



# Catalogue des formations

Hôtellerie et Restauration - 2023

## COLOC' 2 CHEFS

Organisme de formation déclaré sous le numéro  
75331306733 auprès de la Préfecture de Nouvelle-Aquitaine.  
Ne vaut pas agrément de l'Etat.

Version du 12-05-2023





# HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Formation spécifique en hygiène alimentaire applicable en restauration

FORMATION  
REGLEMENTAIRE

## Contexte

Depuis 2012, la réglementation française prévoit qu'au moins une personne au sein de chaque établissement de restauration suive une formation Hygiène alimentaire. Le programme et les modalités sont définis par décret. L'attestation de formation est un document exigible en cas de contrôle sanitaire de l'établissement.

## Objectifs pédagogiques

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître la réglementation applicable
- Identifier les risques sanitaires
- Utiliser la méthode HACCP
- Mettre en place des autocontrôles

## Programme

- Aliments et risques pour le consommateurs  
*Dangers - Microbiologie - Moyens de maîtrise*
- Fondamentaux de la réglementation en vigueur  
*Déclaration d'activité - Paquet Hygiène - BPH - Gestion des non conformités - Contrôles officiels*
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)  
*Méthode HACCP - Mesures de vérifications - Systèmes d'enregistrement*

## Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles (si locaux de formation équipés), formateur expert en hygiène alimentaire.

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 45 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



100% (13 stagiaires en 2023)



14 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

- Libourne (33)
- Bordeaux (33)
- Toulouse (31)
- Directement dans vos locaux

## Délai d'inscription

Minimum 11 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Référent hygiène au sein d'une structure manipulant des denrées alimentaires.

**Pré requis** : aucun.

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

- Session inter-entreprises : 480€ TTC / stagiaires
- Session intra-entreprise : sur devis

## Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)

OPCO, AGEFICE, Pôle Emploi, Conseil Départemental et Régional.

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.

# Restauration et Métiers de bouche

Méthode HACCP et Bonnes pratiques d'hygiène

Plan de Maitrise Sanitaire

Techniques de cuisine

Techniques de pâtisserie

Conserverie (interne)

Techniques de boucherie - charcuterie

Techniques de fromagerie

Accords Mets et Vins



# MÉTHODE HACCP

Formation Méthode HACCP et Bonnes pratiques d'hygiène - Restauration commerciale

## Contexte

Le règlement européen CE 854/2004 prévoit que tout professionnel manipulant des denrées alimentaires doit être formé à la méthode HACCP applicable dans son secteur d'activité.

## Objectifs pédagogiques

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les risques sanitaires
- Utiliser la méthode HACCP
- Mettre en place des autocontrôles
- Savoir ranger des denrées alimentaires
- Maitriser les techniques de nettoyage en cuisine

## Programme

- Aliments et risques pour le consommateurs  
*Dangers - Microbiologie - Moyens de maitrise*
- Bonnes pratiques d'hygiène en restauration *GBPH - Techniques de nettoyage et de désinfection -*
- Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)  
*Méthode HACCP - Mesures de vérifications - Systèmes d'enregistrement*

## Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles (si locaux de formation équipés), formateur expert en hygiène alimentaire.

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 30 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



100% (2 stagiaires en 2023)



7 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

- Directement dans vos locaux en France Métropolitaine

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis, pâtissier, gérant d'établissement

**Pré requis** : aucun.

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

- Session intra-entreprise : à partir de 1 100€ HT / jour

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, AGEFICE, Employeur.

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# P.M.S

## Elaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire

### Contexte

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) est un dossier obligatoire dans tous les établissements de transformation et de stockage alimentaire. Il regroupe un ensemble de documents relatifs à l'organisation de la structure en matière d'hygiène alimentaire.

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les différentes composantes d'un PMS
- Identifier la réglementation applicable
- Constituer un PMS et le mettre à jour
- Faire appliquer les mesures prévues dans le PMS

### Programme

- Réglementation hygiène
- Hygiène du personnel
- Hygiène des denrées alimentaires
- Organisation des locaux d'activités
- Mise en œuvre de la méthode HACCP
- Contenu Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Utiliser le PMS au quotidien et le mettre à jour

### Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, plan d'actions à mettre en œuvre à l'issue de la formation, formateur expert en hygiène alimentaire.

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : rédaction d'un plan d'actions
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel  
ou en visio



Satisfaction non évaluée à ce jour



3,5 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

- Directement dans vos locaux en France Métropolitaine
- En visio selon vos disponibilités

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Gérant d'établissement, artisans métier de bouche, responsable qualité, chef de cuisine.

