



PAYS DE LA LOIRE
LOIRE-ATLANTIQUE

LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



Université des
MÉTIERS

de l'artisanat

MA LOIRE-ATLANTIQUE



FORMATIONS PRO
MÉTIERS DE BOUCHE

SAISON 2021



**CRÉDIT
AGRICOLE,
LA BANQUE
DE TOUS
LES PROS QUI
ENTREPRENNENT.**

**DES CONSEILLERS ET DES EXPERTS QUI VOUS
ACCOMPAGNENT SUR VOTRE TERRITOIRE.**



SOMMAIRE

NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION P 4

WEBINAIRE P 5

Nomadisme - Télétravail : proposer des petits déjeuners équilibrés

CUISINE - TRAITEUR P 6 > 11

Développer une activité de livraison de repas
Nouvelles recettes snacking
Gamme traiteur salée pour les fêtes
Proposer une offre végétarienne variée
Développer des produits nomades en bokos
Snacking aux saveurs asiatiques
Epices et cuisines du monde
Déclinaison de raviolis et farces chinoises
Le bases de la cuisine professionnelle

BOUCHERIE - CHARCUTERIE P 12 > 16

Développer une activité de livraison de repas
Gamme traiteur salée pour les fêtes
Développer une gamme de produits nomades en bokos
La charcuterie sans additif et sel nitrité
La charcuterie pâtisseries
Préparations bouchères
Produits semi-conserves : réglementation / hygiène

BOULANGERIE - PÂTISSERIE P 17 > 20

Nouvelle gamme de recettes snacking
Snackings aux saveurs asiatiques
Déclinaison de raviolis et farces chinoises
Les bases de la viennoiserie
Pâtisserie d'aujourd'hui et de demain
Les bases de la pâtisserie

MIEUX VENDRE - SE DEMARQUER P 21 > 22

Mieux communiquer pour se différencier
Design alimentaire

ATELIERS COLLABORATIFS P 23

**FORMATIONS SUR-MESURE
ET EN INTRA-ENTREPRISE**

INFOS ET DEVIS

krivet@artisanatpaysdelaloire.fr

02 51 13 83 82



En partenariat avec

LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS



NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

QUELLES PERSPECTIVES DEMAIN ?
FORMEZ-VOUS AUX NOUVELLES TENDANCES !

MIEUX MANGER ET MANGER LOCAL

Proposer au consommateur un produit répondant à ses besoins nutritionnels

PRODUIT SANTÉ
offre végétale /fermentée

LES OUTILS NUMÉRIQUES

Développer e-commerce et applications mobiles (vente en ligne/ livraison des courses)

CONCEPT
cuisine fantôme
livraison repas à domicile

TRANSPARENCE /ETHIQUE
ENVIRONNEMENT DURABLE
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ces Thématiques doivent s'accompagner d'une communication et d'une narration créative pour être couronnées de succès

PRODUITS
Aliments recyclés

NOUVELLE ALIMENTATION OMNISCANAL

La restauration et la vente au détail se chevauchent de plus en plus. Les consommateurs mangent ce qu'ils veulent, quand et où il veulent. Ils recherchent la commodité, des expériences gustatives plus riches, des produits personnalisés...

Le retour du petit déjeuner (café) / des offres repas rapides, encas...

PRODUITS
kit repas pour cuisiner à la maison
nouveaux produits/nouvelles saveurs
(épices/poivres/huiles...)

WEBINAIRE

GRATUIT

RÉPONDRE AUX NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION !

NOMADISME-TÉLÉTRAVAIL

Proposer des Petits déjeuners gourmands et équilibrés

MERCREDI 19 MAI 2021

18 h 30 > 19 h 45

Hélène HOUDRÉ

Diététicienne Nutritionniste - Professeur URMA44

OFFRE RESTAURATION/SNAKING CONSOMMATEURS MULTIPLES

(Végétarien / Végan / forme santé / allergique...)

