



CATALOGUE FORMATION

MAJ
30 MARS 2025

L'AÉROCOOK PRO

La formation des professionnels des Métiers de Bouche

L'AÉROCOOK

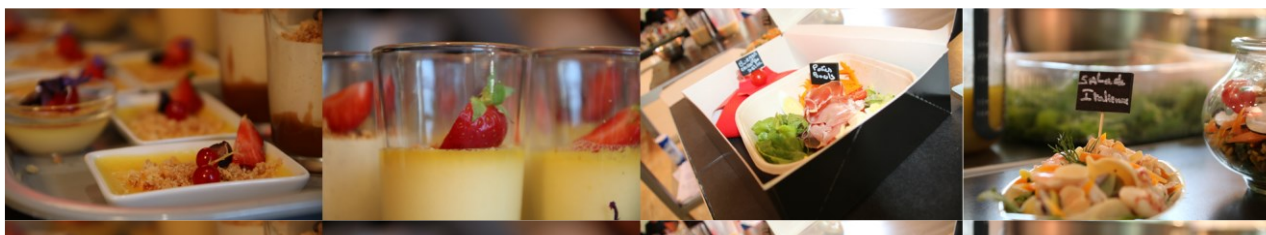
Rue de Kersimon, Parc Carré, 56250 Monterblanc

www.pro.laerocook.fr

ANNE-SOAZIC RABUSSIER

06 38 21 78 52

admin@laerocook.fr



VOUS ÊTES INTERESSE PAR DES FORMATIONS

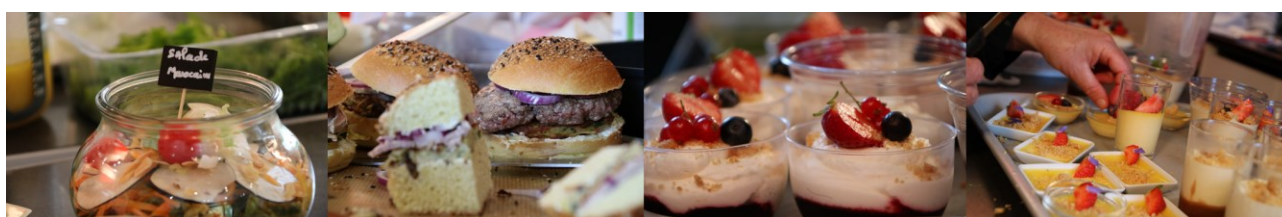
EN INTERENTREPRISES À L'AÉROCOOK À MONTERBLANC (56)

CONTACTER Anne-Soazig RABUSSIER et nous conviendrons des dates

TEL/06.38.21.78.52

MAIL/admin@laerocook.fr

<i>Titre de la formation</i>	<i>Durée</i>	<i>Dates</i> A définir ensemble
<i>Les bases de la pâtisserie</i>	7 h	
<i>Découvrir les légumes de la mer</i>	7 h	
<i>Les menus de fêtes de la mer</i>	7 h	
<i>La cuisson à basse température et semi-conserved</i>	7 h	
<i>Les cocktails dînatoires</i>	7 h	
<i>Conquérir un nouveau public avec une offre snacking iodée</i>	7h	



Publics concernés

Professionnels des métiers de bouche : Cuisinier, Boucher, Charcutier, Traiteur, Pâtissier...

Prérequis

Niveau CAP métiers de bouche ou 2 ans d'expérience professionnelle en cuisine.

Durée de la formation

7 heures sur une journée
De 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 16h30

Modalités pédagogiques

En présentiel

Lieu de la formation

En inter : à L'Aérocook à Monterblanc
En intra : dans l'entreprise du client

Nombre de participants

En inter : 3 à 12 participants
En intra : 2 à 6 participants

Coût de la formation

Coût pédagogique : 490 € par pers.
En inter : déjeuner en sus : 30€ TTC
Petit déjeuner, café et eau : offerts
En intra : défraiement du formateur sur devis.

Modalités et délais d'accès

En inter : 2 semaines
En intra : 1 à 3 mois

Dates de formation

En inter : voir planning
En intra : selon disponibilités

Les formations proposées par L'Aérocook peuvent être financées par les fonds mutualisés selon les modalités des OPCO et des FAF auxquels cotisent ses clients.

La semi- conserve

L'objectif professionnel de la formation est d'utiliser la cuisson à basse température, de cuire et de servir en semi- conserve pour développer une nouvelle gamme de produits.

Objectifs pédagogiques

- Connaître le matériel nécessaire aux cuissons en semi-conserve.
- Réaliser les préparations et les assemblages.
- Maîtriser la mise en bocaux et diverses préparations.
- Connaître les barèmes de cuisson.
- Réaliser la mise en route des cuissons en semi-conserve

Moyens pédagogiques

Un poste de travail par personne
Fiches techniques sous format papier
Tableau des barèmes de cuisson

Méthodes pédagogiques

Exposé interactif
Démonstration par le formateur
Mise en pratique par les stagiaires

Contenu de la formation

L'utilisation du matériel pour la semi conserve et la réalisation des cuissons en bocaux : le four vapeur et les différents bocaux, le caisson d'immersion, le thermoplongeur de cuisson...
La mise en place, l'organisation et la réalisation des recettes.
Les barèmes de cuisson.
Les résultats organoleptiques des produits fabriqués.
Les recettes réalisées : Tartinable de courgettes ou tartinable de pois chiches (variantes de houmous), foie gras entier éveiné ou rillettes de 2 saumons et Kombu, mijoté de poissons au lait de coco, parmentier de canard ou bœuf, crème et son toffee au caramel.

Évaluation de la formation

Quiz de connaissance en début et fin de formation
Évaluation de satisfaction des participants.
Évaluation des acquis au poste de travail à 3 mois.

Suivi des stagiaires

Feuille d'émargement par demi-journée

Sanction de la formation

Attestation de formation

Formateur

Une équipe de professionnels à votre disposition.