**Pré requis** : aucun.

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

- Session intra-entreprise présentiel : 800€ HT
- Session intra-entreprise à distance : 500€ HT

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, AGEFICE, Employeur.

### Contact Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# CONNAISSANCE DU VIN

## Formation Achat et commercialisation du vin en restauration

### Contexte

La connaissance du vin est indispensable pour savoir acheter, vendre et servir dans de bonnes conditions.

### Objectifs pédagogiques

- Connaître et différencier les types de vins
- Identifier les cépages et les régions de production
- Savoir acheter des vins en cohérence avec la carte de l'établissement
- Savoir conseiller un accord mets et vin
- Maîtriser les techniques de service et de conservation des vins

### Programme

- Connaissance des vins  
*Types de vins - Cépages - Régions et méthodes de production*
- Accords mets et vins  
*Acheter des vins cohérents avec la carte - Conseiller la clientèle - Fixer les prix de vente*
- Bonnes pratiques du vins  
*Techniques de services - Méthodes de conservation*

### Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, dégustation de vins, exercices de service, formateur expert en vins.

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 45 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



Satisfaction non évaluée à ce jour



14 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

- Centre de formation à Libourne (33)
- Directement dans vos locaux en Nouvelle Aquitaine

### Délai d'inscription

Minimum 11 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Employé chargé de l'achat et/ou de la commercialisation des vins au sein des établissements de restauration. La formation peut être adaptée pour le personnel des commerces de détail (ex : épicerie).

**Pré requis** : aucun.

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 1 400€ HT / jour

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, AGEFICE, Employeur.

### Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# CONSERVERIE

## Formation interne Fabrication de conserves et Manipulation d'autoclave

### Contexte

Le décret de 1955 indique qu'une conserve alimentaire est un contenant étanche renfermant des denrées et ayant subi un traitement thermique spécifique. La fabrication de conserve nécessite l'utilisation d'un autoclave. Coloc' 2 Chefs propose une formation interne aux professionnels souhaitant réaliser leurs conserves au sein de son atelier partagé de Lormont (33).

### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser la fabrication de conserves alimentaires
- Savoir utiliser l'autoclave en sécurité
- Connaître le contexte réglementaire de la fabrication de conserves

### Programme

- Accompagnement à la mise en place du procédé de fabrication
- Les grands principes de la fabrication artisanale de produits appertisés en bocaux
- Les points critiques du processus de fabrication des conserves en bocaux
- Principes de fonctionnement de l'autoclave  
*Opérations de sécurité - Chargement - Lancement du cycle - Déchargement*
- Travaux pratiques  
*Préparations alimentaires - Mise en bocaux - Cycle test*
- Maintien d'un niveau d'hygiène conforme à chaque étape

### Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, fabrication de conserves, formation individuelle, formateur gérant d'une conserverie.

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques au cours de la formation.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



100% (1 stagiaire en 2022)



7 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

- Atelier partagé de Lormont (33)
- Formation individuelle, choix de la date en fonction des disponibilités du stagiaire et du formateur.

### Délai d'inscription

Minimum 10 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Artisans et porteurs de projet en conserverie souhaitant utiliser l'atelier partagé de Coloc' 2 Chefs pour réaliser ses conserves en autonomie

**Pré requis** : disposer de fiches recettes

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session individuelle : 889€ HT

Les bocaux, la tenue et les denrées sont à la charge du stagiaire.

### Contact Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.

# Restauration collective

Méthode HACCP et Bonnes pratiques d'hygiène

Objectif EGALIM : cuisine végétarienne

Objectif EGALIM : réduire le gaspillage alimentaire

Sous-vide et Cuissons basses températures

Produits sensibles

Textures modifiées pour les séniors

Eveil aux goûts pour les enfants





# MÉTHODE HACCP

Formation Méthode HACCP et Bonnes pratiques d'hygiène - Restauration collective

## Contexte

Le règlement européen CE 854/2004 prévoit que tout professionnel manipulant des denrées alimentaires doit être formé à la méthode HACCP applicable dans son secteur d'activité.

## Objectifs pédagogiques

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les risques sanitaires
- Utiliser la méthode HACCP
- Mettre en place des autocontrôles
- Savoir ranger des denrées alimentaires
- Maîtriser les techniques de nettoyage en cuisine

## Programme

- Aliments et risques pour le consommateur  
*Dangers - Microbiologie - Moyens de maîtrise*
- Bonnes pratiques d'hygiène en restauration  
*GBPH - Techniques de nettoyage et de désinfection - Plats témoins - Prélèvements de surface*
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)  
*Méthode HACCP - Mesures de vérifications - Systèmes d'enregistrement*

## Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles (si locaux de formation équipés), formateur expert en hygiène alimentaire.

