



JM FORMATIONS

CATALOGUE DE FORMATIONS



JM FORMATIONS
171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90
Mail : jm.formation13@gmail.com
SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.
- Partenaire de votre réussite professionnelle
Dernière modification : Novembre 2021



Sommaire

Présentation générale	Page 4
NOS FORMATIONS - METIERS DE BOUCHE	Page 5/6
Formation aux techniques barista café et latte art	Page 7/8/9
Formation le chocolat	Page 10/11/12
Formation entremets boutique	Page 13/14/15/16
Formation entremets Nouvelles Tendances	Page 17/18/19
Formation gâteaux de voyages, sables et tuiles	Page 20/21/22/23
Formation glacier	Page 24/25/26
Formation le sucre artistique	Page 27/28/29
Formation le sucre d'art commercial	Page 30/31/32
Formation les buches de Noël	Page 33/34/35/36
Formation les classiques en pâtisserie	Page 37/38/39/40
Formation les confiseries	Page 41/42/43
Formation les macarons	Page 44/45/46
Formation les montages en chocolat de Noël	Page 47/48/49
Formation les montages en chocolat de Pâques	Page 50/51/52
Formation les petits fours moelleux	Page 53/54/55
Formation les petits fours secs et moelleux	Page 56/57/58/59
Formation les techniques de décors en pâtisserie	Page 60/61/62
Formation pains spéciaux – 2 jours	Page 63/64/65
Formation pains spéciaux – 3 jours	Page 66/67/68/69
Formation pains spéciaux – 4 jours	Page 70/71/72/73/74
Formation pains spéciaux – 5 jours	Page 75/76/77/78/79
Formation développer une gamme de pâtisserie pour boutique	Page 80/81/82
Formation petits gâteaux boutique	Page 83/84/85/86
Formation entremets et petits gâteaux individuels	Page 87/88/89/90
Formation snacking – 2 jours	Page 91/92/93
Formation snacking – 3 jours	Page 94/95/96/97
Formation snacking – 4 jours	Page 98/99/100/101
Formation snacking – 5 jours	Page 102/103/104/105/106
Formation snacking salé pour boutique	Page 107/108/109/110/111/112
Formation snacking tendance	Page 113/114/115
Formation tartes et tartelettes	Page 116/117/118/119
Formation viennoiserie & tourage	Page 120/121/122
Formation traiteur	Page 123/124/125

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



NOS FORMATIONS - HYGIENNE & SECURITE

Page 126

Formation gestes barrières COVID-19

Page 127/128/129

Formation document unique

Page 130/131/132/133

Formation méthode HACCP

Page 134/135/136/137

Formation la traçabilité

Page 138/139/140/141

Formation les allergènes

Page 142/143/144

NOS FORMATIONS – TERTIAIRE

Page 145

Formation décoration de vitrine

Page 146/147/148

Formation la vente en magasin

Page 149/150/151/152/153/154

Formation Windows

Page 155/156/157

Formation Word niveau 1

Page 158/159/160/161

Formation Word niveau 2

Page 162/163/164

Formation Excel niveau 1

Page 165/166/167

Formation Excel niveau 2

Page 168/169/170

Formation management - gestion d'équipe

Page 171/172/173

DOCUMENTS ANNEXES

Page 174 à 185

Informations entreprise

Page 174

Règlement intérieur

Page 175/176/177/178

Conditions générales de vente

Page 179/180/181/182

Justificatif de déclaration d'activité

Page 183/184/185

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PRÉSENTATION GENERALE

JM FORMATIONS est un organisme de formation créé en avril 2016 par **Mme MARAUCCI JOSIANE**

Commerciale depuis plusieurs années pour un centre de formation, ses expériences professionnelles lui ont permis d'acquérir **une expertise pédagogique** et **des connaissances techniques** dans de nombreux domaines.

JM FORMATIONS est spécialisé dans les **formations en Intra-entreprise** :

Des formations sur-mesure réalisées spécifiquement et exclusivement pour les salariés d'une même entreprise.

Nous sommes engagés dans **une démarche qualité** envers nos clients et stagiaires

Cette qualification est fondée sur les critères suivants :

Le respect de la réglementation, l'adéquation des compétences et des moyens techniques et humains aux actions de formation, **la satisfaction des clients, la pérennité financière** et le respect du code de déontologie, du code de conduite professionnelle et du **règlement intérieur**.

Les formateurs qui animent nos formations sont rigoureusement sélectionnés sur **leurs aptitudes techniques** et fonctionnelles mais également sur **leurs qualités pédagogiques**.

Mme MARAUCCI JOSIANE a également su s'entourer d'une équipe administrative et de conseillers compétents.

Les formations sont assurées dans un délai de 1 mois à 6 mois à compter de la réception de l'accord de prise en charge de **L'OPCO**.

Les tarifs de nos formations sont compris à un taux horaire entre 25 € et 60 €.

Les horaires et jours de formations s'adaptent selon vos souhaits, soit dans leurs jours et horaires d'ouvertures, soit dans leurs jours de congés ou en dehors des horaires d'ouvertures.

Notre ambition

Vous accompagner dans votre montée en compétence

Nos objectifs

Vous proposer une offre de formation sur-mesure correspondant au mieux à votre niveau, besoins et objectifs

Notre engagement

Vous apporter une réponse rapide à toute demande

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative pour votre montage de prise en charge

L'OF **JM FORMATIONS** propose l'accompagnement des personnes en situation d'handicap en formation par un référent handicap.

Votre référent handicap, Josiane MARAUCCI vous accompagne pour l'adaptation de votre parcours de formation.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



NOS FORMATIONS TECHNIQUES METIERS DE BOUCHE

- **FORM TECH001** - BARISTA - 5 JOURS
- **FORM TECH002** - CHOCOLAT - 5 JOURS
- **FORM TECH003** - ENTREMETS BOUTIQUE - 3 JOURS
- **FORM TECH004** - ENTREMETS NOUVELLES TENDANCES - 4 JOURS
- **FORM TECH005** - GÂTEAUX DE VOYAGES - 6 JOURS
- **FORM TECH006** - GLACIER - 5 JOURS
- **FORM TECH007** - LE SUCRE ARTISTIQUE - 5 JOURS
- **FORM TECH008** - LE SUCRE D'ART COMMERCIAL - 5 JOURS
- **FORM TECH009** - LES BUCHES DE NOEL - 6 JOURS
- **FORM TECH010** - LES CLASSIQUES EN PÂTISSERIE - 4 JOURS
- **FORM TECH011** - LES CONFISERIES - 6 JOURS
- **FORM TECH012** - LES MACARONS - 3 JOURS
- **FORM TECH013** - LES MONTAGES EN CHOCOLAT DE NOEL - 5 JOURS
- **FORM TECH014** - LES MONTAGES EN CHOCOLAT DE PÂQUES - 5 JOURS
- **FORM TECH015** - LES PETITS FOURS MOELLEUX - 3 JOURS
- **FORM TECH016** - LES PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX - 3 JOURS
- **FORM TECH017** - LES TECHNIQUES DE DÉCORS EN PÂTISSERIE - 3 JOURS
- **FORM TECH018** - PAINS SPECIAUX – 2 JOURS
- **FORM TECH019** - PAINS SPECIAUX – 3 JOURS
- **FORM TECH020** - PAINS SPECIAUX – 4 JOURS
- **FORM TECH021** - PAINS SPECIAUX – 5 JOURS
- **FORM TECH022** - PÂTISSERIE POUR BOUTIQUE - 3 JOURS
- **FORM TECH023** - PETITS GÂTEAUX BOUTIQUE - 5 JOURS
- **FORM TECH024** - PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS - 4 JOURS

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



- **FORM TECH025** - SNACKING – 2 JOURS
- **FORM TECH026** - SNACKING – 3 JOURS
- **FORM TECH027** - SNACKING – 4 JOURS
- **FORM TECH028** - SNACKING – 5 JOURS
- **FORM TECH029** - SNACKING SALÉ POUR BOUTIQUE - 6 JOURS
- **FORM TECH030** - SNACKING TENDANCE - 6 JOURS
- **FORM TECH031** - TARTES ET TARTELETTES - 3 JOURS
- **FORM TECH032** - VIENNOISERIE & TOURAGE - 3 JOURS
- **FORM TECH033** - TRAITEUR - 6 JOURS



JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION AUX TECHNIQUES BARISTA CAFE ET LATTE ART

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Approfondir les connaissances de la cafétérie moderne et ses techniques
- Développer une gestuelle professionnelle et artistique pour concevoir de nouvelles boissons à base de café
- Développer la qualité et l'originalité pour accroître l'aspect visuel et artistique des boissons aux yeux du client
- Développer la rentabilité de l'établissement en combinant tradition et innovation.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques illustrés par vidéo

Démonstrations pratiques par les formateurs

Exercices pratiques

Remise d'un support pédagogique aide-mémoire

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Gestion et organisation du poste de travail (work station) :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail,
- Les principes de fonctionnement de l'équipement Barista (machine, moulin, etc.)
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail et de l'équipement

Préparation et élaboration de cafés et cappuccinos :

- Les principes pratique pour extraire un espresso parfait : (Mélange, Mouture, Machine, Main, Maintenance),
- Techniques : organisation de production des boissons à base de café, les temps d'extraction, la mouture du café, la reconnaissance des erreurs en tasse et leur correction, service et préparation, montage du lait.
- Élaboration d'un menu cafétéria, recettes et dégustation.

TECHNIQUES LATTE ART

Préparation et élaboration de nouvelles boissons au café :

- Choix des ingrédients (lait, sirops, chocolat...)
- Mise à niveau pour le montage du lait dans le but d'obtenir des décorations Latte art
- Session pratique sur les techniques avancées de versage et de décoration des boissons en verse classiques Latte Art : cœur, feuille, tulipe, rosette, etc.

Approche du client :

- La clientèle, ses besoins et ses envies,
- Interaction verbale (expression, diction, élocution...),
- Interaction visuelle,
- Le bar et la socialisation,

Programmation physique et mentale :

- Les principes généraux de l'hygiène de vie du professionnel (présentation, attitude, gestion du stress)
- Entraînement à la gestuelle et à la mémorisation des commandes

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LE CHOCOLAT – 5 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser les moules pour couler son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Réaliser différentes garnitures.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Comprendre les différents assemblages et textures.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

1^{er} jour

Les bonbons moulés

Ganache chocolat, ganache vanille, caramel semi liquide vanille, caramel exotique

Les truffes

Vanille, exotique, whisky, vieux rhum

2^{ème} jour

Les sucettes

Chocolat noir, lait, blanc, dulcey...

Les sucettes garnies

Ganache framboise, ganache vanille, ganache café, ganache chocolat.

3^{ème} & 4^{ème} jour

Les tablettes origines/fourrées

- Tablettes pures origines.
- Tablettes fourrées: praliné, caramel vanille, caramel exotique, ganache framboise.
- Tablettes gourmandes: façon mendiants, orangettes, fruits caramélisés.

Les bonbons cadrés

Praliné feuilleté, praliné cacahuètes, ganache café, ganache vanille, ganache aux fruits.

5^{ème} jour

Les guimauves enrobées

Vanille.

