre de connaître les techniques fondamentales de base: détachage, nettoyage, apprêtage coupe, des procédés tels que le glaçage, le tuyautage, la réalisation d'une teinture artisanale, l'utilisation de techniques traditionnelles et modernes et une organisation optimale.

Projet & évènement

La formation se déroule autour du nettoyage et de l'apprêtage intégral d'une chambre / ou d'une suite de l'hôtel. Elle se clôturera par l'évaluation critique du travail accompli.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels et stagiaires ayant une première expérience.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour des modules suivants :

- **Fonctionnement du pressing d'hôtel:** « activité entreprise », gestion du service pressing.
- **Technique des procédés:** évaluer les procédés utilisés, le choix du matériel et des produits par rapport aux textiles et expliquer les risques d'accidents possibles avec les fibres concernées.
- **Rattraper:** rattraper une fibrillation sur soie fournie par le formateur, utiliser une technique appropriée, retrouver l'aspect quasi initial de la pièce.
- **Teinter:** concevoir et réaliser une teinture sur fibre naturelle, réaliser un book retraçant la méthode utilisée, démontrer la tenue et l'homogénéité de la teinture.
- **Détacher:** reconnaître et identifier la tache en question, éliminer une tache sur un textile délicat en 30 minutes maximum, choisir la méthode appropriée, utiliser les produits adéquats.
- **Glacer – tuyauter:** glacer ou tuyauter une pièce, utiliser les outils appropriés.
- **Apprêter:** remettre à neuf deux ou trois vêtements imposés particulièrement délicats, repasser les vêtements (repassage sur place, mais nettoyage et apprêtage réalisés préalablement), donner de la tenue à un article.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours).



Coiffeur visagiste d'hôtel



Il effectue toutes les prestations de coiffure, en assumant la responsabilité de ses actes, dans le respect des règles de l'art, de l'hygiène et de la sécurité. Il réalise tous soins capillaires, tous effets de couleur par coloration, méchage et dégradé de couleurs et effectue tous styles de mises en forme permanente des cheveux.

Objectifs de la formation

La formation a pour objet de permettre à la coiffeuse de l'hôtel de coiffer le personnel de l'hôtel. Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre de réaliser des coupes qui réunissent les techniques et compétences du métier, de mettre en évidence ses capacités de créativité, d'approfondir sa maîtrise des règles de l'art et des savoir-faire du métier.

La formation doit permettre de connaître les techniques fondamentales de base: coupe, coloration, mise en forme et des procédés traditionnels: crêpage, ondulation au fer, travail des racines et des pointes, lissage. Elle doit être aussi l'occasion de connaître les techniques les plus innovantes mais aussi une connaissance de la sculpture de la chevelure, des formes et des volumes, du visagisme et de la morphologie.

Projet

La formation se déroule autour d'un relooking du personnel de l'hôtel (réceptionniste, cadre, gouvernante etc). Elle se clôturera par l'évaluation critique du travail accompli.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels confirmés.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour d'un module par semaine au travers de nombreux exercices pratiques tout au long des 10 jours de formation. Un accent particulier pourra être mis sur un thème ou une technique en fonction des besoins des stagiaires.

- **Formation générale (semaine 1):** colorimétrie : rappel des bases et travail sur nuancier: identification et choix des couleurs - coloration et mèches: réalisation d'application de couleur et de mèches sur modèle vivant - coupe homme : techniques de coupe avec utilisation de différents outils (ciseaux, feather, et rasoir) - coupe femme : réalisation de coupes classiques et nouvelles tendances de coupe, permanente.
- **Innovation et visagisme (semaine 2):** connaissance des techniques les plus innovantes - sculpture de la chevelure, des formes et des volumes - visagisme et morphologie: comment mettre en valeur un visage, comment analyser un visage, proportions morpho coiffure, reconnaître les différentes formes de visages, analyser le style de sa cliente, comprendre les désirs de sa cliente, harmoniser la forme de la coiffure en fonction de la morphologie du visage.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours).



Barbara Sonnery Cottet

Meilleur Ouvrier de France

Bien-être et Spa

Membre du Conseil d'Administration SAF





Bien-être et Spa



Cette formation s'adresse à l'ensemble de l'équipe SPA de votre établissement
Notre formation s'adresse aux établissements de luxe qui souhaitent évaluer et améliorer leur pratique et fonctionnement dans les domaines de l'accueil, du service ou encore du « grooming ». Elle offre également des formations sur un large éventail de soins pour acquérir la maîtrise de techniques manuelles. Des formations pratiques qui peuvent être complétées par des appareils adaptés aux soins et aux modelages. La formation SPA permet d'acquérir de nouvelles connaissances ou de conforter celles déjà existantes.

Objectifs de la formation

Cette formation de haut niveau s'adresse aux Spas hôteliers et aux établissements de luxe soucieux de la qualité et du perfectionnement de leurs soins et de leur personnel. Cette formation permet d'évaluer et de renforcer le professionnalisme et les connaissances de votre personnel, ainsi que les soins prodigués dans votre Spa ; et de mettre en place un plan de formation adapté à votre établissement.