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 30 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



Satisfaction non évaluée à ce jour



7 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis, pâtissier en restauration collective.

**Pré requis** : aucun.

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 1 100€ HT / jour

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, Employeur.

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# CUISINE VEGETARIENNE

Formation Atteindre les objectifs de la loi EGALIM en restauration collective

## Contexte

La Loi EGALIM s'applique depuis le 01/01/2022 à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. Notre formation permet aux professionnels du secteur de saisir l'ensemble des enjeux autour de cette réglementation. Les modules de formations sont adaptés du type de restauration collective (scolaire, entreprise ...).

## Objectifs pédagogiques

- Equilibrer les menus en valorisant les légumineuses et céréales
- Cuisiner des recettes reproductibles et originales en maîtrisant son budget
- Mettre en œuvre de techniques "anti-gaspi"
- Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène

## Programme

- Présentation des enjeux de la loi EGALIM  
*Explication des objectifs réglementaires (1 heure)*
- Travaux pratiques en cuisine  
*Réalisation de recettes (5 heures)*
- Dégustation et bilan  
*Dégustation - Nettoyage de la cuisine - Bilan (1 heure)*

## Moyens pédagogiques

Fiches techniques remises à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur chef de cuisine expérimenté

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement : questionnaire en ligne avant l'entrée en formation
- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Photos non contractuelles



Présentiel



100% (26 stagiaires en 2022)



7 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis en restauration collective.

**Pré requis** : aucun.

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 1 900€ HT / jour

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, Employeur.

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# ANTI-GASPILLAGE

## Formation Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

### Contexte

La Loi EGALIM s'applique depuis le 01/01/2022 à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. Notre formation permet aux professionnels du secteur de saisir l'ensemble des enjeux autour de cette réglementation. Les modules de formations sont adaptés du type de restauration collective (scolaire, entreprise ...).

### Objectifs pédagogiques

- Equilibrer les menus en valorisant les légumineuses et céréales
- Cuisiner des recettes reproductibles et originales en maîtrisant son budget
- Mettre en œuvre de techniques "anti-gaspi"
- Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène

### Programme

- Présentation des enjeux de la loi EGALIM  
*Explication des objectifs réglementaires (1 heure)*
- Travaux pratiques en cuisine  
*Réalisation de recettes (5 heures)*
- Dégustation et bilan  
*Dégustation - Nettoyage de la cuisine - Bilan (1 heure)*

### Moyens pédagogiques

Fiches techniques remises à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur chef de cuisine expérimenté

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement : questionnaire en ligne avant l'entrée en formation
- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Photos non contractuelles



Présentiel



Satisfaction non évaluée à ce jour



7 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis en restauration collective.

**Pré requis** : aucun.

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 1 900€ HT / jour

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, Employeur.

### Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# EVEIL AUX GOÛTS

Atelier de sensibilisation aux goûts en restauration scolaire

## Contexte

La Loi EGALIM s'applique depuis le 01/01/2022 à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. Notre formation permet aux professionnels du secteur de saisir l'ensemble des enjeux autour de cette réglementation. Les modules de formations sont adaptés du type de restauration collective (scolaire, entreprise ...).

## Objectifs pédagogiques

- Equilibrer les menus en valorisant les légumineuses et céréales
- Cuisiner des recettes reproductibles et originales en maîtrisant son budget
- Mettre en œuvre de techniques "anti-gaspi"
- Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène

## Programme

- Présentation des enjeux de la loi EGALIM  
*Explication des objectifs réglementaires (1 heure)*
- Travaux pratiques en cuisine  
*Réalisation de recettes (5 heures)*
- Dégustation et bilan  
*Dégustation - Nettoyage de la cuisine - Bilan (1 heure)*

## Moyens pédagogiques

Fiches techniques remises à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur chef de cuisine expérimenté

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement : questionnaire en ligne avant l'entrée en formation
- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



Non évaluée à ce jour



Sur mesure

## Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Agent de restauration en restauration scolaire, personnel d'encadrement en milieu scolaire - Enfants accueillis au sein de l'établissement

**Pré requis** : aucun.

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

Session 2 heures à partir de 300€ (max 15 enfants)

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)

Voir collectivités publiques pour subvention

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)

09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)

[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# BASSE TEMPÉRATURE

## Formation Cuisson sous-vide à basse température en restauration collective

### Contexte

La cuisson à basse température des aliments permet de conserver leurs qualités gustatives et nutritionnelles. C'est aussi un procédé technique qui permet de réduire la perte de matière à la cuisson.