Publics en Situation de Handicap

Les locaux de formation de L'Aérocook sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite. Pour les autres situations de handicap, Anne Soazig Rabussier évaluera, avec le concours de L'adapt 56 si nécessaire, les possibilités d'adaptation.



Publics concernés

Professionnels des métiers de bouche :
traiteurs, cuisiniers, restaurateurs,
charcutiers, bouchers, boulangers,
pâtisseries...

Prérequis

Niveau CAP métiers de bouche ou 2
ans d'expérience professionnelle en
fabrication, tous métiers de bouche.

Durée de la formation

7 heures sur une journée
De 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 16h30

Modalités pédagogiques

En présentiel

Lieu de la formation

En inter : à L'Aérocook à Monterblanc
En intra : dans l'entreprise du client

Nombre de participants

En inter : 3 à 12 participants
En intra : 2 à 6 participants

Coût de la formation

Coût pédagogique : 490 € par pers.
En inter : déjeuner en sus : 30€ TTC
Petit déjeuner, café et eau : offerts
En intra : défraiement du formateur
sur devis.

Modalités et délais d'accès

En inter : 2 semaines
En intra : 1 à 3 mois

Dates de formation

En inter : voir planning
En intra : selon disponibilités

Les formations proposées par
L'Aérocook peuvent être
financées par les fonds
mutualisés selon les modalités
des OPCO et des FAF auxquels
cotisent ses clients.

Les bases de la pâtisserie

L'objectif professionnel de cette formation est de maîtriser les bases de la
pâtisserie pour vous permettre de réaliser des préparations « Maison »

Objectifs pédagogiques

- Connaître les techniques de base de la pâtisserie
- Utiliser les différentes techniques de montage
- Connaître les techniques de dressage
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication

Moyens pédagogiques

Fiches techniques plastifiées
Livret stagiaire sous format papier et digital
Poste de travail équipé en binôme

Méthodes pédagogiques

Exposé interactif
Démonstration par le formateur
Mise en application par les stagiaires

Contenu de la formation

Techniques de base : réalisation des bases pour verrines pâtisseries, bases de biscuits, petits
fours, biscuits secs d'accompagnement...

Montage : préparation des crèmes de base et leurs utilisations dans les montages : ganache
montée, crème légère... L'utilisation des appareils à bombe et leurs variantes.

Dressage : réalisation des coulis, des glaçages et des différents éléments de décors. Dressage
dans différents conditionnements pour la vente à emporter, à consommer sur place, en
individuel ou format familial.

Le matériel professionnel pour la fabrication, les cuissons en sous vide, le refroidissement, la
surgélation, la remise en température...

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène et de la réglementation :

Refroidissement, stockage, surgélation, conservation, remise en température des produits.
L'étiquetage des produits, les allergènes, les DLC...

Les recettes réalisées pendant la formation : variantes de Verrines pâtisseries, Nougat glacé
et son coulis, Parfait glacé et ses parfums assortis, Cheese-cake, Crème caramel sans cuisson,
assortiments de Biscuits secs.

Évaluation de la formation

Quiz de connaissance en début et fin de formation
Évaluation organoleptique des produits fabriqués
Évaluation de satisfaction des participants.
Évaluation des acquis au poste de travail à 3 mois.

Suivi des stagiaires

Feuille d'émargement par demi-journée

Sanction de la formation

Attestation de formation

Formateur

Une équipe de professionnels à votre disposition

Publics en Situation de Handicap

Les locaux de formation de L'Aérocook sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite.
Pour les autres situations de handicap, Anne Soazig Rabussier évaluera, avec le concours de
Ladap 56 si nécessaire, les possibilités d'adaptation.



Publics concernés

Professionnels des métiers de bouche :
traiteurs, cuisiniers, restaurateurs,
charcutiers, bouchers, boulangers,
pâtisseries, ainsi qu'aux formateurs,
consultants, commerciaux, qui
interviennent auprès des
professionnels des métiers de bouche.

Prérequis

Aucun

Durée de la formation

7 heures sur une journée
De 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 16h30

Modalités pédagogiques

En présentiel

Lieu de la formation

En inter : à L'Aérocook à Monterblanc
En intra : dans l'entreprise du client

Nombre de participants

En inter : 3 à 12 participants
En intra : 2 à 6 participants

Coût de la formation

Coût pédagogique : 490 € par pers.
En inter : déjeuner en sus : 30€ TTC
Petit déjeuner, café et eau : offerts
En intra : défraiement du formateur
sur devis.

Modalités et délais d'accès

En inter : 2 semaines
En intra : 1 à 3 mois

Dates de formation

En inter : voir planning
En intra : selon disponibilités

Les formations proposées par
L'Aérocook peuvent être
financées par les fonds
mutualisés selon les modalités
des OPCO et des FAF auxquels
cotisent ses clients.

Découvrir les légumes de la mer

L'objectif professionnel de cette formation est de découvrir les légumes de la mer et d'évaluer l'intérêt de les intégrer dans ces offres.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les légumes de la mer
- Pourquoi intégrer les légumes de la mer dans ses recettes
- Identifier les avantages commerciaux pour les consommateurs finaux

Moyens pédagogiques

Support Powerpoint. Vidéos.
Livret stagiaire sous format papier et digital
Découverte organoleptique

Méthodes pédagogiques

Exposé interactif
Exercices et mise en pratique

Contenu de la formation

Connaître les légumes de la mer

- Les 2 catégories de légumes de la mer
- La culture et la récolte des légumes de la mer
- Les conditionnements des légumes de la mer
- Les qualités nutritionnelles des légumes de la mer

Pourquoi intégrer les légumes de la mer dans ses recettes

- Les qualités organoleptiques des légumes de la mer
- Les points forts d'utilisation : Les cuissons - La congélation - La conservation
- L'utilisation des légumes de la mer dans les différentes préparations
- Les recettes salées : en cru et en cuit. Les recettes sucrées. Les produits de boulangerie.