Mettre en place des offres simples et communiquer efficacement

LUNDI 20 SEPTEMBRE 2021

15 h 00 > 16 h 15

Élisa CLOTEAU

Diététicienne Nutritionniste

inscription sur citedugout-paysdelaloire.fr

CUISINE TRAITEUR

FORMATION
INTRA ENTREPRISE
SUR DEMANDE



DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ DE LIVRAISON DE REPAS RÉGLEMENTATION



par une consultante formatrice

**LUNDI 17 MAI 2021
ET MERCREDI 19 MAI 2021**

14 h > 18 h

PROGRAMME

Connaitre les aspects réglementaires (durée de vie, traçabilité, livraison, information consommateurs...)

Savoir déterminer gamme, conditionnement et techniques de conservation (sous vide, sous atmosphère, semi-conserve en bocal)

Connaitre et savoir développer la vente en distanciel (facebook, e-commerce)

INFOS PRATIQUES

Lieu : en distanciel

Coût : 250 € prise en charge OPCO

NOUVELLES RECETTES SNACKING

**COURS
DU SOIR**



par une nutritionniste-diététicienne

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2021

17 h > 20 h

PROGRAMME

Développer une gamme de recettes déclinables en snacking nouvelles tendances

Découvrir de, nouvelles saveurs, de nouveaux ingrédients et leurs bienfaits santé

Développer un argumentaire commercial pour chaque recette

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 80 € prise en charge OPCO

GAMME TRAITEUR SALÉE POUR LES FÊTES



par un formateur traiteur consultant

MARDI 28 SEPTEMBRE 2021

9 h > 17 h

PROGRAMME

Développer une nouvelle gamme de produits traiteur salés en utilisant les produits de saison (entremets froids, sphères individuelles...)

Mettre en valeur des produits à la part

Maîtriser les coûts de production

Contrôler et maîtriser la traçabilité de la production

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 300 € prise en charge OPCO

PROPOSER UNE OFFRE VÉGÉTARIENNE VARIÉE



par une nutritionniste - diététicienne

MERCREDI 29 SEPTEMBRE 2021

9 h > 17 h

PROGRAMME

Connaître les différentes sources de protéines végétales

Acquérir les repères nutritionnels et culinaires de la cuisine végétarienne

Élaborer 5 menus 100% végétariens à thème (cuisine du monde et cuisine française)

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 250 € prise en charge OPCO

DÉVELOPPER DES PRODUITS NOMADES EN BOKOS



par un formateur traiteur consultant

MARDI 5 OCTOBRE 2021

9 h > 17 h

PROGRAMME

Développer une nouvelle gamme de produits à emporter en contenant en verre

Maîtriser les coûts de production

Contrôler et maîtriser la traçabilité de la production

Réaliser des entrées, poissons, viandes, légumes, plats complets

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 300 € prise en charge OPCO

SNACKING AUX SAVEURS ASIATIQUES

**COURS
DU SOIR**



par une cheffe de cuisine chinoise

LUNDI 11 OCTOBRE 2021

17 h > 20 h 30

PROGRAMME

Enrichir votre gamme snacking avec de nouvelles recettes de pains « asiatiques ».

Développer des recettes de garnitures à décliner dans vos recettes sandwich.

Décliner une offre simple à mettre en place

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 80 € prise en charge OPCO

ÉPICES ET CUISINES DU MONDE



par une Formatrice en cuisine du monde

MARDI 12 OCTOBRE 2021

9 h > 17 h

PROGRAMME

Découvrir les épices, bien les choisir et les conserver.

Savoir les utiliser, les doser

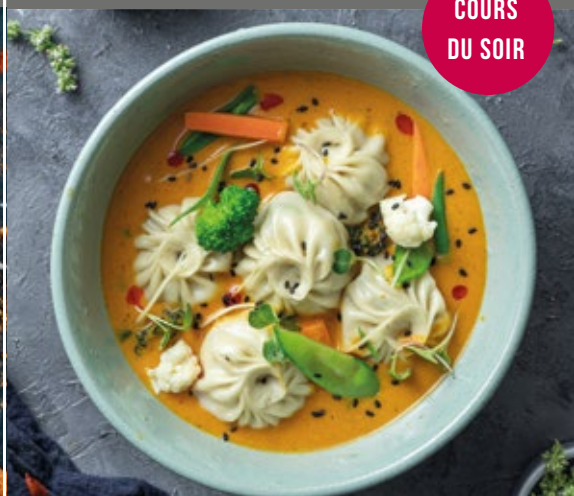
Savoir associer les épices en cuisine de l'entrée au dessert suivant les régions du monde (Asie, Inde.....)