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre le principe de la cuisson basse température
- Déterminer les températures de cuisson selon le type d'aliments
- Utiliser le matériel adéquat
- Organiser une cuisson de nuit
- Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène

### Programme

- Définition et fonctionnement de la cuisson basse température (1 heure)
- Organiser une cuisson à basse température  
*Calcul des temps et températures de cuisson (1 heure)*
- Travaux pratiques en cuisine  
*Réalisation de recettes - Mise sous vide - Cuisson au four vapeur et au cuiseur (7 heures)*
- Dégustation et bilan  
*Dégustation - Bilan (1 heure)*

### Moyens pédagogiques

Fiches techniques remises à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur chef de cuisine expérimenté

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement : questionnaire en ligne avant l'entrée en formation
- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



Satisfaction non évaluée à ce jour



10 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis en restauration collective.

**Pré requis** : maîtriser les bases de la cuisine en restauration collective (y compris l'hygiène)

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 2 000€ HT / session

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, Employeur.

### Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# PRODUITS SENSIBLES

## Formation Préparation des produits dits sensibles en restauration collective

### Contexte

L'appellation produits sensibles recouvre les oeufs coquille, le lait cru, la viande hachée et les fruits de mer. Ces produits nécessitent une vigilance particulière afin de prévenir le risque de prolifération des micro-organismes pendant le stockage ou la transformation.

### Objectifs pédagogiques

- Développer les capacités à travailler des produits dits sensibles
- Connaître la réglementation concernant la manipulation de ces produits
- Savoir travailler les produits de différentes façons
- Connaître les règles de conservation des produits
- Maîtriser le processus d'hygiène pendant la phase de préparation des denrées.

### Programme

- Présentation des catégories de produits, des risques en matière d'hygiène et des méthodes à adopter (1 heure)
- Travaux pratiques en cuisine (5 heures)
- Dégustation et bilan (1 heure)

### Moyens pédagogiques

Fiches techniques remises à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur chef de cuisine expérimenté

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement : questionnaire en ligne avant l'entrée en formation
- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



100% (6 stagiaires en 2022)



7 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis en restauration collective.

**Pré requis** : maîtriser les bases de la cuisine en restauration collective (y compris l'hygiène)

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 2 000€ HT / session

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, Employeur.

### Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# TEXTURES MODIFIEES

Formation Modification de texture des aliments en restauration collective

## Contexte

La modification des textures des aliments vise à faciliter le repas des personnes souffrant d'un déficit de mastication (ex : séniors). Il s'agit de mixer, de mouliner ou de hacher les denrées pour les rendre plus facilement digérables.

## Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'enjeu de modification des textures
- Découvrir les techniques de modification des textures
- Réaliser des dressages appétissants avec des aliments à texture modifiée
- Maîtriser le processus hygiène pendant la phase de préparation des denrées.

## Programme

- Présentation des enjeux autour de la digestion (1 heure)
- Travaux pratiques en cuisine (5 heures)
- Dégustation et bilan (1 heure)

## Moyens pédagogiques

Fiches techniques remises à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur chef de cuisine expérimenté

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement : questionnaire en ligne avant l'entrée en formation
- Evaluation des connaissances acquises : travaux pratiques en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



Satisfaction non évaluée à ce jour



7 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

Directement dans vos locaux

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Agent de restauration, chef de cuisine, cuisinier, commis en restauration collective.

**Pré requis** : maîtriser les bases de la cuisine en restauration collective (y compris l'hygiène)

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 2 000€ HT / session

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, Employeur.

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.

# Hôtellerie

Ecogestes (réglementaire)

Accueil des clients en situation de handicap

Méthode RABC pour la blanchisserie

Petit déjeuner et Bonnes pratiques d'hygiène





# ECOGESTES EN HOTELLERIE

Formation à la gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets en hôtellerie

FORMATION  
REGLEMENTAIRE

## Contexte

Le nouveau classement hôtelier (29/12/2021) prévoit une formation obligatoire pour le personnel concernant les éco-gestes. Cette formation doit aborder la gestion économe de l'eau et de l'énergie, et la réduction des gestion des déchets.

## Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux du développement durable en hôtellerie
- Identifier les sources de gaspillage et les leviers d'économie d'eau et d'énergie
- Optimiser la gestion des déchets
- Communiquer auprès de son équipe et de ses hôtes

## Programme

- Enjeux du développement durable (20 min)  
*Définition, disponibilité des ressources, éco-responsabilité*
- Maitriser la consommation d'énergie (45 min)  
*Etat des lieux, bonnes pratiques à adopter*
- Réduire la consommation d'eau (45 min)  
*Etat des lieux, bonnes pratiques à adopter*
- Gestion des déchets (45 min)  
*Origines, flux et tri des déchets*
- Plan d'action et Indicateurs de performances (30 min)

## Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, état des lieux des mesures en place dans l'établissement

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 30 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel  
ou visio



Satisfaction non évaluée à ce jour



3,5 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

- Directement dans vos locaux selon vos disponibilités
- En visio selon vos disponibilités

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Toute personne travaillant dans un établissement relevant du classement des hôtels de tourisme (hôtel, résidence de tourisme, camping).