Les pâtes à tartiner

Praliné feuilleté, caramel vanille, caramel chocolat, noisettes.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION ENTREMETS BOUTIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication d'entremets boutique au gout du jour

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

1. Entremet duo noir et blanc

Biscuit chocolat 70%
Crémeux vanille
Crémeux chocolat 65%
Mousse chocolat 65%
Croustillant noir au grué de cacao
Glaçage miroir noir au cacao
Disque décors chocolat

2. Entremet soleil levant

Biscuit cuillère
Crémeux noisette
Mousse yuzu
Croustillant praliné sésame
Glaçage miroir jaune chocolat blanc
Plume chocolat blanc

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



3. Entremet saveurs des îles

Biscuit joconde
Croustillant noix de coco
Mousse chocolat blanc
Gelée passion
Gelée mangue
Crèmeux citron
Glaçage miroir blanc
Différents décors noix de coco

4. Entremet mont-blanc

Biscuit moelleux aux marrons
Crèmeux marron
Gelée cassis
Mousse marron chocolat lait
Glaçage miroir Chocolat lait
Marrons glacés décors

5. Entremet piémont café

Biscuit financier noisette
Praliné feuilletine
Chantilly café
Mousse praliné
Glaçage praliné miroir
Tuile meringue décors café

6. Entremet d'iran

Biscuit perse pistache
Confit fruits rouge gingembre
Mousse mûre
Sablé croustillant
Glaçage miroir rouge
Pistaches caramélisées
Feuille or

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION ENTREMETS NOUVELLES TENDANCES – DÉCLINÉS SOUS PLUSIEURS FORMES

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de montage en cadre et en individuels
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication, de finition et de décors d'entremets tendances
- Maîtriser les techniques de mise en place pratique.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 28 HEURES - 4 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

- Le soleil d'hiver : passion et chocolat blanc... (entremets ou buche)
- Le Banana: banane noisette chocolat lait (lingots individuels ou entremets cadre)
- Le finger chocolat gianduja (dessert individuel)
- Le Cheeze cake agrumes (cadre individuel ou entremets)
- Le coco mûres (individuel)
- Le Kokédama: fraise, citron yuzu (individuel et possibilité de travailler sur la déclinaison en pâte à choux éclairs)
- Le Piémont : Noisette, citron chocolat au lait (cadre individuel ou entremets)
- Lingot banane citron vert et chocolat (individuel cadre)
- Opéra Niemeyer: chocolat noir et Café (individuel et entremets)
- Paris Brest Moderne (pâte à choux)
- Rolls pistache framboise (pâte à choux)
- Tarte 4 chocolats
- Tarte noisette caramel (déclinée en éclair)
- Tarte en noir et blanc (déclinée en choux)
- Le Rubis entremets pistache framboise (entremets ou Bûches)
- Eclair Marron cassis

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION GÂTEAUX DE VOYAGES, SABLÉS ET TUILES

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de gâteaux de voyages, sablés et tuiles vues en formation

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson des pâtes et des biscuits
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif et visuel
- Réalisation des mousses, crémeux, confits, glaçages...
- Travail du chocolat pour les décors
- Trucs et astuces
- Réalisation d'une gamme de gâteaux de voyages, sablés et tuiles adaptée à la clientèle.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon rationnelle et efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Les sablés :

- Sablés diamants
- Sablés florentin
- Romias
- Sablés fleur de sel
- Sablés citron
- Sablés bretons
- Sablés sans gluten
- Sablés piémonts
- Sablés chocolat
- Cookies aux graines
- Sablés noisettes
- Cigarettes russes
- Cantucinni
- Pains d'amande
- Pains d'anis
- Spéculoos
- Galettes driasker
- Langues de chat

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Les tuiles :

- Tuiles à l'orange
- Tuiles au gruë de cacao
- Tuiles praliné
- Tuiles de seigle
- Tuiles aux amandes
- Tuiles passion
- Tuiles coco

Gâteaux de voyages :

- Cake citron
- Cake aux fruits confits
- Cake marbré
- Cake chocolat
- Cake passion
- Cake orange
- Cake abricot – noisette
- Cake vanille – myrtille
- Cake gianduja
- Pain de Gênes amande
- Pain de Gênes pistache – griotte
- Financier amande – framboise
- Financier noisette – myrtille
- Financier pistache – griotte
- Madeleine vanille...

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION GLACIER

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication de la glace
- Parfaire les connaissances culinaires

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



COURS PRATIQUES

- Composition et fabrication des différentes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,
- Acquisitions technique : les proportions, utilisation de turbine à glace,
- Les différentes matières premières,
- Différentes présentations
- Les éléments de présentations,
- Diversification : gaufres, etc...
- Fabrication de cornets maison.

COURS THÉORIQUES (Support de cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,...)

- Étude du matériel, (turbine à glace, petits matériels...),
- Étude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres et produits laitiers, émulsifiants, ingrédients divers...),
- Les différentes recettes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités
- Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, ...),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire,
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- Mise en place (organisation du travail),
- Planification des achats,
- Confectionner sa carte
- Préparation des mixtes,
- Fabrication glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,
- Réalisations des décorations gustatives,
- Hygiène : nettoyage du plan de travail
- Turbinage,
- Fabrication de gaufres,
- Présentation,
- Cours théoriques et bilan des connaissances,
- Hygiène : nettoyage du plan de travail et du sol.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LE SUCRE ARTISTIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser un sucre cuit, le refroidir puis le satiner.
- Réaliser le sucre coulé, modelé et tiré.
- Réaliser le pastillage, l'étaler puis le détailler.
- Réaliser une rose et du ruban en sucre tiré.
- Assembler une pièce artistique.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation d'un sucre coulé
- Réalisation de roses, rubans, fils en sucre tiré
- Réalisation d'un fruit en sucre modelé
- Réalisation de différents éléments de décors en sucre artistique
- Montage d'une pièce artistique

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LE SUCRE D'ART COMMERCIAL

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Apprendre à réaliser des décors simples en sucre
- Maîtriser les phases de cuisson du sucre
- Réaliser des fleurs commerciales afin de décorer les produits
- Maîtriser le satinage du sucre
- S'initier aux techniques de montage des pièces artistiques

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Techniques de fabrication et réalisations de recettes

Cuissons du sucre

Satinage des sucres cuits

Décors en sucre coulé

Fleurs commerciales en sucre tiré

Approche du sucre soufflé

Apprentissage des techniques de fabrication suivantes :

- réalisation de cuissons de sucre
- cuisson d'isomalt
- réalisation de fleurs commerciales
- réalisation de roses en sucre
- réalisation d'éléments en sucre coulé
- réalisation de masses de sucre satiné
- réalisation d'éléments simple en sucre soufflé.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES BUCHES DE NOEL

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de montage et décors de buches de Noel
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de buches de Noel

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

1er jour

Mise en place de la formation et de son contenu. Préparation du matériel et de la matière première.

Découverte et préparation des différents biscuits possible :

Génoise - Dacquoise - Biscuit cuillère...

2^{ème} & 3^{ème} jour

Réalisation et cuisson des différentes crèmes : Bavaroise - Crème pâtissière pour mousse ou crème allégée crème anglaise...

4^{ème} & 5^{ème} jour

Technique d'apprentissage des montages des biscuits, des crèmes et des gélifiés.

Démoulage des différentes pièces.

6^{ème} jour

Techniques des différents glaçages nappages :

Chocolats - chantilly - neutre ou parfumé.

➤ Technique de la décoration à base de chocolats, de meringues ou de pâtes d'amandes.

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Bûche roulée exotique

Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Bûche roulée fraîcheur

Biscuit pâte à choux, confit framboise, ganache montée vanille.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Bûche Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Bûche Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes croustillant praliné crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Bûche Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Entremets de fêtes: Lettre de Noël

Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Entremets de fêtes: Flocon de neige

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Bûche Forêt Noire

Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Bûche Intense

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Bûche Sunrise

Biscuit banane, pâte sablée amande, crémeux exotique, mousse à la vanille.

Bûche Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES CLASSIQUES EN PÂTISSERIE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication, de finition et de décors mis au gout du jour

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 28 HEURES - 4 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Flan Vanille

Pâte sucrée, appareil à flan vanille.

Flan noisette

Pâte sucrée, appareil à flan noisette.

Paris-Brest

Pâte à choux, crème pralinée, praliné coulant et noisettes caramélisées.

Saint-Honoré

Pâte à choux, crémeux chocolat, mousse légère vanille.

Eclairs/Religieuses

Pâte à choux, crémeux et glaçage.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au grué de cacao.

Tarte tatin

Pâte sucrée, frangipane, pommes caramélisées, mousse vanille.

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021

**Forêt Noire**

Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Fraisier

Biscuit vanille, compotée de fraises et mousse vanille.

Framboisier

Biscuit vanille, compotée de framboises et mousse vanille.

Baba au rhum

Pâte à baba, imbibage rhum exotique, chantilly mascarpone, fruits frais.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES CONFISERIES

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser une gamme de confiserie diverse et variée.
- Être capable de réaliser différentes recettes.
- Cuire à la bonne température les sirops.
- Proposer une gamme personnalisée, à sa clientèle, de confiseries.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Réalisation de diverses confiseries.

Réalisation de différentes recettes :

- Pâtes de fruits
- Guimauves
- Nougat
- Fruits caramélisés
- Caramels

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Pâte de fruits

Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Abricot, Pêche, Poire, Pomme, Exotique, Orange.

Guimauves

Vanille, Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Pêche, Pomme, Banane, Passion, Coco, Citron, Orange.

Nougat

Nougat de Montélimar.

Caramels mous

Vanille, Chocolat, Tonka, Framboise, Fleur de sel.

Fruits caramélisés

Noisettes, Amandes, Cacahuètes, Noix de macadamia, Noix de Pécan.

Orangettes/Citronnettes/Tranches d'orange confites

Orangettes enrobées, Citronnettes enrobées, Oranges confites partiellement enrobées.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES MACARONS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser des macarons sur base de meringue italienne.
- Être capable de dresser des macarons.
- Réaliser les décors et garnitures appropriées.
- Proposer une gamme personnalisée de macarons.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative
MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRACTIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Réalisation de coque macarons sur base de meringue italienne.

Réalisation de différentes garnitures :

- Ganaches
- Confitures
- Masses blanches
- Différents inserts...

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Vanille
Pistache
Arlequin (bonbon)
Noisette
Pâte à tartiner
Caramel
Café
Pain d'épices
Citron
Exotique
Miel-abricot
Framboise
Fraise tagada (bonbon)
Griotte
Cassis
Menthe-chocolat
Chocolat
Amande
Orange

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES MONTAGES EN CHOCOLAT DE NOEL

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser les moules pour couler son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Réaliser différentes garnitures.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRACTIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Mise au point sur les différentes variétés de chocolats
- Réalisation des différentes coques et structures
- mise au point couverture chocolat (noir, blanc, lait).
- charbonnage des moules.
- coulage des moules, stockage.

- Préparation des intérieurs (ganaches, alcools, caramels)
- Mise au point des intérieurs (ganaches, alcools).
- Coulage des intérieurs, stockage – réfrigération.
- Mise au point des couvertures.
- Finition de coulage des intérieurs.
- Assemblage des moules par obturation.
- Démoulage des bonbons de chocolats – mise en plateaux.
- Fabrication des ganaches réservées aux truffes.
- Pochage et prise au froid.
- Façonnage et mise en forme.
- Trempage et passage dans le cacao.
- Présentation de la pièce artistique.