Identifier les avantages commerciaux pour les consommateurs finaux

- L'analyse commerciale
- Les attentes des clients aujourd'hui
- Les tendances sociétales fortes

Réalisation de plusieurs recettes de démonstration pendant la formation : Apéritifs aux algues, Brick de crevettes et son chutney wakamé / orange, mignon de porc bardé de Kombu pommes Arly beurre d'algues, Pana cotta et son caramel à la laitue de mer.

Évaluation de la formation

Quiz de connaissance en début et fin de formation
Évaluation de satisfaction des participants.
Évaluation des acquis au poste de travail à 3 mois.

Suivi des stagiaires

Feuille d'émargement par demi-journée

Sanction de la formation

Attestation de formation

Formatrice

Anne-Soazig Rabussier développe des concepts culinaires autour du végétal et met en valeur les produits bretons dans ses recettes. Elle travaille les algues depuis une vingtaine d'années et transmet son savoir faire lors des formations qu'elle anime pour les professionnels des métiers de bouche.

Publics en Situation de Handicap

Les locaux de formation de L'Aérocook sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite.
Pour les autres situations de handicap, Anne Soazig Rabussier évaluera, avec le concours de
Ladap 56 si nécessaire, les possibilités d'adaptation.



Publics concernés

Professionnels des métiers de bouche :
traiteurs, cuisiniers, restaurateurs,
charcutiers, bouchers, boulangers,
pâtisseries...

Prérequis

Niveau CAP métiers de bouche ou 2
ans d'expérience professionnelle en
fabrication, tous métiers de bouche.

Durée de la formation

7 heures sur une journée
De 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 16h30

Modalités pédagogiques

En présentiel

Lieu de la formation

En inter : à L'Aérocook à Monterblanc
En intra : dans l'entreprise du client

Nombre de participants

En inter : 3 à 12 participants
En intra : 2 à 6 participants

Coût de la formation

Coût pédagogique : 490 € par pers.
En inter : déjeuner en sus : 30€ TTC
Petit déjeuner, café et eau : offerts
En intra : défraiement du formateur
sur devis.

Modalités et délais d'accès

En inter : 2 semaines
En intra : 1 à 3 mois

Dates de formation

En inter : voir planning
En intra : selon disponibilités

Les formations proposées par
L'Aérocook peuvent être
financées par les fonds
mutualisés selon les modalités
des OPCO et des FAF auxquels
cotisent ses clients.

Les menus de fêtes de la mer

L'objectif professionnel de cette formation est de réaliser un menu de fête issu
des produits de la mer et de maîtriser les coûts de fabrication.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les techniques de préparation des produits de la mer
- Optimiser la fabrication en période de fête
- Utiliser des matières premières locales
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication

Moyens pédagogiques

Fiches techniques plastifiées
Livret stagiaire sous format papier et digital
Poste de travail équipé en binôme

Méthodes pédagogiques

Exposé interactif
Démonstration par le formateur
Mise en application par les stagiaires

Contenu de la formation

Les techniques de préparation des produits de la mer : habillage des poissons, préparation
des algues...

L'optimisation de la fabrication : l'organisation de la production, les cuissons, le stockage et la
conservation.

Les matières premières : locales et de saisons, légumes oubliés, champignons, algues... Calcul
des coûts matières.

Rappel des bonnes pratiques : l'utilisation du sous vide en conditionnement et en cuisson, la
conservation, l'étiquetage et l'information des clients.

Les recettes qui seront fabriquées pendant la formation : Coussins de poissons, filet de Bar
cuisson basse température et son beurre d'agrumes, Saumon à la crème de persil, divers
légumes oubliés. Verrines desserts et buchette cheese cake.

Évaluation de la formation

Quiz de connaissance en début et fin de formation
Évaluation organoleptique des produits fabriqués
Évaluation de satisfaction des participants.
Évaluation des acquis au poste de travail à 3 mois.

Suivi des stagiaires

Feuille d'émargement par demi-journée

Sanction de la formation

Attestation de formation

Formateur

Anne-Soazig Rabussier
Ou Paul Pommé

Publics en Situation de Handicap

Les locaux de formation de L'Aérocook sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite.
Pour les autres situations de handicap, Anne Soazig Rabussier évaluera, avec le concours de
Ladap 56 si nécessaire, les possibilités d'adaptation.



Publics concernés

Professionnels des métiers de bouche : Cuisinier, Boucher, Charcutier, Traiteur, Pâtissier...

Prérequis

Niveau CAP métiers de bouche ou 2 ans d'expérience professionnelle en cuisine.

Durée de la formation

7 heures sur une journée
De 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 16h30

Modalités pédagogiques

En présentiel

Lieu de la formation

En inter : à L'Aérocook à Monterblanc

Nombre de participants

En inter : 3 à 12 participants
En intra : 2 à 6 participants

Coût de la formation

Coût pédagogique : 490 € par pers.
En inter : déjeuner en sus : 30€ TTC
Petit déjeuner, café et eau : offerts
En intra : défraiement du formateur sur devis.

Modalités et délais d'accès

En inter : 2 semaines
En intra : 1 à 3 mois

Dates de formation

En inter : voir planning
En intra : selon disponibilités

Les formations proposées par L'Aérocook peuvent être financées par les fonds mutualisés selon les modalités des OPCO et des FAF auxquels cotisent ses clients.

La cuisson à basse température sous vide

L'objectif professionnel de la formation est d'utiliser la cuisson à basse température et sous vide pour développer une nouvelle gamme de produits.

Objectifs pédagogiques

- Connaître le matériel nécessaire aux cuissons basse température.
- Réaliser les préparations et les assemblages.
- Maîtriser la mise sous vide des produits et diverses préparations.
- Connaître les barèmes de cuisson.
- Réaliser la mise en route des cuissons à basse température

Moyens pédagogiques

Un poste de travail par personne
Fiches techniques sous format papier
Tableau des barèmes de cuisson

Méthodes pédagogiques

Exposé interactif
Démonstration par le formateur
Mise en pratique par les stagiaires

Contenu de la formation

L'utilisation du matériel pour la mise sous vide et la réalisation des cuissons à basse température : la machine sous vide et les différents sacs, le caisson d'immersion, le thermoplongeur de cuisson...