**Pré requis** : aucun.

## Accueil de stagiaires en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

- En présentiel : à partir de 800€ HT
- En visio : 400€ HT

## Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)

OPCO, AGEFICE, Employeurs

## Contact Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# GESTION DU HANDICAP

## Formation Accueillir des clients en situation de handicap en hôtellerie

### Contexte

Le nouveau classement hôtelier (29/12/2021) prévoit une formations obligatoires pour le personnel hôtelier afin de garantir l'accueil des clients en situation de handicap.

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types de handicap
- Sensibiliser l'ensemble du personnel à l'accueil des personnes en situation de handicap
- Raisonner les pratiques en vigueur au sein de l'établissement et proposer des améliorations
- Identifier les bonnes pratiques à mettre en place
- Développer l'image de l'établissement

### Programme

- Connaissance des formes de handicap (20 min)  
*Les différentes formes de handicap et leur manifestation - Cadre réglementaire*
- Techniques d'accueil des personnes en situation de handicap (45 min)  
*Bonnes pratiques d'accueil - Aménagements adaptés - Attitude et discours*
- Les aménagements spécifiques (45 min)  
*Enjeux de la gestion de l'eau des de l'énergie et des déchets - Cadre réglementaire*
- Plan d'action et indicateurs de performances (30 min)

### Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, jeu de rôle : accueil client en situation handicap, formateur expert.

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 30 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel  
ou visio



Satisfaction non évaluée à ce jour



3,5 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

- Directement dans vos locaux selon vos disponibilités
- En visio selon vos disponibilités

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Toute personne travaillant dans un établissement relevant du classement des hôtels de tourisme (hôtel, résidence de tourisme, camping).

**Pré requis** : aucun.

### Accueil de stagiaires en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise présentiel : 800€ HT  
Session intra-entreprise à distance : 400€ HT

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, AGEFICE, Employeurs

### Contact Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# BLANCHISSERIE

## Formation Hygiène du linge en hôtellerie

### Contexte

La gestion du linge sale et propre en hôtellerie demande un véritable savoir-faire pour éviter les risques de contamination. La méthodologie à mettre en œuvre doit être fondée sur des procédures claires et des équipements adaptés.

### Objectifs pédagogiques

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître les différents types de linge
- Identifier les risques de contaminations
- Utiliser la méthode RABC
- Savoir utiliser les matériels et les produits de nettoyage efficacement

### Programme

- Les types linges et les risques de contamination  
*Dangers - Microbiologie - Moyens de maîtrise*
- Risk Analysis and Biocontamination Control  
*Principes HACCP - Marche en avant - Etapes de traitement du linge*
- Matériel et produits lessiviels  
*Dosage - Risques d'utilisation - Systèmes d'enregistrement*

### Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, cas pratique : réflexion du système en place dans l'établissement, formateur expert en hygiène.

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 30 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Photo non contractuelle



Présentiel  
ou en visio



Satisfaction non évaluée à ce jour



7 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

- Directement dans vos locaux selon vos disponibilités
- En visio selon vos disponibilités

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Employé affecté à la blanchisserie d'un établissement hôtelier (hôtel, résidence de tourisme, camping).

**Pré requis** : aucun.

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise : à partir de 1 100€ HT / jour

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)

OPCO, AGEFICE, Employeurs

### Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# PETIT-DEJEUNER

Formation Service du petit-déjeuner et bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie

## Contexte

Le petit-déjeuner est un service incontournable en hôtellerie quelque soit la gamme de l'établissement. Les clients attachent beaucoup d'importance aux produits proposés et à leur présentation. Ce service est incontournable pour la valorisation d'un établissement hôtelier.