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

- **Les montages de Noël « FRUITS »**
- **Les montages de Noël « MER »**
- **Les montages de Noël « ANIMAUX »**
- **Les montages de Noël « PERSONNAGES »**
- **Les montages de Noël « GOURMANDS »**

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES MONTAGES EN CHOCOLAT DE PÂQUES

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser les moules pour couler son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Réaliser différentes garnitures.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Etablir le nombre de pièce à produire.
- Lavage des moules, séchage, cotonnade de chaque pièce.
- Mise en œuvre de la couverture de chocolat.
 - fondre la couverture
 - Obtenir la cristallisation
 - Remise en incorporation afin d'obtenir la bonne température
- Chemisage des moules aux pinces, et ébourrage, coulage du chocolat, et retournement des pièces.
- Grattage du surplus et des contours des moules, passage léger au frigo.
- Démoulage si le moule permet l'assemblage
- Travail dans le même ordre et le même principe pour la couverture de chocolat lait et chocolat noir
- Décors avec les mises au point respectives.
- Assemblage de pièces pour créer parfois des pièces originales
- Réalisation d'une pièce de vitrine
- Lavage des moules, séchage et filmé pour un stockage idéal
- Conservation, refonte des invendus, stockage, réemploi.

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

- **Les montages de Noël « FRUITS »**
- **Les montages de Noël « MER »**
- **Les montages de Noël « ANIMAUX »**
- **Les montages de Noël « PERSONNAGES »**
- **Les montages de Noël « GOURMANDS »**

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES PETITS FOURS MOELLEUX

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de cakes, sablés, petits fours secs et moelleux

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

- Cannelés
- Cannelés au chocolat
- Financiers noisette
- Financiers fleur d'oranger
- Brownies
- Pain de Gênes chocolat
- Madeleines citron
- Macarons vanille
- Macarons café
- Macarons framboise
- Macarons choco banane
- Macarons pistache

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de cakes, sablés, petits fours secs et moelleux

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

- **Cookies** noisette
- Cookies cacahuètes
- Cookies chocolat – pékans
- Cookies chocolat – amandes
- Sablés Breton
- Sablés Orléans
- Sablés Normand
- Sablés Chocolat
- Romia's
- Cigarettes
- Langues de chat
- Tuiles amandes
- Tuiles oranges
- Tuiles de nougatine aux amandes
- Tuiles de nougatine au grué de cacao
- Madeleines vanille
- Madeleines citron
- Financier vanille

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



- Financier noisette
- Financier pistache
- Financier chocolat
- Moelleux chocolat
- Muffins vanille – pépites de chocolat
- Fours moelleux amande

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES TECHNIQUES DE DÉCORS EN PÂTISSERIE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser les techniques d'abaisse et de détaillage de décors en chocolat
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques d'assemblage et de collage des éléments en chocolat
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de coloration et de modelage du chocolat plastique
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de base du sucre tiré et des décors à l'assiette
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de nouvelles méthodes de travail à la poche

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Décors en chocolat

Plaquette en chocolat sur marbre congelé

Décors en chocolat plastique

Décors en pastillage et pâte à sucre

Arabesques, volutes et entourages à la glace royale

Décors en sucre tiré

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION PAINS SPECIAUX – 2 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Remise en question des gammes et évolution des techniques
- Préparer de nouvelles recettes de pains
- Choisir les paramètres technologiques optimums

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 14 HEURES - 2 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1

Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graines
- Pain viennois
- Brioche

Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2

Pains

- ciabatta
- focaccia
- pâte à pizza
- pâte à pain traditionnel
- pain de campagne
- pain aux graines

Pains – 2eme partie

- Pain en pointage bac
- Pain sur levain naturel

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION PAINS SPECIAUX – 3 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Remise en question des gammes et évolution des techniques
- Préparer de nouvelles recettes de pains
- Choisir les paramètres technologiques optimums

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée

Pains pour sandwich et snacking

- Baguette sur levain liquide
- Pain en pointage retardé
- Pain en pousse lente
-

Jour 1 – Après-midi

Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2 – Matinée

Pains

- Pain viennois
- Pain aux céréales
- Ciabatta
- Focaccia
- Pâte à pain traditionnel
- Pain de campagne
- Pain aux graines

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 2 – Après-midi

Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graine
- Pain viennois
- Brioche

Jour 3 – Matinée

Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 3 – Après-midi

Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION PAINS SPECIAUX – 4 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Remise en question des gammes et évolution des techniques
- Préparer de nouvelles recettes de pains
- Choisir les paramètres technologiques optimums

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 28 HEURES - 4 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée

Pains pour sandwich et snacking

- Baguette sur levain liquide
- Pain en pointage retardé
- Pain en pousse lente

Jour 1 – Après-midi

Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2 – Matinée

Pains

- Pain viennois
- Pain aux céréales
- Ciabatta
- Focaccia
- Pâte à pain traditionnel
- Pain de campagne
- Pain aux graines

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 2 – Après-midi

Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graines
- Pain viennois
- Brioche

Jour 3 – Matinée

Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 3 – Après-midi

Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

Jour 4 – Matinée

Produit salé

- Quiche végétarienne
- Tarte gratinée
- Cake salé

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 4 – Après-midi
Produit salé

- Fougasse garnie
- Hamburger
- Tartine ratatouille
- Viennois fraîcheur

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION PAINS SPECIAUX – 5 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Remise en question des gammes et évolution des techniques
- Préparer de nouvelles recettes de pains
- Choisir les paramètres technologiques optimums

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée

Pains pour sandwich et snacking

- Baguette sur levain liquide
- Pain en pointage retardé
- Pain en pousse lente

Jour 1 – Après-midi

Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2 – Matinée

Pains

- Pain viennois
- Pain aux céréales
- Ciabatta
- Focaccia
- Pâte à pain traditionnel
- Pain de campagne
- Pain aux graines

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 2 – Après-midi

Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graines
- Pain viennois
- Brioche

Jour 3 – Matinée

Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 3 – Après-midi

Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

Jour 4 – Matinée

Produit salé

- Quiche végétarienne
- Tarte gratinée
- Cake salé

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 4 – Après-midi
Produit salé

- Fougasse garnie
- Hamburger
- Tartine ratatouille
- Viennois fraîcheur

Jour 5 – Matinée
Snacking sucré

- Hamburger sucré
- Tartine sucrée
- Buns brioche

Jour 5 – Après-midi
Accompagnement et présentation

- Les sauces d'accompagnement
- Présentation sur place et à emporter
- Les dispositions sur assiette
- Association des couleurs

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION DÉVELOPPER UNE GAMME DE PÂTISSERIE POUR BOUTIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes en pâtisserie vues en formation
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de montages et décors des réalisations qui seront effectuées en formation
- Développer la gamme de gâteaux nécessaires à l'élaboration d'une vitrine
- Travailler sur l'organisation et le travail rationnel

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Pâte à choux

Mousses tendance

Tartes

Tarte avec fonçage/ tarte sans fonçage/ tarte feuilletée

Décors en chocolat

Gâteaux de voyage

Cakes/ Fours secs/ Macarons / Cookies

Entremets / Buches

Divers montages/ Finitions/ Glaçage

Création en pâtisserie Française

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION PETITS GÂTEAUX BOUTIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de petits gâteaux individuels au gout du jour

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

1. Tartelette moderne lait noisette

Pâte sucrée noisette rectangulaire
Dacquoise noisette
Mousse vanille
Rectangle de mousse chocolat lait
Glaçage Chocolat lait
Caramel décors
Bille de chocolat (topping)

2. Paris-brest pomme cannelle

Craquelin rouge
Pâte à choux
Compote pomme cannelle
Crème pâtissière
Mousse diplomate
Chantilly cannelle
Décors granny smith
Shiso vert

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



3. Dôme gianduja griotte

Biscuit viennoise cacao

Ganache tonka

Compotée griotte

Glaçage griotte

Décors ivoire

4. Finger violette

Crumble amande base

Fond croustillant amande

Biscuit citron

Crèmeux framboise violette

Ganache cassis

Confit violette décor

Fruits frais

5. Dôme tatin mandarine

Pâte sucrée amande dorée à l'or

Dôme de compressé de pomme

Caramel mandarine

Quenelle de chantilly romarin

Nappage

Mandarine fraîche

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication, de décors et finition d'entremets et petits gâteaux vues en formation

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 28 HEURES - 4 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson des pâtes et des biscuits
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif et visuel
- Réalisation des mousses, crémeux, confits, glaçages...
- Travail du chocolat pour les décors, du chocolat plastique et de la pâte à sucre
- Trucs et astuces
- Réalisation d'une gamme d'entremets et petits gâteaux individuels adaptée à la clientèle.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon rationnelle et efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Roulé exotique

Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Roulé fraîcheur

Biscuit pâte à choux, confit framboise, ganache montée vanille.

Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Berry

Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Saveurs d'antan

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021

**Roussillon**

Croustillant amande, crémeux pistache, compotée d'abricot, mousse nougat.

Intense

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Sunrise

Biscuit banane, pâte sablée amande, crémeux exotique, mousse à la vanille.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION SNACKING – 2 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Utiliser de nouvelles gammes et techniques
- Préparer de nouvelles recettes de snacking en salé et en sucré de type sandwiches, tartines, clubs et burger

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 14 HEURES - 2 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée - Gamme de sandwich et snacking

- Pains spéciaux
- Sandwich tendance et sandwich gastronomique
- Tartes, cakes

Jour 1 – Après-midi - La cuisson basse température sous-vide

- Avantages de la cuisson basse température sous-vide
- Le matériel
- Les protocoles et l'hygiène
- Adaptation de la production

Jour 2 – Matinée - Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 2 – Après-midi - Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION SNACKING – 3 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Utiliser de nouvelles gammes et techniques
- Préparer de nouvelles recettes de snacking en salé et en sucré de type sandwiches, tartines, clubs et burger

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée - Pains pour sandwich et snacking

- Baguette sur levain liquide
- Pain en pointage retardé
- Pain en pousse lente

Jour 1 – Après-midi - Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2 – Matinée - Pains

- Pain viennois
- Pain aux céréales
- Ciabatta
- Focaccia
- Pâte à pain traditionnel
- Pain de campagne
- Pain aux graines

Jour 2 – Après-midi - Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graines
- Pain viennois
- Brioche

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 3 – Matinée - Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 3 – Après-midi - Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION SNACKING – 4 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Utiliser de nouvelles gammes et techniques
- Préparer de nouvelles recettes de snacking en salé et en sucré de type sandwichs, tartines, clubs et burger

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 28 HEURES - 4 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée - Pains pour sandwich et snacking

- Baguette sur levain liquide
- Pain en pointage retardé
- Pain en pousse lente

Jour 1 – Après-midi - Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2 – Matinée - Pains

- Pain viennois
- Pain aux céréales
- Ciabatta
- Focaccia
- Pâte à pain traditionnel
- Pain de campagne
- Pain aux graines

Jour 2 – Après-midi - Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graines
- Pain viennois
- Brioche

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 3 – Matinée - Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 3 – Après-midi - Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

Jour 4 – Matinée - Produit salé

- Quiche végétarienne
- Tarte gratinée
- Cake salé

Jour 4 – Après-midi - Produit salé

- Fougasse garnie
- Hamburger
- Tartine ratatouille
- Viennois fraîcheur

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION SNACKING – 5 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Utiliser de nouvelles gammes et techniques
- Préparer de nouvelles recettes de snacking en salé et en sucré de type sandwiches, tartines, clubs et burger

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 35 HEURES - 5 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée - Pains pour sandwich et snacking