L'équipe de formateurs

Notre formation est proposée en binôme, dirigée par un des Meilleurs Ouvriers de France, esthéticienne spécialisée dans les soins du visage et les soins du corps ; et un autre expert spécialisé dans le monde des Spas de luxe. Ce binôme ainsi constitué, permettra l'optimisation des formations dispensées. Dans le milieu de la formation professionnelle, actuellement, les enseignements sont dispensés par une seule personne, ce qui diminue la disponibilité du formateur et les échanges vis-à-vis des stagiaires. La qualité d'écoute et la réactivité du binôme complémentaire accrue la motivation et le dynamisme des cours, en favorisant la productivité, l'esprit d'équipe et la stratégie d'entreprise.

Public concerné

L'ensemble de l'équipe SPA (équipiers, réceptionnistes, esthéticiennes, thérapeutes et management).

Les formateurs

Le formateur principal, un des Meilleurs Ouvriers de France, sera accompagné d'un second formateur, « le client mystère », dont l'identité ne sera pas dévoilée à l'équipe Spa. « Le client mystère » est un professionnel reconnu qui intervient depuis des années dans le milieu du luxe.

Contenu de la prestation

La prestation initiale est constituée d'une semaine d'audit et d'une semaine de formation intensive, pour des formations de remise à niveau relevées par l'audit comme étant les plus urgentes. La prestation initiale aboutira sur la présentation d'un plan de formation, de 2 à 5 semaines, en fonction du résultat de l'audit et des souhaits de formations du client. Ce plan de formation pourra reprendre tout ou partie des 10 modules ci-après.

Audit

L'audit des connaissances du personnel et du fonctionnement du Spa se fera sur une durée d'une semaine, selon le nombre de Spa à évaluer. Il démarrera par la visite des « clients mystères » (formateurs 1 et 2) qui se feront connaître à la fin de la session des soins. Cet audit complété par un questionnaire personnalisé passera en revue l'accueil et l'ensemble des soins reçus. Le rapport d'audit sera partagé avec l'équipe du Spa et le management, et fera l'objet de recommandations qui permettront de conseiller les formations de remise à niveau les plus urgentes et d'établir le plan de formation parmi les 10 modules ci-après.

Durée de la formation

La durée initiale de la prestation est fixée à 2 semaines (dont une semaine d'audit) qui se clôturera par une restitution devant l'équipe Spa.



Programme de la formation

Modules de formation :

Les modules de formation peuvent aussi être réalisés séparément.

Module formation 1 : Accueil et réception de la clientèle en Spa Haut de gamme

S.E.R.V.I.C.E - Critères de qualité SPA respectant les valeurs « LQA » - Respect de l'autre - Concentration et relaxation - Sens de l'écoute - Disponibilité, implication, maîtrise de soi - Ergonomie, sécurité, confort - Gestion des énergies



Module formation 2 : « Grooming » en Spa et Hôtellerie de Luxe

Le savoir-être dans le milieu de luxe - Le paraître - La 1ère impression - Langage, attitude et apparence de la technicienne SPA de luxe



Module formation 3 : Connaissance du milieu professionnel

Les différents espaces professionnels - Les facteurs d'ambiance - L'évaluation des risques pour la santé et la sécurité - La réglementation sanitaire - Les contaminations professionnelles - La décontamination - La législation sur l'usage des appareils à rayonnement UV - Les équipements professionnels



Module formation 4 : Soins du visage/cou/décolleté/cuir chevelu

Adapter aux types de peaux (sèche, grasse, normale) - Adapter à l'état de la peau (sensible, atone, sénescence) - Spécial hommes, femmes ou adolescents - Cuir chevelu



Module formation 5 : Massages esthétiques du visage /cou/décolleté/cuir chevelu

Relaxant - raffermissant/anti-âge - Digitopression visage et crâne



Module formation 6 : Soins corporels (gommages-enveloppements)

Gommages et exfoliations - Enveloppements corporels - Soins amincissants - Soins raffermissants - Soins à base de boue, d'algues - Soins spécifiques jambes légères - Soins spécifiques du dos - Soins spécifiques du buste



Module formation 7 : Massages esthétiques du corps

Rituel d'initiation et d'éveil en modelage - Californien « Deep Tissue » - Musculaire type modelage suédois - Digitopression corps - Drainage lymphatique esthétique corps - Soins aux pierres chaudes/coquillages - Drainage lymphatique esthétique (méthode VODDER) - Amincissant et raffermissant : technique de pétrissage, palpé/roulé manuel et mécanique - Anti-âge : technique de massage réflexogène : lissage appuyé de la peau - Jambes légères: modelage décongestionnant, gestes doux et superficiels s'adaptant à la physiologie de la circulation sanguine de retour



Module formation 8 : « Mains/pieds »

Soins spécifiques des mains - Soins spécifiques des pieds - Soins « Beauty girly mani/pedi ritual »



Module formation 9 : Maquillage beauté/Maquillage mariée classique

Remise en beauté après un soin - Maquillage naturel/ « nude » - Maquillage glamour - Maquillage « soirée au restaurant »