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 250 € prise en charge OPCO

DÉCLINAISON DE RAVIOLIS ET FARCES CHINOISES



COURS
DU SOIR

par une cheffe de cuisine chinoise

LUNDI 15 NOVEMBRE 2021

17 h > 20 h 30

PROGRAMME

Enrichir votre gamme « restauration » pour une offre Take away

Maîtriser différentes techniques de pliages de raviolis

Découvrir différentes farces « saveurs asiatiques » à décliner dans d'autres préparations

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 80 € prise en charge OPCO



SUR-MESURE

PROGRAMME

Connaître les techniques culinaires de la cuisine professionnelle :

- légumes frais, secs et céréales (entrées chaudes, froides, garnitures, soupes, potages...)
- poissons & crustacés
- viandes
- desserts à l'assiette

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO



BOUCHERIE CHARCUTERIE

FORMATION
INTRA ENTREPRISE
SUR DEMANDE



DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ DE LIVRAISON DE REPAS RÉGLEMENTATION



par une consultante formatrice

**LUNDI 17 MAI 2021
ET MERCREDI 19 MAI 2021**

14 h > 18 h

PROGRAMME

Connaitre les aspects réglementaires (durée de vie, traçabilité, livraison, information consommateurs...)

Savoir déterminer gamme, conditionnement et techniques de conservation (sous vide, sous atmosphère, semi-conserve en bocal)

Connaitre et savoir développer la vente en distanciel (facebook, e-commerce)

INFOS PRATIQUES

Lieu : en distanciel

Coût : 250 € prise en charge OPCO

GAMME TRAITEUR SALÉE POUR LES FÊTES



par un formateur traiteur consultant

MARDI 28 SEPTEMBRE 2021

9 h > 17 h

PROGRAMME

Développer une nouvelle gamme de produits traiteur salés en utilisant les produits de saison (entremets froids, sphères individuelles...)

Mettre en valeur des produits à la part

Maîtriser les coûts de production

Contrôler et maîtriser la traçabilité de la production

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 300 € prise en charge OPCO

DÉVELOPPER DES PRODUITS NOMADES EN BOKOS



par un formateur traiteur consultant

MARDI 5 OCTOBRE 2021

9 h > 17 h

PROGRAMME

Développer une nouvelle gamme de produits à emporter en contenant en verre

Maîtriser les coûts de production

Contrôler et maîtriser la traçabilité de la production

Réaliser des entrées, poissons, viandes, légumes, plats complets

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 300 € prise en charge OPCO

LA CHARCUTERIE SANS ADDITIF ET SEL NITRITÉ



par un formateur traiteur consultant

SUR-MESURE

PROGRAMME

Choisir et travailler les morceaux et les techniques de cuisson

Communiquer auprès des consommateurs

Élaborer une gamme de charcuterie « santé » sans additif et sel nitrité

Créer son process de fabrication en garantissant rentabilité et qualité

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO

LA CHARCUTERIE PÂTISSIÈRE



par un MOF charcutier

SUR-MESURE

PROGRAMME

Développer une gamme de produits nouvelle tendance charcuterie (savoir associer et équilibrer légumes et viandes dans des terrines)

Sublimer les produits charcutiers (pâtés en croûte sous toutes les formes, tourtes à partager)

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES



par un MOF boucher

SUR-MESURE

PROGRAMME

Sublimer une pièce de boucherie pour répondre à une nouvelle demande de la clientèle (produits prêts à cuire)

Valoriser les produits locaux et de saison

Réalisation de 5 à 6 préparations bouchères

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO



par une consultante formatrice

SUR-MESURE

PROGRAMME

Connaître les éléments réglementaires et techniques de la fabrication de semi-conserves (pasteurisation)

Identifier les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO



BOULANGERIE PÂTISSERIE

FORMATION
INTRA ENTREPRISE
SUR DEMANDE



NOUVELLES RECETTES SNACKING

COURS
DU SOIR



par une nutritionniste-diététicienne

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2021

17 h > 20 h

PROGRAMME

Développer une gamme de recettes déclinables en snacking nouvelles tendances

Découvrir de, nouvelles saveurs, de nouveaux ingrédients et leurs bienfaits santé

Développer un argumentaire commercial pour chaque recette

INFOS PRATIQUES

Lieux : URMA

Coût : 80 € prise en charge OPCO

SNACKING AUX SAVEURS ASIATIQUES

COURS
DU SOIR



par une cheffe de cuisine chinoise

LUNDI 11 OCTOBRE 2021

17 h > 20 h 30

PROGRAMME

Enrichir votre gamme snacking avec de nouvelles recettes de pains « asiatiques ».