- Baguette sur levain liquide
- Pain en pointage retardé
- Pain en pousse lente

Jour 1 – Après-midi - Pains spéciaux

- Pain moka
- Mini pavé curry – chorizo
- Pain miel et noisette
- Pain au maïs

Jour 2 – Matinée - Pains

- Pain viennois
- Pain aux céréales
- Ciabatta
- Focaccia
- Pâte à pain traditionnel
- Pain de campagne
- Pain aux graines

Jour 2 – Après-midi - Pâte levée viennois

- Pain de mie
- Pain de mie graines
- Pain viennois
- Brioche

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 3 – Matinée - Snacking salé

- Chausson forestier
- Sandwich nordique
- Sandwich fromage
- Tartine rocamadour

Jour 3 – Après-midi - Snacking salé

- Bagel sésame
- Bagel graines
- Bagel poulet curry
- Sandwich poulet tandoori

Jour 4 – Matinée - Produit salé

- Quiche végétarienne
- Tarte gratinée
- Cake salé

Jour 4 – Après-midi - Produit salé

- Fougasse garnie
- Hamburger
- Tartine ratatouille
- Viennois fraîcheur

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 5 – Matinée - Snacking sucré

- Hamburger sucré
- Tartine sucrée
- Buns brioche

Jour 5 – Après-midi - Accompagnement et présentation

- Les sauces d'accompagnement
- Présentation sur place et à emporter
- Les dispositions sur assiette

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION SNACKING SALÉ POUR BOUTIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes de plats de jour
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de nouvelles créations en snacking salé pour boutique.
- Consolider et perfectionner ses connaissances techniques dans la fabrication de produits en snacking salé pour boutique
- Consolider et perfectionner ses connaissances dans la mise en valeur des productions pour optimiser les ventes

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Élaboration des sauces pour les salades, sandwichs, hamburgers, plats du jour et autres

Fabrication des pâtes pour les tartes, hamburgers, pizza

Travail sur les différents taillages de légumes et maîtrise des cuissons

Élaboration des veloutés et soupes chaudes ou froides

Adaptation sur place, suggestions de nouveautés

Rationaliser la mise en place

Réalisation de différents produits en snacking salé en utilisant des produits du marché et en travaillant les produits frais et de qualité.

Présentation et dressage dans les contenants et emballages

Apprentissage et/ou révision des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Tartes et quiches :

- Tarte andalouse à base de pâte feuilletée
- Quiche nordique pâte brisée saumon frais poireaux
- Paysanne pâte brisée légumes grillés jambon et brie
- Tarte pâte feuilletée végétarien légume confit
- Quiche au chèvre et dés poulet
- Tarte fine aux légumes du soleil

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Les sandwichs :

- Chèvre miel et noix
- Poulet mariné et sa sauce épicée
- Roti de bœuf et sa sauce tartare
- Végétarien et ses légumes confits à l'huile d'olive

Wraps :

- Wrap poulet tandoori
- Wrap poulet cacahuètes sauce Thaï
- Wrap végétarien

Sandwichs chauds :

- Croque jambon emmental et champignons
- Croque saumon et son fromage au herbes
- Croque végétarien aux légumes confits

Pain de mie :

- Club sandwich toasté au poulet, bacon œuf
- Club nordique toasté mayonnaise crabe et saumon fumé
- Campagne toasté salade poulet et œuf

Velouté soupe froide ou chaude :

- Velouté de carotte à la cardamome
- Velouté courgette au fromage de chèvre
- Soupe de légumes de saison
- Soupe de melon et vinaigre balsamique
- Soupe de concombre à la menthe

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Hamburger :

- Hamburger au Poulet croustillant et sa crème d'avocat
- Cheese burger au bleue
- Hamburger végétarien

Salades :

- Salade au saumon et crème fraîche
- Salade César
- Salade quinoa et patate douce
- Salade grecque et sa feta
- Salade betterave au poulet et pomme

Pasta box :

- Penne poulet sauce curry
- Farfalle bolognaise
- Végétarien coquillettes et ses légumes confits

Pizza :

- Poulet au curry
- Tartiflette pomme de terre
- Bœuf oignon et sauce barbecue
- Végétarienne et ses légumes grillés
- Chèvre miel et sa salade

Bruschetta :

- Bruschetta tomate mozzarella
- Bruschetta tartiflette
- Bruschetta Saumon et sa crème aux herbes

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Plats du jour :

- Hachi parmentier bœuf
- Lasagne au saumon et chèvre
- Boulette de bœuf aux légumes
- Poulet rôti et ses légumes
- Émincé de poulet et sa purée maison

Croque monsieur :

- Croque steak haché cheddar
- Croque poulet champignons
- Croque 3 fromages

Tacos :

- Tacos espagnol
- Tacos poulet croustillant sauce curry
- Tacos au bœuf épicé

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION SNACKING TENDANCE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes d'hamburger tendances
- Développer sa capacité à maîtriser les différentes techniques de fabrication de nouvelles recettes de sauces et de garnitures originales
- Savoir mettre en valeur les produits

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Réaliser des différents pains à hamburger

Pétrissage et cuisson de la pâte en y ajoutant quelques ingrédients

Apprendre à mariner les viandes, les poulets et les poissons et travailler les cuissons

Élaborer des sauces salées ou sucrées pour accompagner ses différents burgers

Réalisation et travail de garnitures originales pour valoriser le plat

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

- Burger au pain noir au saumon mariné
- Hamburger végétarien et ses légumes frits
- Hamburger au poulet à l'indienne
- Hamburger au poisson croustillant et sa sauce tartare
- Cheese burger au comté
- Hamburger poulet croustillant et oignons caramélisés
- Hamburger foie gras
- Hamburger de Portobello
- Hamburger confiture de tomate
- Hamburger confit de canard
- Hamburger bœuf sauce cocktail maison
- Hamburger courgette et raisin
- Hamburger de poisson pané aux amandes
- Hamburger gorgonzola
- Hamburger végétarien

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION TARTES ET TARTELETTES

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de tartes et tartelette (pâtes, crèmes, garnitures)
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de montage, cuisson et décors de tartes

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en œuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au grué de cacao.

Tarte caramel et noisette

Pâte sucrée, biscuit noisette et ses éclats, caramel beurre salé, ganache montée noisette.

Tarte tatin

Pâte sucrée, frangipane, pomme caramélisées et mousse légère vanille.

Financier « façon tarte »

Financier amande et ses framboises, compotée de framboises et framboises fraîches.

Tarte fraise

Sablé breton, diplomate vanille, confit de fraises et fraises fraîches.

Tarte fruits de saison

Pâte sucrée, biscuit, compotée de fruits, fruits frais.

Tarte aux fruits

Pâte sucrée, frangipane, crème vanille et fruits frais.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Tarte mont blanc

Pâte sucrée, biscuit noisette, confit de cassis, insert marron, chantilly légère au marron.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION VIENNOISERIE & TOURAGE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Cette formation vous permettra de

- Réaliser et maîtriser une gamme de viennoiseries par des techniques de tourage, de pâte levée, levée feuilletée et feuilletage inversé.
- Mise en valeur des viennoiseries par un décor soigné (forme innovante, garnitures fruitée et crémeuse).

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formatation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

- Mise en place du poste de travail en fonction de la recette élaborée :
 - Pâte levée feuilletée : viennoiserie classique, croissant et pain au chocolat.
 - Pâte levée : pain aux raisins, brioche sucrée, navette, pain au lait, Nanterre, tresse, beignet...
- Réunir les ingrédients afin d'approvisionner le poste de travail : farine, sel, levure, pâte fermentée, eau, œufs, matières grasses, lait...
- Pétrissage et frasage des ingrédients
- L'incorporation de la matière grasse se fait au pétrissage pour les pâtes briochées, et par tourage pour les pâtes levées feuilletées.
- Maîtriser les tours selon la pâte levée ou levée feuilletée et les temps de repos.
- Apprentissage du pointage selon pour un travail en direct ou en différé (chambre froide)
- La brioche (pâte levée)
- Apprentissage de la division de la pâte en pâtons au terme du pointage, soit à la main, soit à l'aide de la diviseuse. Façonnage et couche de dorure
- Les croissants (pâte levée feuilletée) Au terme du pointage, la pâte est laminée puis tournée. Maîtrise de l'Apprêt- Cuisson.
- Récapitulatif de l'ensemble de la formation et ses conclusions

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION TRAITEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes d'entrées et plats (viande, poisson).
- Développer sa capacité à maîtriser les différentes techniques de dressage et de mise en valeur des plats

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 42 HEURES - 6 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES:

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur. Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants. Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes. Dégustation et critiques des produits réalisés. Remise d'un fichier recettes à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Découpe de légumes, apprendre les différents taillages de légumes

Réalisation de jus et sauces (froides ou chaudes)

Apprendre les cuissons des viandes ou poissons longue ou courte

Réalisation d'entrées et plats et suggestions de nouveautés

Présentation des plats sur différents supports

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Proposition de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Entrées :

- Raviole de chèvre et son émulsion à l'estragon
- Carpaccio de betteraves mange et saumon fumé
- Thon mi-cuit à la chapelure verte et sa gelée de soja
- Bûche salée aux légumes

Plats viande :

- Cannette en croute de sésame et sa purée de carotte rôtie
- Paleron confit aux épices et chocolat accompagné de ses légumes rôtis
- Entrecôte rôtie et sa purée de patate douce et ses billes de légumes glacés

Plats poisson :

- Filet d'aurade poêlé et son palet de légumes
- Pavé de saumon crème de raifort et son pressé de légumes

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



NOS FORMATIONS

HYGIENNE & SECURITE

- FORM HY & S 001 - COVID - 1 JOUR
- FORM HY & S 002 - DU - 2 JOURS
- FORM HY & S 003- HACCP - 2 JOURS
- FORM HY & S 004 - LA TRACABILITE - 1 JOUR
- FORM HY & S 005 - LES ALLERGÈNES - 1 JOUR



JM FORMATIONS
171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION GESTES BARRIÈRES COVID-19 – 1 JOUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Adapter l'organisation du travail pour préserver la santé – sécurité des salariés
- Adapter les activités de manière à offrir aux clients et intervenants extérieurs des garanties sanitaires, tout en assurant la continuité et la reprise progressive de l'activité.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 HEURES - 1 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / à définir

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Analyse de l'activité de l'entreprise et des postes de travaux.

En collaboration avec l'ensemble du personnel, le formateur transmet les règles et méthodes à respecter, donne des exemples pratiques, clairs et précis pour répondre à la situation sanitaire en vigueur et questionne le personnel.

Exercices pratiques, étude de cas. Démonstrations et accompagnement à la mise en place. Supports pédagogiques / Fiches pratiques et affichage remis pendant et en fin de formation

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.format13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

1 - LA PANDÉMIE COVID 19

- Contexte
- Le virus
- La chaîne de transmission

2 - LA PRÉVENTION EN ENTREPRISE

- Obligation de l'employeur
- L'organisation du travail
- La formation
- La communication

3 - LES GESTES BARRIÈRES PAR LE SALARIÉ

- Les EPI / EPC
- Les bonnes pratiques

4 - LES GESTES BARRIÈRES POUR LES ERP

- Organisation
- Communication

5 - LE RÔLE DU RÉFÉRENT COVID 19

- Sa mission au quotidien
- Gestion de cas de COVID 19
- Sa mission de veille

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION

DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS – 2 JOURS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Identifier les principaux points nécessaires à l'élaboration au DUERP ainsi que les risques professionnels associés aux activités de l'entreprise
- Concevoir un DUERP adapté à son établissement
- Développer un comportement préventif et sensibiliser son personnel aux enjeux liés à la santé et la sécurité au travail

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 14 HEURES - 2 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / à définir

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES:

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Formation sur poste de travail du stagiaire avec étude de cas pratique, modèle de document, guide et affichage obligatoire transmis aux participants

La formation invite les participants à une démarche participative.

