



école de cuisine de santé®

PROGRAMME DE FORMATION 2020

CPF 237513 - DataDock 0033428 – Certif info 88821



en partenariat avec FERRANDI à Paris



Cuisine & Pâtisserie de Santé®

5 jours / 2 450€ HT

- Les bases de la Cuisine & Pâtisserie de Santé®
- 40 recettes de saison, de niveaux de base et intermédiaire (4 jours de cuisine, 1 jour de pâtisserie)
- Ateliers diététiques

Public : professionnels de cuisine de tous niveaux

les cuisiniers & pâtissiers tous niveaux à Eugénie les Bains



Cuisine de Santé®

5 jours / 2 320€ HT

- Les bases de la Cuisine de Santé®
- 40 recettes de saison, de niveaux de base et intermédiaire
- Ateliers diététiques

Public : professionnels de cuisine de tous niveaux

1 session

Cuisine & Pâtisserie de Santé®

10 jours / 4 360€ HT

- Les bases de la Cuisine & Pâtisserie de Santé®
- 80 recettes de saison de base, intermédiaires et avancées (8 jours de cuisine, 2 jours de pâtisserie)
- Ateliers diététiques

Public : professionnels de cuisine de tous niveaux

1 session

la pâtisserie à Eugénie les Bains



Pâtisserie de Santé®

2 jours / 950€ HT

- Les bases de la Pâtisserie de Santé® (Chantilly, crème anglaise, glaces et sorbets, gelées, etc.)
- 20 recettes de saison et grands classiques, de niveaux de base et intermédiaire

Public : cuisiniers et pâtissiers de tous niveaux

1 session

les cuisiniers en restauration traditionnelle à Eugénie les Bains



Cuisine & Pâtisserie de Santé® niveau avancé

5 jours / 2 450€ HT

- Les bases avancées de la Cuisine et Pâtisserie de Santé®
- 45 recettes de saison, de niveaux intermédiaire et avancé
- Ateliers diététiques

Public : cuisiniers d'expérience en restauration traditionnelle

1 session

Cuisine de Santé® niveau avancé

3 jours / 1 500€ HT

- Les bases avancées de la Cuisine de Santé®
- 20 recettes de saison, de niveaux intermédiaire et avancé

Public : cuisiniers d'expérience en restauration traditionnelle

1 session

les cuisiniers en restauration collective à Eugénie les Bains



Cuisine & Pâtisserie de Santé® pour les cuisiniers de collectivités

5 jours / 2 400€ HT

- Les bases de la Cuisine & Pâtisserie de Santé®
- 40 recettes de saison spécial collectivités (grand volume, textures modifiées)
- Ateliers diététiques

Public : professionnels de cuisine travaillant en collectivités (hôpitaux, EHPAD)

1 session

les professionnels de santé à Eugénie les Bains



Cuisine & Pâtisserie de Santé® pour les professionnels de santé

5 jours / 2 400€ HT

- Les bases de la Cuisine & Pâtisserie de Santé®
- 40 recettes de saison, de niveaux de base et intermédiaire (4 jours de cuisine, 1 jour de pâtisserie)
- Ateliers « connaissance des aliments »
- Conférence médicale

Public : professionnels de santé intéressés par l'alimentation

1 session

Ces tarifs comprennent l'ensemble des frais de formation, ainsi que les déjeuners de dégustation, et excluent les frais d'hébergement et de transport. **Les sessions de formation sont soumises à la TVA, selon le taux en vigueur de 20%.**

Institut Michel Guérard® Calendrier 2020

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
1 M	1 S	1 D	1 M	1 V	1 L
2 J	2 D	2 L	2 J	2 S	2 M
3 V	3 L	3 M	3 V	3 D	3 M
4 S	4 M FERRANDI	4 M	4 S	4 L	4 J
5 D	5 M Cuisine & Pâtisserie	5 J	5 D	5 M	5 V
6 L	6 J	6 V	6 L Cuisine & Pâtisserie niveau avancé	6 M	6 S
7 M	7 V	7 S	7 M	7 J	7 D
8 M	8 S	8 D	8 M	8 V	8 L
9 J	9 D	9 L	9 J	9 S	9 M
10 V	10 L	10 M	10 V	10 D	10 M
11 S	11 M	11 M	11 S	11 L	11 J
12 D	12 M	12 J	12 D	12 M	12 V
13 L	13 J	13 V	13 L	13 M	13 S
14 M	14 V	14 S	14 M	14 J	14 D
15 M	15 S	15 D	15 M	15 V	15 L Cuisine & Pâtisserie profs de santé
16 J	16 D	16 L	16 J	16 S	16 M
17 V	17 L	17 M	17 V	17 D	17 M
18 S	18 M	18 M	18 S	18 L	18 J
19 D	19 M	19 J	19 D	19 M	19 V
20 L	20 J	20 V	20 L	20 M	20 S
21 M	21 V	21 S	21 M	21 J	21 D
22 M	22 S	22 D	22 M	22 V	22 L
23 J	23 D	23 L	23 J	23 S	23 M
24 V	24 L	24 M	24 V	24 D	24 M
25 S	25 M	25 M	25 S	25 L	25 J
26 D	26 M	26 J	26 D	26 M	26 V
27 L	27 J	27 V	27 L	27 M	27 S
28 M	28 V	28 S	28 M	28 J	28 D
29 M	29 S	29 D	29 M	29 V	29 L
30 J		30 L	30 J	30 S	30 M
31 V		31 M		31 D	

Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 M	1 S	1 M	1 J	1 D	1 M
2 J	2 D	2 M	2 V	2 L	2 M
3 V	3 L	3 J	3 S	3 M	3 J
4 S	4 M	4 V	4 D	4 M	4 V
5 D	5 M	5 S	5 L Cuisine de santé	5 J	5 S
6 L	6 J	6 D	6 M	6 V	6 D
7 M	7 V	7 L	7 M	7 S	7 L
8 M	8 S	8 M	8 J	8 D	8 M
9 J	9 D	9 M	9 V	9 L	9 M
10 V	10 L	10 J	10 S	10 M	10 J
11 S	11 M	11 V	11 D	11 M	11 V
12 D	12 M	12 S	12 L Cuisine avancée	12 J	12 S
13 L	13 J	13 D	13 M	13 V	13 D
14 M	14 V	14 L	14 M	14 S	14 L
15 M	15 S	15 M	15 J Pâtisserie	15 D	15 M
16 J	16 D	16 M	16 V	16 L	16 M
17 V	17 L	17 J	17 S	17 M	17 J
18 S	18 M	18 V	18 D	18 M	18 V
19 D	19 M	19 S	19 L	19 J	19 S
20 L	20 J	20 D	20 M	20 V	20 D
21 M	21 V	21 L	21 M	21 S	21 L
22 M	22 S	22 M	22 J	22 D	22 M
23 J	23 D	23 M	23 V	23 L FERRANDI Cuisine & Pâtisserie	23 M
24 V	24 L	24 J	24 S	24 M	24 J
25 S	25 M	25 V	25 D	25 M	25 V
26 D	26 M	26 S	26 L	26 J	26 S
27 L	27 J	27 D	27 M	27 V	27 D
28 M	28 V	28 L	28 M	28 S	28 L
29 M	29 S	29 M	29 J	29 D	29 M
30 J	30 D	30 M	30 V	30 L	30 M
31 V	31 L		31 S		31 J

TEMOIGNAGES



Ce sont eux qui en parlent le mieux ...

Je ne savais pas que l'on pouvait manger aussi bien, tout en préservant sa santé. Les principes et bases de cette cuisine sont « révolutionnaires » par rapport à la cuisine traditionnelle. J'ai appris à faire des **recettes classiques en version santé**, à créer de nouveaux assaisonnements et à diversifier la palette aromatique de ma cuisine en utilisant des épices, des herbes... qui permettent **d'alléger mes recettes**. J'ai donc revu mon offre en créant des menus destinés à la clientèle d'affaires, aux enfants, etc. J'ai **pris conscience du rôle que je joue sur la santé de mes clients** et ils m'en sont reconnaissants.

Jacques, chef dans un restaurant gastronomique

La formation de l'Institut a été une découverte. J'ai appris des techniques innovantes qui permettent **d'associer une alimentation de qualité et équilibrée et le plaisir de manger, d'autant plus important pour les malades et personnes âgées**. Les recettes sont réalisées avec le souci d'une **organisation efficace pour la restauration collective** (mise en place, assemblage, remise en température) et se fondent sur des **produits que nous utilisons tous les jours**. J'ai déjà réussi à mettre en pratique $\frac{3}{4}$ des enseignements de la formation. A suivre absolument pour les cuisiniers de collectivités !

Nicolas, cuisinier en EHPAD

Professionnelle de santé en nutrition et maladies métaboliques, je rencontre des patients souffrant d'obésité abdominale, hyperinsulinisme, hypercholestérolémie, hypertension artérielle, etc. Dans le cadre de la formation donnée à l'Institut Michel Guérard, j'ai pu réaliser une cuisine légère et savoureuse, grâce à de nouvelles techniques d'assaisonnement et de substitution.

J'ai **approfondi les bases de la nutrition** (équilibre alimentaire, rôle des nutriments, évaluation nutritionnelle de rations et de recettes pour le bien-portant et pour ceux souffrant de pathologies associées), et je me suis également **perfectionnée dans le choix des aliments à privilégier et les méthodes de cuisson**. Je suis, à présent, mieux à même d'aider mes patients.

Elsa, diététicienne à l'hôpital



école de cuisine de santé®

Place de l'Impératrice, 40 320 Eugénie les Bains, France
+33 (0)5 58 05 06 44 – contact@institutmichelguerard.com
www.institutmichelguerard.com