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les fournisseurs de denrées
- Proposer un PDJ adapté à tous les régimes
- Organiser un service à table ou un buffet
- Connaître les règles d'hygiène pour le service et la conservation des denrées alimentaires
- Maîtriser l'impact environnemental du PDJ

## Programme

- L'importance du PDJ en hôtellerie  
*Valoriser son établissement - Service complémentaire*
- Les différents types de petits-déjeuners  
*Service buffet - Service à table - Service en chambre*
- Habitudes de consommation et régimes alimentaires  
*S'adapter à une clientèle diverse et exigeante*
- Choix et renouvellement des denrées proposées  
*Fournisseurs - Saisonnalité - Impact environnemental*
- Hygiène des denrées alimentaires  
*Pendant la préparation, le service et le stockage*

## Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, cas pratique : réflexion sur l'existant et piste d'amélioration

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises : plan d'actions à mettre en œuvre à l'issue
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Photo non contractuelle



Présentiel  
ou en visio



Satisfaction non évaluée à ce jour



3,5 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

- Directement dans vos locaux selon vos disponibilités
- En visio selon vos disponibilités

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Tous les collaborateurs intervenants dans la commercialisation, la préparation et le service du PDJ

**Pré requis** : aucun.

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

Session intra-entreprise présentielle : 800€ HT  
Session intra-entreprise en visio : 400€ HT

## Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)

OPCO, AGEFICE, Employeurs

## Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.

# Création d'entreprise et développement

Entreprendre dans l'Alimentaire  
Elaboration d'un business plan



# ENTREPRENDRE

## Formation Création d'entreprise dans le domaine Alimentaire

### Contexte

La création d'entreprise dans le secteur alimentaire nécessite une rigueur particulière compte tenu de l'intensité concurrentielle et du cadre réglementaire. Tous les sujets doivent être étudiés en amont de l'exploitation (production, appro, commercialisation, juridique) afin de garantir la viabilité du projet.

### Objectifs pédagogiques

- Connaître le parcours de création d'entreprise
- Savoir quels produits fabriquer et vendre
- Connaître les canaux de distribution
- Pouvoir calculer les coûts de revient et les prix de vente
- Communiquer sur son offre
- Organiser la production et les approvisionnements

### Programme

- La posture entrepreneuriale (8 heures)  
*Idée - Motivations - Processus de création d'entreprise*
- La stratégie de communication (4 heures)  
*Objectifs - Outils - Méthodes*
- La stratégie commerciale (4 heures)  
*Objectifs - Outils - Méthode*
- Choix juridiques et Financement (4 heures)  
*Statuts - Business plan*
- Organisation en cuisine (12 heures)  
*Approvisionnement - Fabrication - Hygiène*

### Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire. Travaux pratiques personnalisés en fonction du projet pour chaque module.

### Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : entretien et dossier
- Evaluation des connaissances acquises : plan d'actions à mettre en œuvre à l'issue
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel



100% (3 stagiaires en 2022)



36 heures

### Dates et lieux de formation en 2023

- Dans notre centre de formation (Gironde)

### Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

### Public cible

Créateur d'entreprise

**Pré requis** : avoir une ébauche de projet entrepreneurial

### Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

### Tarif

Session intra-entreprise présentielle : 2 200€ HT

**Organismes financeurs** (prise en charge jusqu'à 100%)  
OPCO, AGEFICE, Employeurs

### Contactez Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# BUSINESS PLAN

Formation Etablir un business plan dans le cadre d'une création d'entreprise Alimentaire

## Contexte

La rédaction d'un business plan est indispensable lors que l'on crée ou reprend une entreprise dans le domaine alimentaire. Ce document permet de confirmer la viabilité du projet et appui une demande d'emprunt bancaire.

## Objectifs pédagogiques

- Savoir rédiger un business plan (BP)
- Identifier les informations à insérer dans un BP
- Comprendre le fonctionnement d'un BP et savoir le mettre à jour

## Programme

- Business Plan : définition et utilité (1 heure)  
*Lire et construire un BP - Présenter un BP*
- Construire son BP (3 heures)  
*Informations obligatoires - Informations complémentaires*

## Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire. Travaux pratiques personnalisés en fonction du projet pour chaque module.

## Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : entretien et dossier
- Evaluation des connaissances acquises : plan d'actions à mettre en œuvre à l'issue
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation



Présentiel  
ou visio



100% (1 stagiaire en 2021)



4 heures

## Dates et lieux de formation en 2023

- Dans notre centre de formation (Gironde)
- En visio selon vos disponibilité

## Délai d'inscription

Minimum 06 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

## Public cible

Créateur d'entreprise

**Pré requis** : avoir une ébauche de projet entrepreneurial

## Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

## Tarif

Session individuelle : 650€ HT

## Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)

OPCO, AGEFICE, Employeurs

## Contacter Coloc' 2 Chefs

**www.coloc2chefs.com**  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
**contact@coloc2chefs.com**

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.