Construite à partir des éléments qu'ils auront apportés de leur magasin (étiquettes de produits mis en vente, recettes), les expériences et les connaissances seront partagées puis commentées par rapport aux évolutions de la réglementation.

Exercices pratiques et apports théoriques.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Formation document unique : Appréhender la finalité d'une revue initiale sécurité et santé au travail

- Identifier les enjeux de la mise en place d'une démarche de management de la sécurité et de la santé au travail
- Intégrer les exigences du cadre réglementaire (code du travail)
- Déterminer les responsabilités de l'employeur, des managers et des employés
- Identifier les acteurs internes et externes qui participent à la santé, la sécurité et la prévention des risques
 - Focus sur le référent sécurité
 - Focus sur le médecin du travail

Mieux comprendre l'environnement des accidents du travail et des maladies professionnelles

- Qu'est-ce que les assurances des AT - MP ?
- Les procédures à respecter dans le cas d'un accident de travail
- Qu'est-ce que le registre des accidents bénins ?
- Définitions et statistiques sur les accidents de travail et maladies professionnelles

Réaliser une analyse des risques professionnels dans le cadre du document unique

- Acquérir les notions fondamentales en santé et sécurité : Le système de management de la sécurité et de la santé au travail
- Savoir réaliser une analyse de risques professionnels
 - Identifier les sources de danger associées aux activités d'un site
 - Mettre en œuvre une méthode d'évaluation des risques
 - Mettre en forme l'analyse des risques ou « document unique »
- Recueillir les données et les indicateurs existants pour compléter votre analyse
 - Taux de gravité
 - Taux de fréquence

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Mettre en œuvre et partager des outils efficaces pour prévenir des accidents de travail et des maladies professionnelles

- Développer une culture santé / sécurité
- Identifier les sources d'information réglementaire
- Définir un plan d'action en matière de prévention
 - Identifier les points d'amélioration
 - Savoir proposer et mettre en place des actions de prévention et des actions correctives
 - **Compléter le document unique**

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION METHODE HACCP

Formation obligatoire pour tous secteurs d'activité où l'on propose à la clientèle des aliments à consommer.

Essentielle sur les principes de gestion de la sécurité sanitaire.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Identifier **les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6 personnes

Effectif minimum : 2 personnes

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 14 HEURES - 2 jours de 7h / jour

DATES : réalisées en intra / à définir

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter

MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT :

Analyse des situations rencontrées par les participants

Le formateur amène un apport théorique, transmet les bonnes méthodes selon un plan séquentiel.

Le formateur évaluera les acquis de formation des participants à la formation via des QCM en fin de formation.

Exercices pratiques, études de cas, résolution en commun des problèmes recensés durant la formation.

Démonstrations et accompagnement à la mise en place sur site

Supports pédagogiques / documents techniques remis en fin de formation.

La formation sera assurée par un formateur expérimenté en hygiène et en hygiène alimentaire.

SUIVI & EVALUATION DES RESULTATS :

Document d'évaluation de satisfaction, test des acquis, attestation de présence, attestation de formation individualisée en fin de formation.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée - La législation et les risques pour le consommateur

- La législation, les obligations légales
- Les responsabilités du personnel
- Où sont les risques ?
- Rappel sur les microbes

Jour 1 – Après-midi - Les bonnes pratiques d'hygiène

- La traçabilité de la fourche à la fourchette
- L'hygiène du personnel (règles et recommandation)

Jour 2 – Matinée - Les bonnes pratiques d'hygiène

- Les repas témoins
- Le tranchage, la découpe, le hachage, les mixés.
- La liaison froide et chaude
- Règles de fonctionnement en cuisine
- Le service
- Traitement des restes
- Le plan de nettoyage
- Réception et contrôle
- Stockage des marchandises

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 2 – Après-midi - La maîtrise des risques fondée sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

- Les principes de la méthode HACCP
- HACCP les étapes essentielles
- Identifier les risques liés aux 5 M
- La fiche de poste HACCP

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LA TRACABILITE – 1 JOUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Comprendre les enjeux de la traçabilité
- Comprendre les exigences réglementaires et Respecter la réglementation en vigueur
- Savoir mettre en place et organiser un système de traçabilité dans le but d'assurer une sécurité optimale.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 HEURES - 1 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Méthode active et démonstrative

Exercices pratiques

Ateliers pratiques

Support de cours formation allergie alimentaire et intolérances alimentaires

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

CADRE LEGISLATIF :

Le Règlement 178/2002 sur la Traçabilité du Paquet Hygiène et les textes associés qui régissent la profession

LA TRACABILITE :

Définition et terminologie

Bases réglementaires,

Contexte, enjeux et difficultés,

Pourquoi et quand mettre en place une démarche de traçabilité.

LES OUTILS ET TECHNOLOGIES DE LA TRAÇABILITE :

L'utilisation d'instruments adaptés

L'étiquetage

L'archivage

LES POINTS CLES ET LES ELEMENTS DE SURVEILLANCE :

Les documents obligatoires

Les actions de prévention (réception, stockage, fabrication, service)

La gestion des Alertes et Retrait des produits

La traçabilité : éléments du dispositif d'assurance de la qualité

COMMENT METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE DE TRACABILITE :

Assurer la traçabilité du produit à partir de sa conception, jusqu'à sa remise au client.

Analyse de l'existant (schéma de vie, analyse du processus, bilan des marquages...)

Évaluer et maîtriser les risques : HACCP,

Définir les besoins en traçabilité : exigences et objectifs,

Définir les paramètres à tracer (méthode des 5M),

Choisir le système de marquage : numéro de Série, date, code, code barres.

Élaborer de nouveaux outils : supports d'enregistrements,

Établir un plan d'action et de formation,

Mettre en œuvre. Vérifier et améliorer.

Développer le processus de traçabilité selon les besoins internes de l'entreprise.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



AUTO CONTROLES

Identifier ses fournisseurs et ses clients

Actions préventives :

Fournisseurs

clients

Approvisionnements

Analyse bactériologiques, gestion des TIAC : prélèvement des échantillons, protocole d'alerte.

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LES ALLERGÈNES – 1 JOUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Reconnaître les allergies alimentaires
- Se familiariser avec ce type de difficulté
- Savoir prendre en compte les allergies alimentaires dans votre cuisine

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 HEURES - 1 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Méthode active et démonstrative

Exercices pratiques

Ateliers pratiques

Support de cours formation allergie alimentaire et intolérances alimentaires

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

LES ALLERGIES VRAIES ET LES ALLERGIES CROISÉES

- Définition et différences
- La manifestation des réactions allergiques
- Les allergies les plus fréquentes
- L'évolution des risques et manifestations des allergies selon les âges

LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

- Définition
- La différence avec les allergies alimentaires
- Etude des intolérances alimentaires les plus fréquentes
- Les règles à respecter

CLASSEMENT DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

- Allergènes d'origine animale
 - L'œuf
 - Le lait de vache
- Allergènes d'origine végétale
 - L'arachide
 - Le blé et les produits dérivés
- Les additifs alimentaires

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- La sécurité alimentaire.
- La maîtrise du risque allergique
- Étiquetage et fiches techniques
- Prévenir les risques d'allergie
- Traçabilité des denrées alimentaires

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

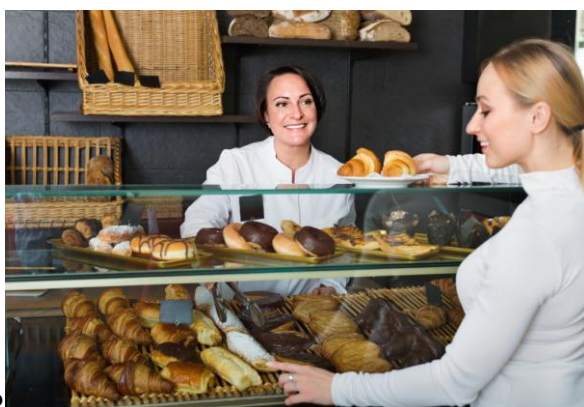
- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



NOS FORMATIONS TERTIAIRE

- FORM TER001 - DECO - 3 JOURS
- FORM TER002 - LA VENTE - 4 JOURS
- FORM TER003 - WINDOWS - 2 JOURS
- FORM TER004 - WORD NIVEAU 1 - 7 JOURS
- FORM TER005 - WORD NIVEAU 2 - 7 JOURS
- FORM TER006 - EXCEL NIVEAU 1 - 7 JOURS
- FORM TER007 - EXCEL NIVEAU 2 - 7 JOURS
- FORM TER008 - MANAGEMENT - 6 JOURS



JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION DECORATION DE VITRINE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Comprendre et appliquer les techniques de valorisation visuelle des produits sur la surface de magasin.
- Concevoir des vitrines attrayantes en fonction de la clientèle ciblée.
- Réaliser des décors de vitrines attirants qui suscitent chez le client le désir d'entrer dans la surface de vente et d'acheter

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 3 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apport théorique et pratique

Apport méthodologique

Etudes de cas

Pratique sur point de vente

Support de cours formation merchandising aménagement d'une vitrine

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Les règles de la composition :

- La gestion de l'espace volumes-couleurs-lumière
- La typologie des points de vente et vitrines
- Définition de zones froides et chaudes & le sens de circulation de clients

Les techniques de merchandising :

Selon les activités :

- Étude de cas et échanges d'expériences
- Exercices pratiques

Le Concept & Type de Vitrine :

- Techniques et choix de présentations supports
- Organisation de l'espace, la pose des produits, le décor, l'éclairage, les couleurs et contrastes.
- L'atelier vitrine (mannequins, bustes, podium)
- Les vitrines à thème Noël, printemps, St Valentin,
- Les tendances (style, créateurs...)

