

## MANAGER GASTRONOMIE ET SANTE

### **Descriptif**

Le manager en « gastronomie et santé » est un professionnel de la santé dont l'activité est principalement axée sur l'alimentation et la nutrition.

Il assume la responsabilité d'un poste de production culinaire en maîtrisant les techniques et la technologie culinaire au service des besoins alimentaires spécifiques.

### **Programme :**

#### Alimentation et santé :

- Organisation moléculaire de la matière vivante
- Physiologie de la nutrition
- Physiopathologie
- Connaissance des aliments
- Régimes
- Techniques culinaires
- Microbiologie
- Impact de la filière de production sur la qualité nutritionnelle des produits : bio, locavore, bbc.

#### Production :

- Techniques de cuisson.
- Découpes
- Conditionnement, conservation, vapo-saveur, micro-onde.
- Cuisson basse température, four à vapeur.
- Sous-vide, congélation.

Atres techniques : coction, croûte de sel. Maîtrise de l'impact de la production sur la qualité nutritionnelle des produits. Intérêt des substituts. Préservation de la vapeur hédonique des produits (liée au plaisir). Analyse sensorielle. Créations culinaires autour des couleurs, formes et mots clés (haine, joie, amour...). Gestion des coûts. Connaissance des différents labels de qualité : label AB (et autres labels de bio), label rouge, etc. Gestion des flux : stabilité nutritionnelle, équipement, etc.

#### Management-Gestion :

- Communication verbales et non verbale.
- Développement de la capacité à adopter un mode de management adapté à la situation rencontrée.
- Affirmation de son leadership.
- Gestion, direction et développement de son équipe.
- Accompagnement du changement. Gestion des conflits.
- Gestion du projet (rappel des lignes du management de projets : tableau de bord, réunion, compte-rendu).
- Immersion professionnelle.
- Projet individuel et présentation powerpoint.
- Visite d'entreprise et conférence professionnelle. Etude de cas réelle à traiter en groupe avec un professionnel.
- Réponse à des appels d'offres.
- Convention Collective CHR ou hôpitaux.
- Gestion financière : ratio, trésorerie, charges de personnel, analyse des surcoûts nutritionnels.

## **Validation**

En cours de validation avec E.A.B.H.E.S (European Bachelor professionnel)

## **Démarche pédagogique**

Cette formation est basée sur un partenariat avec l'Université agro-alimentaire « LASALLE Beauvais ». Elle est dispensée par des professionnels, formateurs de l'INFA et par des professeurs de LASALLE. L'équipe pédagogique de l'INFA, composée de formateurs permanents et de vacataires, est issue du monde professionnel. Elle actualise régulièrement ses compétences.

## **Conditions d'accès**

Prérequis : être âgé(e) de 18 ans minimum.

La formation est accessible :

- à tous les étudiants à la suite d'un BTS hôtellerie Restauration, option B Art de la table et Art culinaire et BTS Diététique ou DUT Diététique avec une mise à niveau de 10 semaines en cuisine
- aux stagiaires de la Formation Professionnelle Continue dans le cadre du plan de formation, de la VAE ou d'un CIF

Le recrutement est effectué sur dossier, suivi d'un entretien individuel.

## **Modalités de sélection et d'inscription**

Pour formaliser leur demande d'inscription, les candidats constituent un dossier comprenant :

- une fiche de candidature
- les bulletins scolaires de 1ère et de terminal et résultats obtenus au BAC
- une lettre de motivation
- un CV

Présélection réalisée par le responsable de formation et/ou les formateurs sur lecture du dossier de candidature. Sont convoqués aux tests, les personnes qui ont obtenu une appréciation AB ou C aux critères suivant ; projet professionnel, expériences professionnelles et diplômes.

Tests individuels d'aptitude et de niveau : tests de logique (D48), test de niveau général, test de connaissance scientifique.

L'entretien professionnel : le but de l'entretien est d'avoir un point de vue d'ensemble sur la candidature et de vérifier que le candidat présente les aptitudes requises, notamment un niveau général suffisant, de bonnes dispositions commerciales et le sens de la vente, un intérêt réel pour le secteur et les études choisies, une attitude personnelle et une maturité compatible avec le cursus envisagé et la vie en formation à l'INFA, l'entretien peut comporter une partie « orientation », qui consiste à préciser au candidat les caractéristiques du secteur professionnel choisi et des différentes formations proposées.

## **Organisation générale, durée, date**

Durée : 1 an → 500h en centre de formation (1/3 : alimentation et santé, 1/3 : production et santé, 1/3 : management-gestion)

Rentrée en octobre 2014.

## **Coût et financement**

Participation aux frais de formation : 4500€ (possibilité de règlement en plusieurs mensualités)

Frais d'inscription : 230€

Aucun frais de sélection