La mise en place, l'organisation et la réalisation des recettes.

Les barèmes de cuisson.

Les résultats organoleptiques des produits fabriqués.

Les recettes réalisées : Tartinable de courgettes, tartinable de pois chiches (variantes de houmous), foie gras entier éveiné, rillettes de 2 saumons et Kombu, filet de lieu jaune aux petits légumes, curry de veau, déclinaisons de desserts à base de pommes et de crème anglaise à la vanille.

Évaluation de la formation

Quiz de connaissance en début et fin de formation
Évaluation de satisfaction des participants.
Évaluation des acquis au poste de travail à 3 mois.

Suivi des stagiaires

Feuille d'émargement par demi-journée

Sanction de la formation

Attestation de formation

Formateur

Une équipe de professionnels à votre disposition.

Publics en Situation de Handicap

Les locaux de formation de L'Aérocook sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite. Pour les autres situations de handicap, Anne Soazig Rabussier évaluera, avec le concours de L'adapt 56 si nécessaire, les possibilités d'adaptation.



Publics concernés

Professionnels des métiers de bouche :
traiteurs, cuisiniers, restaurateurs,
charcutiers, bouchers, boulangers,
pâtisseries...

Prérequis

Niveau CAP métiers de bouche ou 2
ans d'expérience professionnelle en
fabrication, tous métiers de bouche.

Durée de la formation

7 heures sur une journée
De 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 16h30

Modalités pédagogiques

En présentiel

Lieu de la formation

En inter : à L'Aérocook à Monterblanc
En intra : dans l'entreprise du client

Nombre de participants

En inter : 3 à 12 participants
En intra : 2 à 6 participants

Coût de la formation

Coût pédagogique : 490 € par pers.
En inter : déjeuner en sus : 30€ TTC
Petit déjeuner, café et eau : offerts
En intra : défraiement du formateur
sur devis.

Modalités et délais d'accès

En inter : 2 semaines
En intra : 1 à 3 mois

Dates de formation

En inter : voir planning
En intra : selon disponibilités

Les formations proposées par
L'Aérocook peuvent être
financées par les fonds
mutualisés selon les modalités
des OPCO et des FAF auxquels
cotisent ses clients.

Les cocktails dînatoires : recettes salées et recettes sucrées

L'objectif professionnel de cette formation est de réaliser un menu de fête issu
des produits de la mer et de maîtriser les coûts de fabrication.

Objectifs pédagogiques

- Fabriquer une gamme de verrines en salé et en sucré
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication

Moyens pédagogiques

Fiches techniques plastifiées
Livret stagiaire sous format papier et digital
Poste de travail équipé en binôme

Méthodes pédagogiques

Exposé interactif
Démonstration par le formateur
Mise en application par les stagiaires

Contenu de la formation

La fabrication des verrines : 4 verrines salées et 4 verrines sucrées :

Préparation des matières premières, réalisation des appareils, techniques de cuisson,
montage des verrines.

Préparation des biscuits secs et des éléments de décors.

L'optimisation de la production : organisation du travail, optimisation des cuissons,
conditionnement, surgélation, conservation, remise en température...

Rappel des bonnes pratiques : l'utilisation du sous vide en conditionnement et en cuisson, la
conservation, l'étiquetage et l'information des clients.

Les recettes qui seront fabriquées pendant la formation :

Verrines salées : Verrines Crème brûlée de foie gras, Verrines Choux Thaï aux crevettes,
Verrines Crabes des neiges, Verrines Ecrasé de pommes de terre, moules et fromage frais.

Verrines sucrées : Verrines Melba framboise, Verrines Nougat griotte, Verrines forêt noire,
Verrines Choco caramel.

Évaluation de la formation

Quiz de connaissance en début et fin de formation
Évaluation organoleptique des produits fabriqués
Évaluation de satisfaction des participants.
Évaluation des acquis au poste de travail à 3 mois.

Suivi des stagiaires

Feuille d'émargement par demi-journée

Sanction de la formation

Attestation de formation

Formateur

Une équipe de professionnels à votre disposition.

Publics en Situation de Handicap

Les locaux de formation de L'Aérocook sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite.
Pour les autres situations de handicap, Anne Soazig Rabussier évaluera, avec le concours de
Ladapt 56 si nécessaire, les possibilités d'adaptation.



Comment vous inscrire en formation

Les inscriptions se font soit

- Par téléphone auprès d'Anne Soazig Rabussier
Au 06 38 21 78 52
- Par mail à admin@laerocook.fr
En indiquant vos noms et coordonnées téléphoniques
- Sur le site internet www.pro.laerocook.fr
En remplissant le formulaire de contact.

Pour organiser une formation dans votre entreprise

Si vous souhaitez organiser une formation dans votre entreprise, contactez Anne Soazig Rabussier au 06 38 21 78 52.

Nous évaluerons votre demande et nous vous proposerons un programme adapté à vos besoins.

Le financement des formations par les financeurs publics

L'Aérocook répond aux obligations réglementaires en matière de qualité de la formation donc les formations professionnelles proposées peuvent être financées partiellement ou en totalité par les financeurs des salariés (OPCO) et des chefs d'entreprise (FAF) en fonction des modalités de prise en charge en vigueur.

Présentation de L'AÉROCOOK

L'AÉROCOOK, créé en 2016 par Anne-Soazig Rabussier, a pour ambition de partager la passion de la cuisine et de faire découvrir le goût des bonnes choses à un public diversifié.

Depuis bientôt cinq ans, L'AÉROCOOK est connu et reconnu pour ses ateliers cuisine organisés pour les familles :

- Les ateliers des jeunes, organisés pour les enfants, d'une durée de 2 à 3 heures. Durant ces ateliers, les jeunes découvrent différents produits de saison et locaux, réalisent les recettes et les dégustent sur place.
- Les Cook Camps sont l'extension des ateliers de jeunes. Organisés en période de vacances, les Cook Camps se déroulent sur deux jours et permettent aux jeunes de s'immerger dans l'univers de la cuisine tout en s'amusant.
- Les ateliers thématiques s'adressent à un public adulte qui souhaite s'approprier des nouvelles recettes et techniques de fabrication et découvrir les marchés des environs avec leurs produits locaux et de saison.

