Une structure à votre écoute

HM Formation est à votre service pour concevoir des formations professionnelles « clé en main ».

HM Formation est un centre de formation enregistré auprès de la Préfecture de la Région Ile-de France sous le numéro 11 95 057 56 95.

Rapides, efficaces et réactives nos équipes sauront vous accompagner pour définir, avec vous, vos besoins en formation professionnelle.

Notre équipe pédagogique est constituée de formateurs-consultants mobiles sur toute la France.

Notre structure vous offre un éventail d'outils et de compétences pour une volonté d'excellence, la vôtre.

Avec l'aide d'un consultant d'HM Formation vous concrétisez vos besoins d'adaptation, d'acquisition, de développement et élaborez un plan de formation entreprise (PFE).

HM Formation est certifié **Qualiopi.** Cette certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **Action de Formation**.

Nos formations sont donc finançables par l'ensemble des financeurs (OPCO, Pole Emploi, État etc).

Depuis 2012, nous sommes en effet engagés dans une démarche qualité envers nos clients et stagiaires, qui nous permet d'avoir un taux de satisfaction supérieurà 92% en moyenne.

Formateurs

Les qualités techniques et pédagogiques de nos formateurs vous garantissent une prestation de formation de grande qualité.

En effet, en Pâtisserie, Chocolaterie, Boulangerie, Snacking, Cuisine, notre équipe pédagogique est constituée de professionnels issus des plus grandes maisons françaises.

Nous travaillons notamment avec des Meilleurs Ouvriers de France qui s'engagent à faire partager leur expertise et vous former dans un seul but : améliorer vos compétences.

SAS HM FORMATION
25 Avenue du Huit Mai 1945 - 95200 Sarcelles
Salles de formation : **Sarcelles (95200), Goubet (75019), Saint-Mandé (94160), Delta (75009)**
Tel : 01 82 02 15 75 / Fax : 01 53 01 47 07
Email : info@hmformation.fr



WWW.HMFORMATION.FR

HM FORMATION

ORGANISME CERTIFIÉ

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Pour la catégorie Actions de Formation

VOTRE FORMATION CLÉ EN MAIN



SAS HM FORMATION
25 Avenue du Huit Mai 1945 - 95200 Sarcelles
Salles de formation
Sarcelles (95200), Goubet (75019), Saint-Mandé (94160), Delta (75009)
Tel : 01 82 02 15 75 / Fax : 01 53 01 47 07
Email : info@hmformation.fr



Catalogue des formations

Oenologie / Cocktails et bar



- Oenologie (tous niveaux)
- Les spiritueux
- La gestion du bar
- Les cocktails
- Mixologie moléculaire
- Barista
- Caféologie
- Latte art
- Les animations bar

Pâtisserie



- Les bases de la pâtisserie de boutique
- Les techniques de décors en pâtisserie
- La pâtisserie classique revisitée
- Les entremets tendances
- Les entremets classiques
- Les bûches de Noel
- Pièces montées et Wedding Cake
- Cakes et gâteaux de voyage



- Petits fours de prestige et macaron
- Sablés, friandises et gâteaux de voyages
- Entremets, tartelettes et goûters
- Les petits gâteaux modernes
- Le sucre d'art commercial
- Le sucre d'art artistique
- Pièces commerciales et croquembouches
- Glaces, vacherins, coupes glacées, macarons, sculptures de glace
- Les bases de la pâtisserie de restauration
- Les desserts à l'assiette
- Les desserts bistronomiques
- Les desserts tendances healthy



- Les desserts « simplissimes » pour restaurateur
- La pâtisserie made USA
- Les desserts d'inspiration italienne
- Les desserts d'inspiration thaï
- Les desserts d'inspiration asiatique
- Les desserts aux fruits
- Les desserts sans gluten et sans sucre
- Les desserts orientaux
- Les desserts modernes de restauration
- Initiation aux desserts à l'azote
- Les desserts palaces
- Les bases de la pâtisserie moléculaire



Chocolat

- Le chocolat : niveau initiation
- Le chocolat : niveau perfectionnement
- Les montages de Noël en chocolat
- Les montages de Pâques en chocolat
- Chocolat et confiserie
- Pièces artistiques en chocolat



Management CHR

- Améliorer l'accueil et la vente en établissement CHR
- Maitriser les techniques du service (restaurant, congrès, séminaire etc…)
- Savoir vendre les vins en établissement CHR
- Gestion des clients difficiles
- Coaching commercial du personnel de salle
- Organisation du travail en cuisine
- Yield management en hôtellerie.
- Housekeeping / femme de chambre



Snacking salé

- Les sandwiches, tartines et wraps
- Les burger gourmets
- Les salades, quiches et tartes salées
- Les pasta box
- Les pizzas
- Les soupes
- Les crêpes salées
- Les petits fours salés

Hygiène alimentaire

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale (Arrêté du 5 octobre 2011)
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Savoir mettre en place son plan de maitrise sanitaire (PMS)
- Savoir réaliser son dossier d'agrément sanitaire

La Cuisine

- Les techniques de base en cuisine
- Le travail du poisson
- La cuisine sous-vide et basse température
- Le travail de la viande
- Le travail des volailles
- La cuisine du foie gras
- Les sauces traditionnelles et tendances
- La cuisson des viandes, sauces et jus
- Les nouvelles techniques de cuisson
- Les cocktails salés
- La cuisine française
- La cuisine bistronomique
- La cuisine du monde
- La cuisine du marché
- Cuisiner les produits de la mer
- La cuisine thaï
- La cuisine italienne
- La cuisine indienne





Crédits photo : Christophe Rhedon - MOF 2007







Crédits photo : Christophe Rhedon - MOF 2007





