



25 années d'expérience



Fondateur Webmaster

Mr Franck Pouffet

Dirigeant de BCP Conseil et Formation Certifié Qualiopi



f.pouffet@cuisine-virtuelle.com



07 77 88 11 72



Domaines de compétences

• Domaine de compétence 1 :

- Conseil et accompagnement élaboration et mise à jour agrément sanitaire pour cuisine centrale, plan de maîtrise sanitaire pour cuisine autonome, suivi intoxication alimentaire TIAC

• Domaine de compétence 2 : Formation Hygiène alimentaire

- Plan de maîtrise Sanitaire [PMS],
- Mesures correctives,
- Toxi infection Alimentaire [TIA et TIACollective],
- Déclaration d'activité,
- Agrément Sanitaire cuisine centrale,
- Parasitologie des poissons
- Audit "pédagogique" pour créer vos formations intra
- Industrie agro (Interface entre les acteurs)

• Domaine de compétence 3 : Techniques et design culinaires restauration collective

- Viandes
- Poissons
- Volailles
- Légumes
- Protéines végétales
- Desserts
- Buffets
- Audit "pédagogique" pour créer vos formations intra
- Sculpture sur fruits et légumes

• Domaine de compétence 3 :

Fondateur, webmaster et formateur de

<https://www.cuisine-virtuelle.com>

<https://www.1-learn.com>

Principales références clients

• Domaine d'intervention :

Fondateur et Gérant de BCP Conseil et prestataire de formation [Beuzan Charpain Pouffet] déclaré à la DREETS n° 75331426633 Certifier Qualiopi propose des formations en pratiques et design culinaires, hygiène alimentaire en présentiel et sur plateforme E Learning & accompagnement pour réalisation d'agrément, plan de maîtrise sanitaire et suivi intoxication alimentaire TIAC. (Modules des formations sur mesures à la demande)

www.cuisine-virtuelle.com

www.1-learn.com (en 6 langues)

- Ferrandi Paris CCI Paris
- Formation techniques culinaires restauration collective (création de la prestation du catalogue Ferrandi) / Conseil audit pour création modules sur mesures. (Clients issus de toutes restaurations collectives [dont Bel restauration, Sodexo, Compass, Maire 12eme, EHPAD 14-ème...])
- Campus du Lac CCI Bordeaux
- Compass (techniques culinaires CQP aide et chef de cuisine), Mairie de Macau, Envol33, Authentic Product [iso2200], Traiteur étude de vieillissement, des restaurateurs en hygiène 14h certifiés, Caviar Perlita [iso2200]...(en présentiel et 100% e learning)
- Direction de l'éducation CD40 (Landes), (650 agents)
- Formation techniques culinaires de tous les chef(fe)s [protéines végétales], accompagnement d'équipe en binôme avec psychologue.
- Formation basse T° pour seconde de cuisine

Auteur de :

- "Recettes et techniques en restauration collective"
- "Plans de nettoyage et fiches de suivi" (5 versions restauration traditionnelle et collective) (Site dédié 1-learn.com pour la version EV "Universal cleaning plans for restaurant" en 6 langues)

- Direction des Collèges CD33 (Gironde) (1200 agents)
 - IFM Institut de formation et Management Formation hygiène alimentaire (en présentiel et 100% e learning), Chargé de l'hygiène et la sécurité alimentaire des 112 collèges de Gironde. (Accompagnement inspection DDPP, TIAC, suivi du contrat laboratoire d'analyse / Plan d'échantillonnage)
- CNFPT Formations techniques culinaires et hygiène Gironde, Dordogne, Landes, SIVU Bordeaux Mérignac (24000 repas jour)
Agents de Mairie, Conseils Départementaux et Régionaux
- Silver Fourchette Les insatiables Groupe SOS (implanté dans 1000 structures en France)
Conseiller de l'académie dans le cadre des réalisations de Master Class et conception de l'outil pédagogique pour les formations pratiques.
- (Production audio pour les PPT et vidéos de démonstrations culinaires) / Formateur

Expériences professionnelles

• Enseignant formateur – (Lieu) – Depuis 1998 :

- Formateur indépendant pour : CAFA Education Nationale (1998 à 2000) / CNFPT Nouvelle Aquitaine (de 2006 à aujourd'hui) / FERRANDI Paris (de 2013 à aujourd'hui) / CAMPUS DU LAC Bordeaux (de 2016 à 2023) / IFM Institut de formation et mangement Conseil Départemental de Gironde (de 2019 à aujourd'hui] / Les insatiables Groupe SOS Séniors (de 2020 à aujourd'hui)
- Lieux d'interventions : France [Etranger si besoin]

• Postes en production restauration collective :

- Plongeur (2 ans), Aide de cuisine (2ans), Cuisinier (2ans), Second (2ans), Chef (17ans) , Technicien [Expertise](10ans)
- Lieux : France, Espagne dont Baléare, Grèce

Formation initiale et continue

• Diplôme / Date / Lieu

- CAP Cuisine Classique Option A / Ecole hôtelière de Souillac (Lot Quercy Périgord) 1986
- BP Cuisinier DAVA Bordeaux 2010
- Formation de formateur CNFPT Aquitaine 2006

Adresse

Mr Franck Pouffet
Résidence Les Saules Bat D1 app51
7 Avenue Maréchal JUIN
33170 Gradignan France
07 77 88 11 72