L'AÉROCOOK propose en 2021 des formations réservées aux professionnels des métiers de bouche : les bouchers charcutiers traiteurs, les boulangers pâtisseries chocolatiers, les cuisiniers de la restauration commerciale ou collective...

Les formations sont organisées en interentreprises dans les locaux de L'Aérocook à Monterblanc ou en intra-entreprise dans les locaux des clients. Les formations peuvent être réalisées en présentiel, en distanciel, en blended learning (présentiel et distanciel).

Pour les formations en entreprise, les programmes sont personnalisés pour s'adapter aux besoins, aux équipes et aux outils de production.

Les formations pour les professionnels des métiers de bouche abordent les thématiques suivantes :

- Valoriser les produits locaux et de saison dans vos recettes : focus sur la Bretagne
- Utiliser les algues bretonnes dans vos recettes : de l'entrée au dessert
- Maîtriser les techniques culinaires : les bases de la cuisine, de la pâtisserie...
- Les techniques de la cuisson sous vide
- Les techniques de la semi-conserve
- La sécurité sanitaire en production et en vente
- L'argumentation commerciale de ses produits

Les thématiques des recettes proposées :

- Les plats cuisinés traiteurs
- Les entrées froides et chaudes
- Les terrines de la mer
- Les terrines des terroirs
- Les desserts
- Les pains spéciaux
- Les viennoiseries
- Les recettes végétariennes de l'entrée au dessert

La durée des formations varie de 7 heures à 35 heures en fonction des thématiques et des besoins du client.

Situation géographique

MONTERBLANC - 10 km de Vannes (56)

Notre site de formation : Rue de Kersimon, Parc Carré, 56250 Monterblanc



Description des locaux et du matériel

Les locaux de L'AEROCOOK font partie du Domaine du L'AEROPISTE. C'est la salle n°3 du Domaine. Les deux autres salles sont utilisées pour les séminaires et les prestations de traiteur et de réception.



L'AEROCOOK est un ERP de 5^{ème} catégorie qui dispose :

- D'un bureau administratif de 10m²
- D'un vestiaire de 10m²
- D'un espace de 50m² équipé pour la réalisation de formation en fabrication
- D'un bloc sanitaire homme
- D'un bloc sanitaire femme accessible aux personnes à mobilité réduite.

Les locaux peuvent accueillir 16 stagiaires et un formateur.

La salle de formation est modulable en fonction du nombre de stagiaires et du thème de la formation.



L'AEROCOOK est accessible aux personnes à mobilité réduite :

L'accès au bâtiment est possible grâce à une plateforme monte-escalier extérieur adapté PMR.

La circulation dans le local de formation est conforme aux normes réglementaires et un plan de travail est adaptable et accessible à une personne en fauteuil roulant.

Les sanitaires sont accessibles et aux normes.



Le stationnement

L'AEROCOOK dispose d'un parking aménagé au pied du bâtiment. Une place sera garantie pour chaque stagiaire.

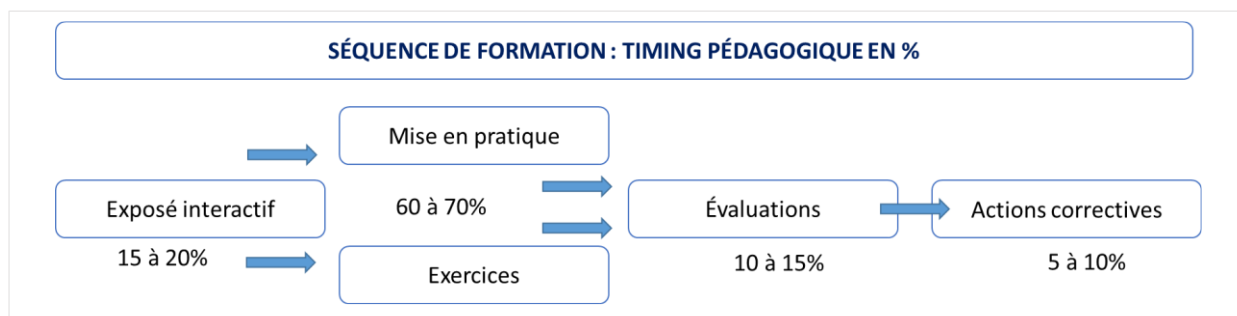
Entrée de L'AEROCOOK et parking



Modalités pédagogiques

L'AEROCOOK utilise des modalités pédagogiques actives.

Les formations sont construites de manière à alterner l'apport de connaissances et la mise en pratique professionnelle.



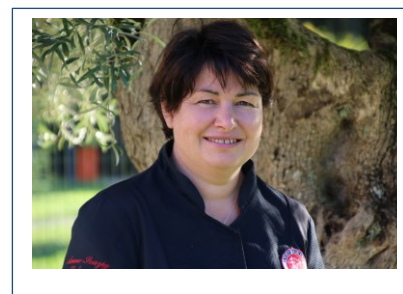
Anne-Soazig Rabussier, formatrice

Anne-Soazig Rabussier conçoit et anime les ateliers culinaires de L'AEROCOOK depuis 2016

Elle développe des concepts culinaires autour du végétal et met en valeur les produits bretons dans ses recettes. Elle a développé une gamme complète de recettes de l'entrée au dessert en utilisant les algues et les plantes marines de Bretagne.

Formatrice culinaire auprès des apprentis, des formateurs, des professionnels des métiers de bouche et conceptrice pédagogique au CFA de Vannes (56) de 2013 à 2019.

Riche de ses expériences professionnelles de Chef de cuisine, de Commerciale auprès des restaurateurs et de Gérante de restaurant... Elle partage avec vous son savoir-faire et sa passion.