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION LA VENTE EN MAGASIN

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Acquérir ou renforcer sa culture commerciale sur un point de vente
- Optimiser l'accueil client, maîtriser la prise de contact, créer un climat convivial
- Appréhender les techniques d'argumentation, présenter son produit, gérer positivement les objections
- Engager son client dans une prise de décision et vers la fidélisation

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 28 HEURES - 4 jours de 7h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et pratiques

Réflexions de groupe guidées par l'animateur

Mises en situation à partir du vécu des participants

Support de cours formation vente en magasin

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 – Matinée - Les fondamentaux du service à la personne

- L'importance de l'accueil (interne/externe)
- La confiance s'établit en général dès l'accueil
- La qualité du service
- La gestion du temps et des priorités
- Le client doit se sentir unique
- Les trois clés magiques au cœur des clients
- Sérieux
- Service
- Bon accueil
- Fidéliser un client coûte 4 à 5 fois moins cher qu'un nouveau

Jour 1 – Après-midi - Améliorer son efficacité relationnelle

- Prendre le temps d'écouter (une véritable mine d'or)
- Prendre du recul sur ses propres comportements et pratiques
- Améliorer son efficacité relationnelle
- Chaque plainte doit être étudiée et traitée individuellement
- Envisager des solutions pour mieux gérer les clients et les situations difficiles
- Apprendre à dire non tout en préservant la relation

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 2 – Matinée - Les fondamentaux commerciaux

- Les qualités fondamentales d'un bon commercial
- Confiance en soi
- Capacité et volonté d'écouter
- Capacité à rester concentré
- Capacité certaine à communiquer
- Créativité
- Soif d'apprendre
- Persévérance
- Connaissances parfaite des produits ou services.
- L'action commerciale n'est pas une guerre
- L'art du 50/50
- Savoir improviser en privilégiant la vérité

Jour 2 – Après-midi - Stratégie et but commercial

- Ambassadeur de l'image de notre entreprise
- Le Mont Everest du but
- La stratégie plus importante que les arguments
- Stratégie à la carte : (ou processus d'adaptation)
- Stratégie sur des prix bas
- Stratégie sur la qualité
- Stratégie sur l'innovation
- Stratégie d'imitation
- Stratégie de coopération
- Stratégie de différenciation
- Stratégie de focus
- Stratégie sur l'environnement
- Arguments génériques

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Jour 3 – Matinée - Approche théâtrale pour la qualité du service

Illustrer différentes situations

- L'accueil
- Les rapports conflictuels
- Le regard du client

Jeux de rôle avec interaction verbal

- Prendre du recul sur ses propres comportements
- Mise en pratique des consignes et leurs validations

Jour 3 – Après-midi - Approche théâtrale de la partie commerciale

Illustrer différentes situations

- Mise en situation entre le vendeur et le client
- Mise en situation d'une entrée en contact avec un prospect
- Mise en situation d'une argumentation
- Mise en situation des erreurs à éviter

Jeux de rôle avec interaction verbal

- Prendre du recul sur ses propres comportements
- Mise en pratique des consignes et leurs validations
- Réponse aux questions diverses

Jour 4 – Matinée - Les leviers qui motivent l'achat

L'origine de nos motivations

- Définition : du besoin et du désir
- Pyramide de classification hiérarchisée
- Besoins physiologiques
- Besoin de sécurité
- Besoin d'appartenance
- Besoin d'estime
- Besoin de s'accomplir

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Découverte de l'art du Non-verbal

- Le langage du corps
- Gestes
- Attitudes
- Mimiques

Les différents leviers de la motivation

- Les leviers puissants
- Les leviers complémentaires
- Comprendre et utiliser les mots qui déclenchent « *le sens de l'imagination* »

Savoir créer une ambiance favorable

- Mise en situation avec l'outil théâtral
- Mise en situation avec interaction des stagiaires

Jour 4 – Après-midi - Validation des acquis par la mise en situation et la démonstration

Mise en situation

- Mise en situation d'une vente étape par étape
- Mise en situation des pièges à éviter
- Capitalisation des acquis

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION WINDOWS

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

A l'issue de ce cours, le stagiaire maîtrise les fonctions principales de l'environnement WINDOWS. Il est capable d'utiliser l'interface graphique de Windows, de gérer les fichiers stockés sur sa machine.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 HEURES - 2 jours de 3.5h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

- Apport théorique et pratique
- Apport méthodologique
- Exercices d'application sur poste informatique
- Support de cours formation Windows

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRACTIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME

DÉMYSTIFIER L'ORDINATEUR

- Les composants essentiels et leur intérêt (disque dur, processeur, mémoire vive, écran, clavier, souris, carte mère...)

LES 4 MANIPULATIONS DE LA SOURIS

- Clic gauche, clic droit, double clic, cliquer-glisser

LES PRINCIPES DE BASES DE WINDOWS

- Présentation de Windows notion de système d'exploitation et d'interface graphique
- La présentation du bureau
- La nouvelle gestion des Fenêtres
- La barre des tâches
- La présentation du menu Démarrer

CONFIGURER L'ENVIRONNEMENT

- La configuration de la souris
- Le réglage de la date et l'heure
- Le changement des paramètres d'affichage
- La visualisation des polices
- Le paramétrage du menu Démarrer

GÉRER LES FICHIERS

- Les modes d'organisation et la notion d'arborescence
- La création de dossier
- La création de documents
- La copie/ le déplacement de fichiers
- La création de raccourcis
- La gestion des noms longs
- L'explorateur
- Le formatage d'une disquette
- Les boîtes de dialogue

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION WORD NIVEAU 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Créer, mettre en forme, mettre en page, imprimer les documents professionnels (courriers, rapports, comptes-rendus, notes de service)
- Sauvegarder et ouvrir les fichiers ainsi créés
- Réaliser méthodiquement un tableau
- Personnaliser un document (symboles, logos, dessins)
- Personnaliser Word

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Bonnes connaissances de l'environnement informatique pour suivre la formation Word niveau 1

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 jours de 3h / jour - 21 heures

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

- Apport théorique et pratique
- Apport méthodologique
- Exercices d'application sur poste informatique
- Support de cours formation Word initiation

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME

PRÉSENTATION DE WORD

- Possibilités et limites
- L'écran, la souris
- Les différents types d'affichages
- Le compagnon office et le système d'aide intégrée

Maîtriser les fonctions de base

- Créer et sauvegarder un document - Ouvrir un document
- Imprimer un document : aperçu et impression
- Se déplacer dans un document

CRÉER UN COURRIER

- Saisir et modifier le texte - Copier et déplacer du texte
- Mettre en forme les caractères (gras, souligné, taille...)
- Mettre en forme les paragraphes (alignement, retrait...)
- Utiliser le correcteur orthographique
- Utiliser la mise en forme automatique du texte
- Utiliser les listes à puces et les listes numérotées
- Utiliser les insertions automatiques
- Poser des tabulations (types, insertion, modification, suppression...)
- Encadrer les paragraphes, la page, le texte

CRÉER UN DOCUMENT DE PLUSIEURS PAGES

- Modifier les marges
- Créer, modifier et supprimer les en-têtes et les pieds de page
- Numéroté les pages
- Insérer un saut de page, insérer un saut de section
- Rechercher et remplacer du texte

CONCEVOIR DES TABLEAUX

- Dessiner un tableau - Créer un tableau par les icônes et les menus
- Insérer ou supprimer des lignes ou des colonnes
- Modifier les largeurs des colonnes
- Mettre en forme les cellules - Fusionner ou scinder les cellules
- Gérer des tableaux longs

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



UTILISER LES MODÈLES

- Créer un document à l'aide d'un modèle
- Utiliser les styles d'un modèle
- Paramètres enregistrés dans un modèle

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION WORD NIVEAU 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Maîtriser les fonctions avancées
- Gérer les longs documents
- Effectuer un publipostage
- Utiliser les modèles pour les documents renouvelés
- Adopter des outils adaptés à votre quotidien

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Une bonne connaissance des fondamentaux de Word pour suivre la formation Word niveau 2

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 jours de 3h / jour - 21 heures

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

- Apport théorique et pratique
- Apport méthodologique
- Exercices d'application sur poste informatique
- Support de cours formation Word perfectionnement

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME

EFFECTUER UN PUBLIPOSTAGE (MAILING)

- Connaître les principes de base et les applications
- Utiliser la barre d'outils "fusion"
- Mettre en forme le document type
- Concevoir le fichier de données
- Trier et sélectionner les enregistrements
- Effectuer une fusion
- Fusionner en utilisant un fax ou une messagerie

CRÉER DES MODÈLES DE DOCUMENTS ET DES FORMULAIRES

- Élaborer un modèle
- Appliquer un style
- Gérer des modèles
- Modifier les styles et les modèles
- Enregistrer les styles
- Insérer des champs de formulaire
- Utiliser un formulaire

CRÉER DES DOCUMENTS STRUCTURÉS

- Utiliser le mode plan et les documents maîtres
- Utiliser les styles de titre et de corps du document
- Mettre en œuvre l'explorateur de document
- Créer une table des matières

CONCEVOIR DES DOCUMENTS ÉLABORÉS

- Disposer le texte sur plusieurs colonnes
- Insérer des images de la bibliothèque
- Créer une lettrine
- Utiliser les outils de dessin
- Appliquer des effets spéciaux au texte
- Créer un filigrane

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION EXCEL NIVEAU 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Maîtriser et exploiter méthodologiquement les fonctionnalités fondamentales d'Excel
- Pouvoir réaliser des calculs et utiliser les fonctions
- Savoir manipuler les graphiques et les tableaux croisés dynamiques
- Adopter des outils adaptés à votre quotidien

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Bonnes connaissances de l'environnement informatique pour suivre la formation Excel niveau 1

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 jours de 3h / jour - 21 heures

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

- Apport théorique et pratique
- Apport méthodologique
- Exercices d'application sur poste informatique
- Support de cours formation Excel initiation

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME

MAÎTRISER LES FONCTIONS DE BASE D'EXCEL

- Créer un tableau
- Ouvrir un tableau existant
- Enregistrer un document
- Imprimer un document, un tableau ou un graphique
- Se déplacer et sélectionner dans un tableau
- Modifier le contenu des cellules

CONCEVOIR UN TABLEAU EXCEL

- Insérer, supprimer des lignes, des colonnes et des cellules
- Mettre en page et utiliser l'aperçu et les options d'impression
- Ajouter, supprimer ou renommer une feuille
- Copier, déplacer une feuille

PRÉSENTER UN TABLEAU SANS CALCUL

- Mettre en forme les caractères
- Mettre en forme les cellules
- Modifier la largeur des colonnes, la hauteur des lignes
- Changer le format des nombres, des dates
- Utiliser les formats automatiques
- Trier une liste d'informations

MANIPULER LES DONNÉES

- Copier, déplacer des contenus
- Effectuer une recopie incrémentée
- Générer des séries de nombres

ÉLABORER UN TABLEAU COMPORTANT DES CALCULS

- Obtenir un calcul instantané
- Établir des ratios à l'aide des opérations arithmétiques (addition, soustraction)
- Calculer des pourcentages en faisant appel aux références relatives et absolues
- Concevoir des statistiques de gestion, commerciales, financières ou techniques (somme, moyenne, etc.)

REPRÉSENTER SES DONNÉES SOUS FORME DE GRAPHIQUE

- Identifier les différents types de graphiques et leur utilisation
- Créer, modifier, mettre en forme, supprimer un graphique
- Représenter ses données à l'aide de cartes géographiques

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION EXCEL NIVEAU 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Développer des tableaux plus complets (tableau croisé dynamique Excel)
- Gérer les données sous Excel
- Réaliser des graphiques plus poussés sur Excel
- Simuler des calculs et de réaliser une synthèse complète entre différents tableaux
- Appréhender la gestion des données
- Adopter des outils adaptés à votre quotidien

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Avoir de bonnes connaissances des bases d'Excel pour suivre la formation Excel niveau 2

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 7 jours de 3h / jour - 21 heures

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

- Apport théorique et pratique
- Apport méthodologique
- Exercices d'application sur poste informatique
- Support de cours formation Excel perfectionnement

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME

LES CALCULS ET LES FORMULES SOUS EXCEL

- Introduction à la formation : retour sur les formules utilisées et point sur les nouvelles formules à intégrer
- Identifier les calculs les plus adaptés à votre activité
- L'utilisation des caractères spéciaux sur Excel

LES FONCTIONS, FORMULES ET FORMATS DE CALCULS AVANCÉS

- Comment intégrer la valeur absolue \$
- Comment intégrer la fonction si simple
- L'imbrication des fonctions et où dans une fonction si et des 3 fonctions si
- Les fonctions statistiques (somme, moyenne, max, min et nb.si)
- La fonction recherche
- La fonction financière VPM et la valeur cible
- Les fonctions de calculs sur les dates
- La manipulation de chaînes de caractères

LES FILTRES SUR EXCEL

- Créer, trier et filtrer une liste de données
- Appliquer un filtre élaboré
- Afficher des sous-totaux
- Gérer une liste avec un formulaire