Module formation 10 : Modelage en zone humide

Modelage et gommage sous douche à affusion - Cérémonial du hammam, gommage au savon noir - Sauna - Balnéo-esthétique - Douche à jet - Spa jet



Pascal Phaner

Meilleur Ouvrier de France

Art Floral

Expert SAF



Programme de la formation

Fleuriste d'Hôtel



Il exécute tous travaux courants avec dextérité et technicité. Il peut exécuter un travail floral complexe dans le respect d'un thème, d'un style, de techniques spécifiques, de l'identité des végétaux, des règles d'harmonie et d'équilibre. Il possède une connaissance du coût de revient d'une composition florale.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De connaître les techniques de réalisation d'une composition florale.
- De connaître et de savoir réaliser différents styles décoratifs.
- De savoir retranscrire des mouvements et des expressions dans un travail floral.
- De créer des compositions florales pour accompagner un évènement.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer un évènement et de réaliser une ou des compositions florales illustrant ce thème.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des professionnels ayant une première expérience de fleuriste et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

Contenu de la formation

La formation est composée de modules qui sont abordés progressivement et au travers d'exercices pratiques :

- Les expressions et les mouvements du travail floral: parallèle, asymétrique, flou, fluide, actif, par masses groupées, les mouvements des végétaux, textures et couleurs, la morphologie des végétaux, l'équilibre, les proportions et volumes.
- Les techniques de réalisation et d'hydratation: piquage, liage, montage, épinglage, calage, mousse, bulbe.
- Les éléments de décors: feuillage, branchage, bijoux.
- Réalisation de compositions florales classiques et innovantes: mariage, anniversaire, accompagnement d'un évènement.

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours).





Jardinier paysagiste



Il aménage et entretient des espaces verts. Il imagine et met en oeuvre des décors végétaux d'intérieur. Il maîtrise les différents travaux du paysage en mettant une attention particulière sur la propreté du chantier. Il élabore un plan et exécute le projet sur le terrain. Il prépare le sol et effectue la plantation. Il applique les soins nécessaires pour le bon développement des végétaux. Il peut réaliser la construction d'ouvrages paysagers (dallage, pavage, muret, bordure).

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre d'innover et de créer un projet paysager et de disposer des outils pour sa réalisation dans les règles de l'art.

Projet

La formation se clôture sur la réalisation d'un projet. Il sera demandé aux stagiaires d'imaginer et de réaliser un espace végétal, en extérieur ou en intérieur, avec esthétisme et originalité.

Public concerné

Cette formation s'adresse à des amateurs ou à des professionnels ayant une expérience de plusieurs années et travaillant ou souhaitant travailler dans un environnement exigeant.

La formation-projet

La formation jardins paysagers se structurera autour d'un projet éducatif en situation réelle, un jardin pédagogique ou un jardin signature. Dans le cas de plusieurs groupes, la formation pourra donner lieu à un concours du plus beau jardin alliant technique et esthétisme.

Contenu de la formation

La formation s'articule autour de 4 modules qui sont abordés progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques ; et aussi d'apports théoriques tout au long des 10 jours de formation. Un accent particulier pourra être mis sur un thème ou une technique en fonction des besoins des stagiaires.

- **Notion de culture des jardins**, histoire du jardin, art et esthétisme.
- **Concevoir un jardin paysager de A à Z** : savoir lire un plan et un schéma, réaliser un plan ou un schéma simple, réaliser un plan avec des courbes de niveau, qualitatif - notion de botanique : utilisation de la variété des plantes endémiques, variété de couleurs et compatibilité - les plantations : choix des plantes (volume, couleurs) pour réaliser un effet esthétique d'ensemble, la protection des plantations, préparation de la fosse de plantation – arrosage : cuvette d'arrosage, concevoir un arrosage adapté au lieu, notion d'arrosage, plan d'arrosage - fontainerie et bassins – éclairage : notion d'éclairage, concevoir un éclairage artistique adapté au lieu, plan d'éclairage – petit génie civil : concevoir un dallage, le pavage, des murets, des bordures.
- **Réaliser et entretenir un projet paysager** : le dallage, le pavage, les murets, les bordures, les plantes, l'éclairage, l'arrosage - la préparation des sols : terrassement, drainage, désherbage, bêchage - la taille et l'entretien des plantes : les arbres, arbustes, plantes à massif, plantes grimpantes, la réalisation de taille d'une forme esthétique et taille d'entretien, traitement des végétaux - entretien du matériel de taillanderie (désinfection, affutage).
- **Réaliser le cahier d'entretien du jardin** (plantes, matériels et matériaux).

Durée

La durée conseillée est de deux semaines consécutives (10 jours).



Frédéric Faure



Frédéric Faure

Meilleur Ouvrier de France
Jardinier-Paysagiste
Membre fondateur de SAF









Service à la Française
Exportateur de talents

Opérateur International de
l'organisation Service à la Française
Moka Business Centre, Mount Ory road, Bon-Air, Moka, Mauritius
Téléphone: (+230) 434 1271