Paul Pommé, formateur

Paul Pommé est formateur indépendant depuis plus de 15 ans. Il est spécialisé entre autre en cuisine traiteur, pâtisserie, chocolaterie et glace auprès d'un public d'artisans des métiers de bouche. Pendant plus de 10 ans, il a sillonné la France pour former les professionnels en lien avec le CEPROC et l'ENSMV.

Paul Pommé anime aussi des formations pour les fabricants de matériel ce qui lui permet de maîtriser et d'optimiser l'utilisation des différents matériels de production en boulangerie, pâtisserie, glace et les équipements de cuisson : four, autoclave...

Il partage avec vous son savoir-faire et sa passion.



Conditions Générales de Vente Formation Continue

1. Objet et champ d'application

1.1. Les présentes conditions générales de vente (CGV) ont pour objet de fixer les conditions dans lesquelles la SAS L'AÉROCOOK s'engage à vendre une prestation de formation dans le cadre de la formation professionnelle continue.

1.2. Elles s'appliquent quelles que soient les clauses qui figurent dans les documents du client et notamment dans ses conditions générales d'achat.

1.3. Pour certaines formations, des conditions particulières de vente précisent ou complètent les présentes CGV. Les conditions particulières de vente peuvent figurer à la suite des présentes CGV ou sur le devis ou le bon de commande ou être transmises au client en accompagnement de l'un de ces documents. En cas de contradiction entre les conditions particulières de vente et les présentes CGV, les dispositions des conditions particulières de vente priment.

1.4. Dans le cas où l'une des dispositions des présentes CGV serait déclarée nulle ou non écrite, les autres dispositions resteront intégralement en vigueur et seront interprétées de façon à respecter l'intention originelle des parties.

1.5. La SAS L'AÉROCOOK peut modifier à tout moment les présentes CGV. Les CGV applicables sont celles qui ont été remises au client et acceptées par ce dernier.

2. Définition

Formation inter-entreprises : formation dont le contenu est décrit dans le catalogue de formation de la SARL L'AÉROCOOK et réalisée dans nos locaux, dans les locaux de nos partenaires ou prestataires, soit à distance en visioconférence synchrone.

Formation intra-entreprise : formation sur mesure réalisée pour le compte d'un client soit sur le site du client ou dans d'autres locaux, soit à distance en visioconférence synchrone.

Client : personne morale qui achète la prestation.

Stagiaire : personne physique qui bénéficie de la formation.

3. Modalités d'inscription et documents contractuels

3.1. Formations inter

Toute commande inter expressément formulée par écrit (sur bulletin d'inscription papier ou par email) est ferme et définitive et emporte l'adhésion pleine et entière du Client aux présentes CGV. Le Client s'engage alors à être présent aux dates, lieux et heures prévus. La commande doit nécessairement indiquer les coordonnées du Client (nom, prénom, adresse, raison sociale) et la formation choisie (titre, date).

Pour toute inscription, un accusé de réception est adressé au Client dans les 5 jours ouvrés qui suivent la réception de la demande d'inscription, accompagné d'une convention de formation. Celui-ci ne vaut pas confirmation de la tenue de la formation. Le Client est tenu de retourner un exemplaire de la convention de formation, revêtu du cachet de l'entreprise, à la SARL L'AÉROCOOK.

A confirmation de la tenue de la session au plus tard 10 jours ouvrés avant la formation, le Client recevra, avec la facture, une convocation et toutes informations pratiques relatives à sa formation, dont les horaires exacts et le lieu de la formation.

La facture de la formation est à régler par virement avant le démarrage de la formation.

La facture acquittée, les documents contractuels comme les feuilles d'émargement, l'attestation de suivi de formation seront remis sur place en fin de formation.

Les attestations de réussite seront envoyées au plus tard dans les 10 jours ouvrés suivant la réalisation de l'évaluation de réussite.

Il appartient au Client de vérifier l'imputabilité de l'action de formation.

3.2. Formations intra

Toute demande intra fait l'objet d'une proposition pédagogique et financière de la SARL L'AÉROCOOK. L'acceptation formelle par le Client de cette proposition commerciale doit parvenir à la SAS L'AÉROCOOK au plus tard 15 jours ouvrés avant la date du 1^{er} jour de formation. Celle-ci vaut commande définitive et emporte acceptation des dates et lieux arrêtés. Chaque prestation de formation intra fait l'objet d'un échéancier de règlement détaillé dans la convention de formation ; le Client s'engage à le respecter. A l'issue de la formation, la SARL L'AÉROCOOK adresse au Client : facture, copie de la liste d'émargement et évaluations. Lorsque les émargements ou évaluations sont effectués sur le support du Client, celui-ci s'engage à les communiquer à la SARL L'AÉROCOOK.

4. Modalités de formation

La SARL L'AÉROCOOK est libre d'utiliser les méthodes et outils pédagogiques de son choix, qui relèvent de sa seule compétence.



Pour la qualité de la formation, un nombre minimum et un nombre maximum de participants sont définis pour chaque formation. La SAS L'AÉROCOOK s'engage à ne pas dépasser le nombre prévu.

Les durées des formations sont précisées sur les documents de communication de la SARL L'AÉROCOOK.

Les formations inters sont assurées dans les locaux de L'AÉROCOOK à Monterblanc ou dans les locaux des partenaires ou/et prestataires de la SARL L'AÉROCOOK.

Les formations en intra peuvent être assurées dans les locaux du Client, à L'AÉROCOOK ou dans des locaux extérieurs qui répondent aux normes en vigueur des ERP.

Les formations inters et les formations intra peuvent être réalisées en totalité ou en partie à distance. Les modalités sont clairement exprimées et expliquées dans les programmes de formation.

Les participants des formations réalisées par la SARL L'AÉROCOOK sont tenus de respecter le règlement intérieur qui sera communiqué au commanditaire avec la convention de formation et au stagiaire par le biais du livret d'accueil qui leur sera remis en amont de la formation.

La SARL L'AÉROCOOK se réserve le droit, sans indemnité de quelque nature que ce soit, d'exclure à tout moment, tout participant dont le comportement gênerait le bon déroulement du stage et/ou manquerait gravement au règlement intérieur.