LE TABLEAU CROISÉ DYNAMIQUE SUR EXCEL

- Créer et modifier un tableau croisé dynamique
- La mise en forme conditionnelle
- La récupération des données d'un champ
- Mise en place du tableau croisé dynamique à plusieurs dimensions
- Connexion de plusieurs tableaux croisés
- Afficher et masquer des informations
- Les segments et leurs rôles dans le filtrage

LES GRAPHIQUES SUR EXCEL

- Créer et mettre en forme un graphique

Appliquer un filtre à un graphique

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME FORMATION MANAGEMENT - GESTION D'EQUIPE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Prendre conscience de son rôle de responsable et de leader
- Communiquer avec assertivité et respect avec ses collaborateurs
- Déléguer à bon escient
- Dire non et recadrer un collaborateur
- Donner du sens, faire grandir, développer la motivation et la performance de son équipe

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

LIEU DE LA FORMATION : Sur site

DURÉE : 21 HEURES - 6 jours de 3.5h / jour

DATE : réalisée en intra / nous consulter

ACCESSIBILITE :

Pour toutes personnes en situation d'handicap : nous consulter.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

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

JM FORMATIONS peut vous accompagner dans votre démarche administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT:

Apports théoriques et pratiques

Mises en situation à partir du vécu des participants

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES OU D'APPRECIATION DES RESULTATS DE L'ACTION DE FORMATION:

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

MODALITE D'EVALUATION DE L'APPRECIATION DES PARTICIPANTS:

Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

MODALITE DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION :

Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation

DISPOSITIONS PRATIQUES :

Effectif maximum : 6

Effectif minimum : 2

PRIX : à partir de 350 € / pers / jour

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.format13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



PROGRAMME DE FORMATION

LA COMMUNICATION

- L'écoute active et la communication assertive
- La carte du monde: propre à chaque individu → conséquences
- Du blanc/noir au gris clair/gris foncé, mots poisons
- Nos interprétations – 3ème accord Toltèque, Ne faites pas de suppositions
- Donner des instructions
- Nos préjugés et notre positionnement OK+ OK+
- Comment vendre une idée? (Principe de Lola)

LE DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

- Gestion de soi
- Intelligence émotionnelle
- Pyramides du pouvoir

LES COLLABORATEURS

- Matrice d'efficacité managériale
- Stratégie managériale lors de changements
- Sociogramme projet
- Comportements inadéquats
- Savoir dire non
- Accueillir une plainte
- Éviter les jeux de pouvoir

LE COACHING DES COLLABORATEURS : DU GROUPE À L'ÉQUIPE

- Sens des actions
- Questionnement socratique
- Tenir compte du profil de personnalité de chacun

SANCTION DE LA FORMATION :

Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



INFORMATIONS ENTREPRISE

Forme juridique	SASU Société par actions simplifiée à associé unique
Dirigeants	<u>MME Josiane MARAUCCI</u>
Capital	200 €
Siège social	171 BD PAUL CLAUDEL – 13010 - MARSEILLE
Date de Création	09-05-2016
Siret	820 177 160 000 26
Code APE	Activités de soutien à l'enseignement (8560Z)
Activité	Organisme de formation enregistrée sous le numéro 93 13 16152 13

BILAN PEDAGOGIQUE 2020

Nombre de stagiaires : 408

Nombre d'heures : 3930 h

Taux d'assiduité : 100 %

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Règlement intérieur pour les stagiaires en formation

Article 1 : Préambule

Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires. Chaque stagiaire est censé accepter les termes du présent contrat lorsqu'il suit une formation dispensée par JM FORMATION

Article 2 : Dispositions générales

Le port du masque est obligatoire dans l'ensemble des locaux de formation (INTER et INTRA).

Les gestes barrières doivent être respectés dans l'ensemble des locaux de formation (INTER et INTRA).

Les stagiaires doivent respecter le présent règlement intérieur en INTER et INTRA.

Les stagiaires doivent également respecter le règlement intérieur de l'établissement et d'accueil pour les formations en INTRA.

Toute personne en stage doit respecter le présent règlement pour toutes les questions relatives à l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que les règles générales et permanentes relatives à la discipline.

Article 3 : Champ d'application

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur sur les lieux de stage, ainsi qu'en matière d'hygiène.

Toutefois, conformément à l'article R.6352-1 du Code du Travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures d'hygiène et de sécurité applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

Par ailleurs, les stagiaires envoyés en entreprise dans le cadre d'une formation, sont tenus de se conformer aux mesures d'hygiène et de sécurité fixées par le règlement intérieur de l'entreprise.

Article 4 : Maintien en bon état du matériel

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet : l'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite

Suivant la formation suivie, les stagiaires peuvent être tenus de consacrer le temps nécessaire à l'entretien ou au nettoyage du matériel.

Article 5 : Utilisation des machines et du matériel

Les outils et les machines mis en place par l'organisme ne doivent être utilisés qu'en présence d'un formateur et sous surveillance.

Toute anomalie dans le fonctionnement des machines et du matériel et tout incident doivent être immédiatement signalés au formateur qui a en charge la formation suivie.

Il est formellement interdit aux stagiaires en cas de formation à distance :

De communiquer à autrui ses codes d'accès personnels à la plateforme de formation. (Identifiant et mot de passe) D'utiliser le compte d'un autre stagiaire pour suivre une formation.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



De modifier, copier ou diffuser les supports de formation, et d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation. La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel.

En cas de formation à distance :

Il est formellement interdit aux stagiaires :

De communiquer à autrui ses codes d'accès personnels à la plateforme de formation. (Identifiant et mot de passe) D'utiliser le compte d'un autre stagiaire pour suivre une formation.

De modifier, copier ou diffuser les supports de formation, et d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation. La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel.

Article 6 – Boissons alcoolisées

Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées.

Interdiction de fumer

En application du décret n° 92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, il est interdit de fumer dans les salles de cours dispensées aux formateurs.

Article 7 : Horaires - Absence et retards

Les horaires de stage sont fixés par la Direction ou le responsable de l'organisme de formation et portés à la connaissance des stagiaires soit par voie d'affichage, soit à l'occasion de la remise aux stagiaires du programme de stage. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires de stage sous peine de l'application des dispositions suivantes



En cas d'absence ou de retard au stage, les stagiaires doivent avertir le formateur ou le secrétariat de l'organisme qui a en charge la formation et s'en justifier. Par ailleurs, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de stage, sauf circonstances exceptionnelles précisées par la Direction ou le responsable de l'organisme de formation de l'organisme.



Lorsque les stagiaires sont des salariés en formation dans le cadre du plan de formation, l'organisme doit informer préalablement l'entreprise de ces absences. Toute absence ou retard non justifié par des circonstances particulières constitue une faute passible de sanctions disciplinaires.



En outre, pour les stagiaires demandeurs d'emploi rémunérés par l'État ou une région, les absences non justifiées entraîneront, en application de l'article R 6341-45 du Code du Travail, une retenue de rémunération proportionnelle à la durée des dites absences.

Par ailleurs, les stagiaires sont tenus de remplir ou signer obligatoirement et régulièrement, au fur et à mesure du déroulement de l'action, l'attestation de présence, et en fin de stage le bilan de formation ainsi que l'attestation de suivi de stage.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Article 8 : Sanction

Tout manquement du stagiaire à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction. Constitue une sanction au sens de l'article R 6352-3 du Code du Travail toute mesure, autre que les observations verbales, prises par le responsable de l'organisme de formation de l'organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit. Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister :



Soit en un avertissement ; Soit en un blâme ou un rappel à l'ordre ;



Soit en une mesure d'exclusion définitive (il est rappelé que dans la convention passée par l'organisme avec l'État ou la Région, des dispositions particulières sont définies en cas d'application des sanctions énoncées ci-dessus). Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites. Le responsable de l'organisme de formation de l'organisme doit informer de la sanction prise l'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise ;



L'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation.

Article 9 : Procédure disciplinaire

Les dispositions qui suivent constituent la reprise des articles R 6352-4 à R 6352-8 du Code du Travail.

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

Lorsque le responsable de l'organisme de formation ou son représentant envisagent de prendre une sanction qui a une incidence, immédiate ou non, sur la présence d'un stagiaire dans une formation, il est procédé ainsi qu'il suit :



Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant convoque le stagiaire en lui indiquant l'objet de cette convocation.



Celle-ci précise la date, l'heure et le lieu de l'entretien. Elle est écrite et est adressée par lettre recommandée ou remise à l'intéressé contre décharge.



Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



La convocation mentionnée à l'alinéa précédent fait état de cette faculté. Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire. Dans le cas où une exclusion définitive du stage est envisagée et où il existe un conseil de perfectionnement, celui-ci est constitué en commission de discipline, où siègent les représentants des stagiaires.

Il est saisi par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant après l'entretien susvisé et formule un avis sur la mesure d'exclusion envisagée.

Le stagiaire est avisé de cette saisine. Il est entendu sur sa demande par la commission de discipline. Il peut, dans ce cas, être assisté par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La commission de discipline transmet son avis au Directeur de l'organisme dans le délai d'un jour franc après sa réunion.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de quinze jours après l'entretien ou, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la commission de discipline. Elle fait l'objet d'une décision écrite et motivée, notifiée au stagiaire sous la forme d'une lettre qui lui est remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Lorsque l'agissement a donné lieu à une sanction immédiate (exclusion, mise à pied), aucune sanction définitive, relative à cet agissement ne peut être prise sans que le stagiaire ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui et éventuellement que la procédure ci-dessus décrite ait été respectée.

Article 10 : Entrée en application

Le présent règlement est distribué aux stagiaires.

Le stagiaire devra attester qu'il a lu le règlement intérieur soit en signant ce document ci-dessous soit en le précisant sur la feuille d'émargement.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Conditions générales de vente

Objet et champ d'application

Toute commande de formation implique l'acceptation sans réserve par le Client et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document du Client, et notamment sur toutes conditions générales d'achat.

Documents contractuels

JM.FORMATIONS fait parvenir au Client, une convention de formation professionnelle continue établie selon les articles L6353-1 et L6353-2 du Code du travail. Le Client s'engage à retourner dans les plus brefs délais à JM.FORMATIONS un exemplaire signé et portant son cachet commercial. Une attestation de présence peut être adressée au Client sur demande.

Définition de l'activité de formation

L'activité de formation sous-traitée comprend l'animation, en face à face pédagogique, devant un public de participants qui ont contracté une convention de formation ou un contrat avec le client.

Cette animation peut consister en un enseignement théorique et pratique, et donner lieu à une évaluation des acquis.

Conditions financières

Le client est facturé après la prestation. La facture est à régler en totalité à 30 jours. Un compte de 50% peut être demandé par le Client à la signature de la commande.

Conditions d'annulation des formations par le client

Toute annulation par le Client doit être communiquée par écrit. Pour toute annulation, moins de 5 jours ouvrables avant le début du stage, le montant de la formation sera immédiatement exigible à titre d'indemnité forfaitaire.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Supports de formation

JM.FORMATIONS délivrera des supports papiers ou dématérialisés si applicable.

Prix et règlements

Tous nos prix sont indiqués en euros et hors taxes. Ils sont à majorer de la TVA au taux en vigueur. Toute formation commencée est due en entier.

