

## Notre objectif : Votre réussite professionnelle

**Parce que l'épanouissement professionnel passe par le savoir-être et le savoir-faire, nous mettons tout en œuvre pour que les projets professionnels de chacun se réalisent, avec passion et exigence.**

- Des formateurs et consultants qualifiés et expérimentés, professionnels du secteur de la restauration
- Une équipe pédagogique et administrative adaptable à chaque public
- Plus de 90% de réussite aux examens
- Des stages en alternance au sein de nos entreprises partenaires
- Un suivi personnalisé de nos élèves pendant et après la formation
- Des partenariats durables avec nos entreprises clientes afin de contribuer à leur professionnalisme et d'optimiser leur activité Restauration.

Plus de **1 000**  
personnes formées  
chaque année,

Près de **100 000**  
heures de formation  
dispensées

...

## Nos références

**Donneurs d'Ordres Publics :**  
Conseil Général 92  
Conseil Régional Ile de France  
Département de Paris  
Pôle Emploi  
Services Pénitentiaires

**Entreprises et OPCA :**  
ADECCO  
CRIT  
FAFTT  
FAFIH  
L'ORÉAL  
LE NOBLE AGE. Cliniques et EHPAD  
MGEN. Cliniques et EHPAD  
PSA  
RANDSTAD  
SNCF

**Sociétés de Restauration Collective :**  
BASILIC  
CONVIVIO  
DEFI RESTAURATION  
DUPONT RESTAURATION  
EGLANTINE  
ELIOR  
FLANDRE ARTOIS RESTAURATION  
ILE DE FRANCE RESTAURATION  
MRS  
SCORE  
SHERPAS  
SODEXO

**Restauration Commerciale :**  
FLUNCH  
ENTRE•PARENTHÈSE

**Restauration Traditionnelle :**  
CAFE GRÉVIN  
LAPÉROUSE  
Divers restaurants indépendants

**Collectivités :**  
Crèches  
Ecoles et Lycées  
Foyers - Logements  
Hôpitaux  
Mairies



6 bis, rue Emile Duclaux – 92150 Suresnes  
Tel : 01 45 06 73 45 - Fax : 01 40 99 05 00  
E-mail : [contact@forgeco.fr](mailto:contact@forgeco.fr)  
[www.forgeco.fr](http://www.forgeco.fr)



“Transmettre une passion,  
enseigner un métier”







# Entreprises, collectivités, restaurateurs, particuliers : des solutions sur mesure

## Les formations métiers qualifiantes ou certifiantes

L'Institut FORGECO est signataire de la Charte de Partenariat avec le FAFIH et est accrédité pour dispenser des Formations Certifiantes (Certificats de Qualification Professionnelle) :

- Chef-Gérant,
- Chef de Cuisine,
- Cuisinier,
- Commis de cuisine,
- Employé qualifié de restauration,
- Agent de restauration

FORGECO prépare également aux **Titres Professionnels** et à l'ensemble des formations qualifiantes (Pizzaiolo, ...) Ces formations s'adressent à des salariés, des demandeurs d'emplois et sont réalisables également en milieu carcéral.

## La formation professionnelle continue à la carte

- **Hygiène et Sécurité :**  
HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire, Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, Sécurité au Travail
- **Service Clients :**  
Savoir - Être, Accueil, Service en salle
- **Techniques Culinaires :**  
Elaboration de menus, Fiches techniques, Créativité culinaire, Cuisine Santé, Cuisine Bio, Textures modifiées, Pâtisserie
- **Management :**  
Encadrement d'équipe, Bureautique, Gestion, Législation, Négociation

## La VAE

- Accompagnement des salariés pour la Validation des Acquis de l'Expérience

## Le tutorat

- Formation de tuteurs ambassadeurs des métiers de l'Hôtellerie - Restauration

## Les missions d'audit et de conseil en organisation

- Optimisation de l'activité de restauration (collective ou traditionnelle, concédée ou autogérée)
  - Diagnostics (hygiène, qualité de l'offre, organisation, coûts de revient)
  - Préconisations
  - Aide à la mise en œuvre
- Mise en place de Plan de Prévention
- Suivi Hygiène/Sécurité/Qualité
- Aide au recrutement
- Entretiens de professionnalisation



## Les ateliers culinaires

- Pâtisserie
- Œnologie
- Cuisines du Monde

nos méthodes

Formations sur sites  
ou dans nos locaux

Cours théoriques et  
travaux dirigés en  
cuisine d'application

Dégustation et analyse  
des productions

Mise en situation  
professionnelle

Etudes de cas

Contrôle permanent  
des connaissances

Echanges  
d'expériences

Audits et conseils sur site