5. Prix de vente

5.1. Les prix sont indiqués sur le bon de commande et/ou la convention de formation. Ils sont exprimés nets de taxes, la SARL L'AÉROCOOK n'étant pas assujettie au taux de TVA de 20% sur les actions de formation continue.

5.2. Les modalités de facturation et de paiement sont précisées sur le bon de commande et/ou la convention de formation et dument acceptées par le client.

6. Condition de règlement et de prise en charge

6.1. Les factures sont payables à réception ou le cas échéant selon l'échéancier de règlement détaillé dans la convention de formation. Les moyens de paiement autorisés sont le virement bancaire et le chèque.

Les règlements en espèces ne sont pas acceptés.

En cas de retard de paiement, des pénalités égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur seront exigibles de plein droit sans qu'un rappel soit nécessaire, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros par facture.

En cas d'absence ou de retard de règlement, la SARL L'AÉROCOOK se réserve le droit de suspendre ou refuser toute nouvelle commande jusqu'à apurement du compte. La SARL L'AÉROCOOK pourra refuser de délivrer la formation concernée sans que le Client puisse prétendre à une quelconque indemnité, pour quelque raison que ce soit, ni bénéficier d'un quelconque avoir ou remboursement. Tout règlement ultérieur sera imputé par priorité à l'extinction de la dette la plus ancienne.

6.2. En cas de prise en charge du paiement par un organisme financeur, il appartient au Client :

- 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 sa commande en y indiquant les coordonnées complètes du financeur
- de transmettre l'accord de prise en charge avant la date de la formation
- de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

La SARL L'AÉROCOOK ne pratique pas la subrogation de paiement. La facture est donc établie dans son intégralité au nom du client qui devra se rapprocher directement de son organisme financeur dont il dépend, afin de percevoir la prise en charge, qu'elle soit entière ou partielle.

7. Annulation, modification ou report des formations par la SARL L'AÉROCOOK

La SARL L'AÉROCOOK se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation, notamment lorsque le nombre de participants à cette formation est jugé pédagogiquement inapproprié, et d'en informer le Client au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de la formation.

Lorsque le report de la formation à une date ultérieure n'est pas possible et qu'aucune autre session n'est programmée, la SARL L'AÉROCOOK procède au remboursement de la totalité des droits d'inscription à l'exclusion de tout autre coût. Si l'annulation intervient, sans report possible ni session ultérieure, à moins de 10 jours de la formation, la SARL L'AÉROCOOK s'engage à rembourser en sus, sur présentation des justificatifs, les frais de transport du Client qui n'aurait pu obtenir de remboursement direct de son transporteur.

8. Annulation, report de participation ou remplacement du participant par le Client

8.1. Formation inter

Le Client peut demander l'annulation ou le report de sa participation à une formation inter, sans frais, si la demande formulée par écrit parvient à la SARL L'AÉROCOOK au moins 21 jours ouvrés avant la date de la formation. L'annulation ou le report est effectif après confirmation par la SARL L'AÉROCOOK auprès du Client.

En cas d'annulation de sa participation par le Client entre 20 et 10 jours ouvrés avant la date de début de la formation, la SARL L'AÉROCOOK lui facturera 50% du prix de la formation.

Si l'annulation intervient dans les 9 jours ouvrés qui précèdent la date de la formation, la SARL L'AÉROCOOK lui facturera 100% du prix de la formation.

En cas d'absence à la formation, de retard, de participation partielle, d'abandon ou de cessation anticipée pour tout autre motif que la force majeure dûment reconnue, le Client sera redevable de l'intégralité du montant de sa formation.

En cas d'absence pour raison de santé justifiée par un Certificat médical, le participant défaillant pourra reporter son inscription sur la prochaine session programmée. A défaut, il sera redevable de l'intégralité du montant de sa formation.

Le Client peut demander le remplacement du participant, sans frais, jusqu'à 3 jours ouvrés avant le début de la formation. La demande de remplacement doit parvenir par écrit à la SARL L'AÉROCOOK et comporter les noms et coordonnées du remplaçant. Il appartient alors au Client de vérifier l'adéquation du profil et des objectifs du participant avec ceux définis dans le programme de la formation et en fournir la preuve à la SARL L'AÉROCOOK.

Les frais d'annulation et de report sont NON IMPUTABLES à la contribution financière obligatoire de formation.

8.2. Formations intra

Le Client peut demander l'annulation ou le report d'une formation intra. Si cette demande parvient à la SARL L'AÉROCOOK, par écrit, au moins 21 jours ouvrés avant la date de la formation, seuls les frais engagés au titre de la préparation (préparation par le formateur et l'équipe pédagogique, location de salle, déplacement, hébergement) seront facturés au Client.

Si cette demande parvient à la SARL L'AÉROCOOK entre 20 et 10 jours ouvrés avant la date de la formation, le Client sera facturé de 50% du prix de la formation, auxquels s'ajoutent les frais engagés au titre de la préparation (indiqués ci-dessus).

Si cette demande parvient à la SARL L'AÉROCOOK moins de 10 jours ouvrés avant la formation, le Client sera facturé de 100% du prix de la formation.

Les frais d'annulation sont NON IMPUTABLES par l'entreprise à la contribution financière obligatoire de formation.

9. Sous-traitance

La SARL L'AÉROCOOK peut sous-traiter pour partie ou totalement l'exécution des prestations objets du présent contrat. Toutes les obligations du Client qui en découlent ne valent qu'à l'égard de la SARL L'AÉROCOOK, laquelle demeure responsable à l'égard du Client de toutes les obligations résultant du présent contrat.

10. Propriété intellectuelle et droits d'auteur

10.1. Les supports papiers ou numériques remis dans le cadre de la formation sont la propriété de la SARL L'AÉROCOOK. Ils ne peuvent être reproduits partiellement ou totalement sans l'accord express de la SARL L'AÉROCOOK.

