



## Les FORMATIONS pour les PROFESSIONNELS de l'HÔTELLERIE et de la RESTAURATION

**TO COOK** - Siret : 437 585 011 00020 - APE 5621 Z  
Enregistré sous le N° 72 33 09315 33  
SARL Hello Service Traiteur,  
1663, Av. de l'Aéroport, 33260 La Teste de Buch  
Tél: 05 56 66 36 36 - E-mail : [cf.tocook@gmail.com](mailto:cf.tocook@gmail.com)  
Site internet : [www.tocook.eu](http://www.tocook.eu)



# TO COOK

*Optimisez vos performances, renforcez vos compétences*

Des programmes sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de l'entreprise ou de la réalisation de projets.

L'objectif est de développer vos aptitudes techniques et humaines à travers nos stages.

## ➤ Formations courtes et ciblées

- De 1 à 10 jours.

## ➤ Stages sur mesure spécifiques aux entreprises :

- Stage en inter ou en intra

## ➤ Reconversion professionnelle

- Programme adapté aux besoins de chacun

## ➤ Un laboratoire pensé et équipé pour les professionnels et le particulier par nos fournisseurs.



*Tarifs sur devis*

### Dispositifs de financement

	Organismes financeurs	Dispositifs
Salariés	OPCA (FAFIH, AGEFOS...)	DIF, CIF
Non salariés (TNS)	AGEFICE	
Demandeurs d'emploi	PÔLE EMPLOI	DIF, autres droits à la formation...

# Découvrez nos formations

## ➤ La cuisine

- La cuisson sous-vide
- Cuisiner les légumes
- Cuisiner gibiers et volailles
- Réaliser des fonds de sauces
- Équilibre, bien-être et saveurs
- Cuisiner les produits de la mer
- Les viandes et techniques de cuisson
- La pâtisserie de restauration et Desserts à l'assiette



## ➤ Gestion/Organisation

- Ouvrir un restaurant
- L'organisation de la cuisine
- Le Banqueting
- Optimiser la gestion des matières premières
- La préparation préliminaire en restauration
- L'utilisation des nouvelles technologies dans la cuisine



## ➤ Hygiène

- La méthode HACCP Inter/Intra entreprises

## ➤ Reconversion professionnelle

- Accédé rapidement à un niveau professionnel dans les métiers de la restauration

## ➤ Expertises

- Audits & Conseils