Développer des recettes de garnitures à décliner dans vos recettes sandwich.

Décliner une offre simple à mettre en place

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 80 € prise en charge OPCO

DÉCLINAISON DE RAVIOLIS ET FARCES CHINOISES

COURS
DU SOIR



par une cheffe de cuisine chinoise

LUNDI 15 NOVEMBRE 2021

17 h > 20 h 30

PROGRAMME

Enrichir votre gamme « restauration » pour une offre Take away

Maîtriser différentes techniques de pliages de raviolis

Découvrir différentes farces « saveurs asiatiques » à décliner dans d'autres préparations

INFOS PRATIQUES

Lieu : URMA

Coût : 80 € prise en charge OPCO

LES BASES DE LA VIENNOISERIE



SUR-MESURE

PROGRAMME

Maîtriser pâtes levées feuilletée, pâtes à brioche..., crèmes pâtisseries

Connaître et appliquer la réglementation Hygiène dans le respect des bonnes pratiques

Réaliser brioches (classiques, recettes locales...), croissant, pains au chocolat, pains aux raisins, couques...

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO



© Jean-Thomas SCHNEIDER



par un MOF double champion du monde

SUR-MESURE

SUR-MESURE

PROGRAMME

Développer une gamme de pâtisseries plus légères, moins sucrées et moins grasses

Découvrir et utiliser des produits naturels

Développer des recettes sans gluten et Vegan

INFOS PRATIQUES

Lieux : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO

PROGRAMME

Réaliser pâtes, crèmes, mousses, sauces, coulis, décors simples (chocolat, nougatine, fruits, sucre...) pour déclinaisons multiples

Optimiser production et inventus

Connaître et appliquer la réglementation Hygiène

Valoriser les produits (montage, dressage... décors)

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO

MIEUX VENDRE SE DÉMARQUER

FORMATION
INTRA ENTREPRISE
SUR DEMANDE



Exemple de l'AtelierPotPote



LUNDI 19 AVRIL 2021

9 H - 17 H

par un designer culinaire

SUR-MESURE

PROGRAMME

Créer une histoire captivante autour de ses produits et de son entreprise

Savoir formuler les histoires à l'oral, à l'écrit, en images, en utilisant les nouvelles technologies

Mettre en pratique sur les situations de l'entreprise et les enjeux réels

INFOS PRATIQUES

Lieu : en distanciel

Coût : 200 € prise en charge OPCO

PROGRAMME

Innover votre gamme de produits dans une démarche créative

Découvrir différents univers, sources potentielles d'inspirations créatives

Détailler le scénario de consommation, de l'achat à la dégustation du produit, pour identifier des leviers d'innovation

INFOS PRATIQUES

Lieu : intra entreprise

Coût : sur devis prise en charge OPCO

ATELIERS COLLABORATIFS

Coopérer sur un projet commun pour renforcer votre marché et aider au développement de votre entreprise

Créer un produit emblématique d'un territoire...

Répondre collectivement à la commande publique..

Créer un magasin d'artisans...

La CMA accompagne 4 à 8 entreprises sur un projet collectif.

BESOIN D'UNE FORMATION SUR MESURE ?

Resto à Thème (Bar à soupes...)

Créer une nouvelle gamme produits (cuisine végétale, snacking, choux/éclairs, macarons, pizzas, wedding cake...)

La Cuisine des "sans"(sans oeufs, sans gluten, sans allergènes...)



PAYS DE LA LOIRE
LOIRE-ATLANTIQUE

LA CITE
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



+ D'INFOS

krivet@artisanatpaysdelaloire.fr

06 73 50 24 44