# FINANCEMENT

## Présentation des solutions de financement des formations professionnelles

### A retenir

Le mode de financement d'une formation professionnelle dépend du statut du stagiaire. Coloc' 2 Chefs dispose de la certification QUALIOPI pour les actions de formation qu'elle dispense. Ce critère est exigé pour mobiliser les dispositifs de financement (ex : OPCO). Avant toute inscription définitive, Coloc' 2 Chefs adresse un devis et un programme détaillé de la formation souhaitée. C'est au stagiaire de s'assurer de son éligibilité et de l'éligibilité de la formation au financement envisagé.

### Structures de financement

#### Pôle Emploi

Un demandeur d'emploi inscrit à Pôle Emploi peut solliciter une prise en charge pour un projet de formation. Le demandeur d'emploi fait la démarche auprès de leur conseiller afin de savoir si leur projet de formation entre dans les critères de financement. Ensuite, le demandeur d'emploi sollicite Coloc' 2 Chefs afin d'obtenir un devis. Ce dernier est envoyé sur l'application KAIROS pour première validation par le demandeur d'emploi, et seconde validation par Pôle Emploi.

Procédure d'inscription : envoyer Nom + numéro DE + session de formation souhaitée à [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com). L'inscription est considérée comme validée à la réception de la confirmation de prise en charge par Pôle Emploi.

#### AGEFICE

Un travailleur non salarié (TNS) peut s'adresser à l'AGEFICE pour obtenir le remboursement des frais de formation (montant HT).

Procédure d'inscription : envoyer Nom stagiaire + Raison sociale + Session de formation souhaitée + Attestation URSSAF FAF à [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com). L'inscription est considérée comme validée à la réception de l'accord de prise en charge par l'AGEFICE.

### OPCO

Les OPCO assurent le financement des formations des salariés directement ou par l'intermédiaire des employeurs.

Procédure d'inscription : adresser une demande de devis en précisant Nom stagiaire + Raison Sociale + Session souhaitée à [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com). L'inscription est considérée comme validée à la réception devis avec le bon pour accord.

### Compte Personnel de Formation

Suite à une évolution de la réglementation en 2022, aucune formation présentée dans ce catalogue n'est éligible au financement par le CPF.

### Conseil Départemental et Régional

Les collectivités publiques peuvent prendre en charge les actions de formation. Cela concerne généralement les personnes non éligibles aux dispositifs cités précédemment. Les bénéficiaires du RSA peuvent solliciter le Conseil départemental.

### Auto-financement

Toute personne physique ou morale souhaitant auto-financer sa formation doit adresser une demande de devis à [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com).

### A retenir : Financement selon le statut

- **Salarié** : OPCO
- **TNS** : AGEFICE ou FAFCEA
- **Demandeur d'emploi** : Pôle Emploi
- **Bénéficiaire RSA** : Conseil départemental

### Contact Coloc' 2 Chefs

[www.coloc2chefs.com](http://www.coloc2chefs.com)  
**09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)**  
[contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat  
ROFHYA : 750226142021. Enregistrement auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.  
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes Conditions générales s'appliquent à toutes sessions de formation proposées par Coloc' 2 Chefs, excepté les formations E-learning qui font l'objet de conditions générales particulières.

Coloc' 2 Chefs est une SARL, enregistrée sous le numéro SIRET 82502744400017 au RCS de Bordeaux. Son siège social est domicilié au Bâtiment 2B – PA Docks Maritimes – Quai Carriet – 33310 Lormont. E-mail : [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)

En sa qualité d'organisme de formation, Coloc' 2 Chefs est enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité 75331306733 auprès de la Préfecture de Nouvelle-Aquitaine. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat.

## INSCRIPTION

Toute inscription à une session de formation peut se faire :

- Par une inscription auprès d'un centre de formation Coloc' 2 Chefs,
- Par le renvoi d'un bulletin d'inscription dûment complété et accompagné du règlement à : Bâtiment 2B – PA Docks Maritimes – Quai Carriet – 33310 Lormont. E-mail : [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)
- Par une inscription en ligne directement accessible sur le site [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr), avec option de paiement en ligne par carte bancaire. Dans un tel cas, le participant recevra par email la confirmation de son inscription.

Cette inscription vaut contrat.

## DROIT DE RÉTRACTATION EN CAS D'INSCRIPTION À DISTANCE (PAR RENVOI DU BULLETIN D'INSCRIPTION OU PAR INTERNET)

Le Client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs et sans frais. Le délai de rétractation débute le lendemain du jour de l'inscription. S'il expire un samedi, dimanche, jour férié ou chômé, il est repoussé au premier jour ouvrable suivant. Toutefois, le droit de rétractation ne pourra plus être exercé, si l'action de formation intervient avant la fin du délai de quatorze jours et si le Participant assiste à la formation.