Les factures sont payables en euros, à 30 jours date de facture, sans escompte et à l'ordre de JM.FORMATIONS. Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par le Client de pénalités de retard au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne. Ces pénalités sont exigibles de plein droit, dès réception de l'avis informant le Client qu'elles ont été portées à son débit.

Outre les pénalités constatées en cas de retard de paiement, le Client sera redevable d'une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement conformément aux articles L441-6 c. com. Et D. 441-5. JM.FORMATIONS se réserve néanmoins le droit de réclamer une indemnisation complémentaire, sur justification, lorsque les frais réellement exposés sont supérieurs à ce montant.

Règlement par un OPCO

Si le Client souhaite que le règlement soit émis par l'OPCO dont il dépend, il lui appartient :

- De faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande.
- De l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande.
- De s'assurer de la bonne fin du paiement par l'OPCO qu'il aura désigné.

Si l'OPCO ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Si JM.FORMATIONS n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCO au 1er jour de la formation, le Client sera facturé de l'intégralité du coût du stage.

En cas de non-paiement par l'OPCO, pour quelque motif que ce soit, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant.

Annulation d'une commande ferme par le client

Toute annulation de participation d'un bénéficiaire dans un délai inférieur ou égal à celui spécifié précédemment, est facturée à 100 %. Toute annulation du fait de l'abandon en cours de formation par le client, ou de sa cessation pour quelque raison que ce soit, de son fait ou non, donne lieu à une facturation à 100 %. En cas de frais de déplacements convenus entre le prestataire et le client, et déjà engagés par le formateur (la veille ou le jour de la prestation par exemple), la facturation inclut les frais convenus.

Information des bénéficiaires par le client

Les règles de vie commune et les consignes de sécurité sont transmises au bénéficiaire par le formateur. Tout manquement fait l'objet d'un compte-rendu verbal au client, et peut être sanctionné par le renvoi du stagiaire, conformément aux dispositions du Code du Travail.

Informatique et libertés

Le Client est informé que les informations à caractère personnel qui sont communiquées à JM.FORMATIONS en application et dans l'exécution des commandes et/ou ventes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de JM.FORMATION pour les besoins desdites commandes. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, dite Loi Informatique et Libertés, mise à jour par la loi du 6 août 2004, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles le concernant. Ce droit est exercable en faisant une demande par e-mail ou par courrier adressé à JM.FORMATIONS.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Propriété intellectuelle

JM.FORMATIONS pourra céder au Client les droits de reproduction, d'utilisation, de diffusion, d'adaptation, de modification et d'exploitation des supports de formation, pour un usage exclusivement interne et dans des conditions clairement définies.

Confidentialité

Toutes informations (hors celles accessibles au public) dont JM.FORMATIONS ou le Client aura eu connaissance ou qui auront été communiquées par l'autre partie ou par un client un tiers, antérieurement ou durant l'exécution du contrat, sont strictement confidentielles et chacune des parties s'interdit de les divulguer.

Loi applicable

Les Conditions Générales et tous les rapports entre JM.FORMATIONS et ses Clients relèvent de la Loi française.

Attribution de compétences

Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable seront de la compétence exclusive du tribunal de commerce de MARSEILLE quel que soit le siège ou la résidence du Client, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie.

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE PREFET DE LA REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

DIRECCTE

Pole Entreprise, Emploi et Economie

**Service Régional de Contrôle
de la Formation Professionnelle
Continue et de la Politique du Titre**

**Service Régional de Contrôle
Renseignements téléphoniques tous les
jours (sauf mercredi et vendredi)
de 9h à 11h45
Téléphone : 04 86 67 33 55**

**Courriel : paca.controle-
fp@directe.gouv.fr**

Affaire suivie par : Secrétariat

Réf. :

P.J. : un feuillet

Marseille, le 24 juin 2016

**Objet : déclaration d'activité d'un
prestataire de formation...**

L'Inspecteur Principal

A

JM FORMATIONS
10 ALLEE DES BUIS

13008 MARSEILLE

Madame, Monsieur,

J'ai l'honneur de vous délivrer, ci-joint, un feuillet comportant le numéro d'enregistrement de votre déclaration d'activité en tant que prestataire de formation conformément aux dispositions de l'article R. 6351-6 du code du travail.

Ce numéro ne doit en aucun cas être considéré comme un agrément. Il doit figurer sur vos conventions, contrats de formation professionnelle, bons de commande ou factures sous la forme :

« déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93.13.16152.13 du préfet de région de Provence-Alpes-Côte d'Azur ».

Si vous le mentionnez sur un document publicitaire, il ne peut apparaître, en application de l'article L. 6352-12 du code du travail, que sous la seule forme :
« enregistré sous le numéro 93.13.16152.13. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat ».

Par ailleurs, toute modification de l'un des éléments de la déclaration (dénomination, objet social, statut juridique, dirigeants, adresse) ainsi que la cessation d'activité devront faire l'objet d'une communication à l'administration qui vous a délivré le numéro dans un délai de trente jours en vue d'établir une déclaration modificative.

En application de l'article L.6351-6 du code du travail, la déclaration devient caduque lorsque le bilan pédagogique et financier prévu à l'article L.6352-11 ne fait apparaître aucune activité de formation ou lorsque ce bilan n'a pas été adressé à l'autorité administrative.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

pl
L'Inspecteur Principal de la Formation Professionnelle
Chef du Service Régional de Contrôle et de la Politique du
Titre


Christine BURGARELLA

Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi - DIRECCTE PACA
CS 10009 - 23/25, rue Borde - 13285 MARSEILLE cedex 08 - Standard : 04 86 67 32 00 -
Services d'informations du public : Travail Info service 0821 347 347 (0,12€/mn)
internet <http://www.paca.directe.gouv.fr/-organismes-de-formation-vous-informer-.html>

JM FORMATIONS

171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90

Mail : jm.formation13@gmail.com

SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.

- Partenaire de votre réussite professionnelle

Dernière modification : Novembre 2021



REÇU LE
- 2 JUIN 2016

cerfa
N° 10782*03

BULLETIN DE DÉCLARATION D'ACTIVITÉ D'UN PRESTATAIRE DE FORMATION
(art. L. 6351-1, R. 6351-1 à R. 6351-5 du code du travail)

NUMERO DE DÉCLARATION (Cadre réservé à l'Administration)
Date de délivrance : 24/06/2016 Numéro attribué : 93131615213

Vous déclarez un organisme établi en France (cochez la case) Renseigner tous les cadres sauf le cadre B

Vous déclarez un organisme sans établissement en France (cochez la case) Renseigner dans le cadre A les coordonnées du représentant en France et dans le cadre B les coordonnées de l'organisme déclarant

A. IDENTIFICATION DU DÉCLARANT

N° SIRET : 82017716000018 CODE NAF : 8559A
Dénomination, sigle : JM FORMATIONS
Adresse : 10 ALLEE DES BUIS
Code postal : 13008 Commune : MARSEILLE
Tél. : 0615238581 Fax : Email : joymaraucct@hotmail.fr

Si l'adresse postale est différente :
Dénomination, sigle :
Adresse :
Code postal : Commune :

B. IDENTIFICATION DE L'ORGANISME ÉTRANGER

Dénomination, sigle :
Adresse :

C. ACTIVITE DU DÉCLARANT

Date de signature de la convention ou du contrat joint à l'appui de la demande de déclaration : 06 mai 2016
Date de début de l'exercice comptable : 01/01/2016
Date de fin de l'exercice comptable : 01/01/2016
Si vous avez déjà eu une activité de formation professionnelle, ancien numéro de déclaration :
Activité principale (en clair) : FORMATION CONTINUE D ADULTES

JM FORMATIONS
171 bd Paul Claudel - Bat C - 13010 Marseille – Tél. : 06 15 23 85 81 - 06 29 82 02 90
Mail : jm.formation13@gmail.com
SIRET 820177160 Enregistré sous le numéro : 93.13.16152.13.
- Partenaire de votre réussite professionnelle
Dernière modification : Novembre 2021



D. STATUT DE L'ORGANISME (Cocher la case)

Travailleur indépendant	<input type="checkbox"/>	1.010	Organismes du ministère en charge de l'éducation nationale	<input type="checkbox"/>	2.150
Entreprise unipersonnel à responsabilité limitée (EURL)	<input type="checkbox"/>	1.015	Greta	<input type="checkbox"/>	2.151
Société à responsabilité limitée (SARL)	<input type="checkbox"/>	1.020	Hors Greta	<input type="checkbox"/>	2.152
Société anonyme (SA)	<input type="checkbox"/>	1.030	Supérieur	<input type="checkbox"/>	2.153
Société en nom collectif (SNC)	<input type="checkbox"/>	1.040	CNAM	<input type="checkbox"/>	2.160
Commandite simple	<input type="checkbox"/>	1.050	CNEC	<input type="checkbox"/>	2.170
Commandite par actions	<input type="checkbox"/>	1.060	Organismes du ministère en charge de la santé	<input type="checkbox"/>	2.180
Société civile	<input type="checkbox"/>	1.070	Organismes du ministère en charge de l'agriculture	<input type="checkbox"/>	2.190
Association loi de 1901 ou de 1908	<input type="checkbox"/>	1.100	Organismes consulaires (CCI)	<input type="checkbox"/>	2.201
Association syndicale (loi de 1884)	<input type="checkbox"/>	1.110	Organismes consulaires (chambres de métiers)	<input type="checkbox"/>	2.202
Société coopérative	<input type="checkbox"/>	1.121	Organismes consulaires (chambres d'agriculture)	<input type="checkbox"/>	2.203
Groupement d'intérêt économique	<input type="checkbox"/>	1.130	Autres publics	<input type="checkbox"/>	2.240
Autres privés	<input type="checkbox"/>	1.140			

Précisez : SAS (SASU) Précisez :

E. NOMBRE DE PERSONNES DISPENSANT DES HEURES DE FORMATION A LA DATE DE LA DÉCLARATION

Personnes de votre organisme : nombre de formateurs	
Travailleur indépendant / gérants non salariés	5
Salariés sous contrat de travail à durée indéterminée	
Salariés sous contrat de travail à durée déterminée	
Formateurs occasionnels salariés dont l'activité de formation est inférieure à 30 jours par an	
Bénévoles	
Nombre total de personnes de votre organisme dispensant des heures de formation	
Nombre de personnes extérieures à votre organisme dispensant des heures de formation dans le cadre de contrats de sous-traitance	
Nombre total de personnes dispensant des heures de formation	5

F. SPÉCIALITÉS DE FORMATION DISPENSÉES AU TITRE DE LA PREMIÈRE CONVENTION OU DU PREMIER CONTRAT (voir liste des codes par spécialités indiquée dans la notice)

	Code
AGRO ALIMENTAIRE (BOULANGERIE PATISS)	221
Précisions éventuelles pour les domaines de formation :	
BOULANGERIE PATISSERIE	

G. PERSONNES AYANT UNE FONCTION DE DIRECTION OU D'ADMINISTRATION DU PRESTATAIRE DE FORMATION

Nom, prénom et qualité : MARAUCCI JOSIANE

DIRIGEANTE

Nom, prénom et qualité :

Nom, prénom et qualité :

Nom du signataire : MARAUCCI JOSIANE

Qualité : DIRIGEANTE

À MARSEILLE

Signature :

DIRECCTE PACA 2016
CS 10009
23, 25, rue Borde
13285 MARSEILLE CEDEX 08

Cachez du déclarant
JM FORMATIONS
10 allée des Buis-13008 Marseille
Tél: 06.15.23.85.81
joymaraucci@hotmail.fr
Siret: 820 177 160