L'ensemble des textes, commentaires, ouvrages, illustrations et images reproduits sur ces supports sont protégés par le droit d'auteur et pour le monde entier. Toute autre utilisation que celle prévue aux fins de la formation est soumise à autorisation préalable de la SARL L'AÉROCOOK sous peine de poursuites judiciaires.

Le Client s'engage également à ne pas faire directement ou indirectement de la concurrence à la SARL L'AÉROCOOK en cédant ou en communiquant ces documents.

10.2. La SARL L'AÉROCOOK est autorisée à utiliser la dénomination sociale, le nom commercial ou les marques du Client en référence commerciale, sur tout support de communication, sans autorisation préalable du Client.

11. Informatique et libertés

Les données personnelles que vous communiquez la SARL L'AÉROCOOK sont destinées à la gestion des demandes, commandes et à la constitution d'un fichier clientèle à des fins de prospection commerciale. Elles pourront être diffusées à des tiers chargés de l'exécution de ces missions. Elles sont collectées par la SARL L'AÉROCOOK, responsable du traitement de celles-ci au nom et pour le compte de la SARL L'AÉROCOOK immatriculée au RCS de Vannes sous le numéro 818 874 877, dont le siège social est situé Rue de Kersimon, Parc Carré, 56250 Monterblanc. Les données sont conservées et utilisées pour une durée conforme à la législation en vigueur.



Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement ou de limitation du traitement de vos données. Vous pouvez vous opposer au traitement des données vous concernant et disposez du droit de retirer votre consentement à tout moment en informant par courrier la SARL L'AÉROCOOK, sise Rue de Kersimon, Parc Carré, 56250 Monterblanc. Conformément à l'article 40 de la loi précitée, toute demande doit être accompagnée de la photocopie d'un titre d'identité en cours de validité signé et faire mention de l'adresse à laquelle la SARL L'AÉROCOOK pourra contacter le demandeur. La réponse sera adressée dans le mois suivant la réception de la demande.

12. Réclamations, compétence d'attribution

Toute réclamation du Client devra être formulée par écrit à la SARL L'AÉROCOOK (par courrier postal : SARL L'AÉROCOOK, Rue de Kersimon, Parc Carré, 56250 Monterblanc / par email : admin@laerocook.fr) qui s'efforcera d'y répondre dans les meilleurs délais.

Toute contestation qui n'aurait pas été réglée à l'amiable sera portée devant les tribunaux compétents dont dépend le siège de la SARL L'AÉROCOOK.

Médiateur à la consommation pour les clients "personnes physiques" : CM2C. Le client pourra accéder au formulaire de réclamation sur le site <https://cm2c.net/> si et seulement si aucune solution amiable n'a été trouvée entre le client et L'AérocCook.

L'AÉROCOOK est enregistré comme organisme de formation auprès de la DREETS de la région Bretagne sous le numéro de déclaration d'activité 53 56 09677 56.

Médiateur à la consommation

Dans le cadre de son activité de formation professionnelle continue et comme tout professionnel qui contractualise avec des personnes physiques, L'Aérocook répond à l'obligation d'adhérer à un service de médiation à la consommation en cas de litige avec un client.

En cas de litige, la première démarche est d'informer la responsable de L'Aérocook afin de trouver une solution à l'amiable :

Contact : Anne Soazig Rabussier : admin@laerocook.fr

Formulaire de réclamation à copier dans le corps de votre mail :

Vos nom et prénom :
Votre numéro de téléphone :
Titre de la formation suivie :
Dates et lieux de formation :
Nom du formateur :
Objet du litige :

Si et uniquement si, après une démarche de négociation à l'amiable avec la responsable de L'Aérocook, le litige perdure, vous pourrez en informer le médiateur à la consommation auprès duquel L'Aérocook est adhérent : CM2C

Un consommateur qui a un litige avec un professionnel adhérent à CM2C peut déclarer son litige en ligne sur la plateforme <https://cm2c.net/>



1. Le consommateur indique le Siren/Siret du professionnel adhérent de CM2C.
2. Le consommateur explique son litige non résolu et envoie dans sa déclaration une preuve de la réclamation écrite faite au professionnel.
3. Dès réception par CM2C de la demande du consommateur un médiateur de CM2C est désigné
4. Le médiateur donne son accord pour prendre en charge cette médiation et en valide la recevabilité. En particulier le médiateur va vérifier :
 - qu'il s'agit bien d'un litige de consommation
 - qu'il y a eu une tentative, au préalable, de résoudre le problème directement auprès du professionnel par une réclamation écrite
 - que la réclamation a été adressée au professionnel depuis moins d'un an
 - que la demande n'est pas manifestement infondée ou abusive
 - que le litige n'a pas été précédemment examiné ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal.
5. Lorsque le médiateur valide la demande le professionnel est informé qu'un de ses clients a fait appel au médiateur. Il reçoit alors la déclaration de litige, et la demande d'entrer en médiation.
6. Le professionnel a alors 3 semaines pour donner son accord ou non à entrer en médiation. S'il donne son accord il doit régler à CM2C le coût de la médiation. Celle-ci est gratuite pour le consommateur.
7. En cas de refus du professionnel ou de non réponse après 3 semaines un constat de carence est émis qui permet au consommateur s'il le souhaite, de saisir une juridiction.
8. En cas d'accord du professionnel d'accepter la médiation celle-ci commence de suite avec le médiateur et les 2 parties. Celle-ci ne peut dépasser 90 jours.
9. En cas d'accord le médiateur le constate et clôt la médiation.
10. En cas de non accord le médiateur propose aux parties, une solution pour résoudre le litige, qui sont libres de l'accepter ou non. (2 semaines de délais).
11. En cas de non acceptation un constat d'échec est envoyé aux parties pour une suite judiciaire possible.
12. En cas de succès un résumé de l'accord est envoyé aux parties.

**Nous vous remercions de la confiance
que vous nous accordez**



L'AEROCOOK

Rue de Kersimon Parc Carré
56250 Monterblanc
www.pro.laerocook.fr

ANNE-SOAZIG RABUSSIER

06 38 21 78 52
admin@laerocook.fr