Pour exercer le droit de rétractation, le Client doit notifier à Coloc' 2 Chefs par email à l'adresse [contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com) ou par lettre avec accusé de réception au Bâtiment 2B – PA Docks Maritimes – Quai Carriet – 33310 Lormont, sa décision de rétractation au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté. Le Client peut utiliser le modèle de formulaire de rétractation ci-dessous, sans que cela ne soit obligatoire. Pour que le délai de rétractation soit respecté, il suffit de transmettre la déclaration de rétractation avant l'expiration du délai de rétractation.

En cas de rétractation, Coloc' 2 Chefs remboursera le paiement reçu, sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où Coloc' 2 Chefs sera informé de la décision de rétractation. Coloc' 2 Chefs procédera au remboursement par virement bancaire ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le Client.

## OBLIGATIONS RESPECTIVES DES PARTIES

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le Client reçoit un contrat ou une convention de formation professionnelle établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à Coloc' 2 Chefs un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise (si celle-ci est déjà existante). Dans la mesure où Coloc' 2 Chefs édite un contrat ou une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci. A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client).

## ANNULATION

### Annulation du fait du client

Plus de 10 jours avant le début de l'action de formation  
Pour les demandes d'annulation adressées par courrier postal, télécopie ou mail reçus plus de 10 jours avant le début de l'action de formation, Coloc' 2 Chefs proposera soit le report de la date de formation du module concerné, soit le renvoi du chèque ou soit le remboursement de la formation.

Moins de dix jours avant le début de l'action de formation

Dans le cas de force majeure : hospitalisation, décès familial, maladie, accident, Coloc' 2 Chefs accepte sur présentation d'un justificatif :

- soit une réinscription dans les six mois pour une autre session du même module, sans frais.
- soit le remboursement du montant de la formation.

Pour toute annulation de dernière minute ou d'absence du stagiaire le jour de la formation :

- Aucun remboursement ne sera effectué, si Coloc' 2 Chefs n'est pas prévenu de l'annulation ou en cas d'absence du participant le jour du début de l'action de formation. Coloc' 2 Chefs se réserve le droit de garder la totalité du coût de la formation.
- En cas de réinscription de cette même personne à un autre stage pour le même module, le stagiaire paiera sans diminution de tarif le coût de cette nouvelle formation.
- Le stagiaire bénéficiera du report des sommes versées pour une autre session dans les six mois, pour le même module, si Coloc' 2 Chefs est informé de l'annulation avant le démarrage de la formation. Néanmoins, Coloc' 2 Chefs se réserve le droit de facturer des frais de réinscription d'un montant de 50.00€ HT soit 60.00 € TTC pour toutes formations d'une journée et de 150.00€ HT soit 180.00 € TTC pour les autres formations d'une durée supérieure.

### Annulation du fait Coloc' 2 Chefs

Coloc' 2 Chefs se réserve la possibilité, en cas d'insuffisance de participants, d'annuler la prestation jusqu'à (au plus tard) 10 jours avant la date prévue de son déroulement.

Coloc' 2 Chefs informera le client. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'une annulation de Coloc' 2 Chefs. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou les chèques seront renvoyés au client.

## PRIX - PAIEMENT

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement des frais de participation par chèque à l'ordre de Coloc' 2 Chefs, qui sera encaissé dès réception.

Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à Coloc' 2 Chefs trois semaines avant le début de l'action de formation. A défaut le chèque remis lors de l'inscription sera encaissé directement par Coloc' 2 Chefs.

Toute session de formation commencée est due en entier.

Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire.

En cas de retard de paiement de la part d'un Client professionnel, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

## INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique, accessible par l'entreprise concernée sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez Coloc' 2 Chefs. Conformément à la loi "informatique et liberté" du 06/01/78, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent. Si un client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations le concernant, il doit s'adresser au gérant de Coloc' 2 Chefs par courrier postal ou électronique ([contact@coloc2chefs.com](mailto:contact@coloc2chefs.com)).

### DÉLIVRANCE DE DUPLICATAS D'ATTESTATION DE FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Toute demande de duplicata d'une attestation CERFA de formation spécifique en hygiène alimentaire sera facturée 50 € TTC. La demande de duplicata pourra être faite par courrier adressé à Coloc' 2 Chefs, Bâtiment 2B, Docks Maritimes, Quai Carriet, 33310 Lormont, auquel seront joints une enveloppe timbrée à l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque de 50 € libellé à l'ordre Coloc' 2 Chefs.

Vous souhaitez vous inscrire à une formation ?

Vous souhaitez adapter un programme de formation sur-mesure ?

Vous n'avez pas trouvé la formation de vos rêves dans ce catalogue ?

Le plus simple c'est de nous en parler !

09 81 09 50 84