

# Stéphanie MORISSET

Formatrice Cuisine indépendante

06 61 03 40 11

20 ans d'expérience en Restauration, dont 15 en cuisine

Formatrice depuis 2018

## ■ DOMAINES DE COMPETENCES

### Techniques

- Connaître les différentes gammes de produits alimentaires.
- Savoir déterminer les besoins quantitatifs et qualitatifs en fonction d'une production.
- Maîtriser une production culinaire complète, de l'entrée au dessert, en respectant les techniques de cuisson et la gestion du temps.
- Connaître les principes de la démarche HACCP, les faire respecter et appliquer dans son travail les règles d'hygiène alimentaire.
- Connaître et maîtriser les techniques de cuissons évolutives
- Réaliser une production culinaire complète végétarienne

### Pédagogiques

- Animation de formation pour adultes
- Accompagnement individualisé des stagiaires
- Mise en œuvre de prestations d'évaluation et de certification
- Ingénierie de formation, mise en place de dispositifs de formation à distance
- Production de ressources pédagogiques
- Organisation d'événements avec les stagiaires : rencontre de producteurs locaux, organisation de banquets, participation annuelle à des Festivals

## ■ CHAMPS D'INTERVENTION

- Formation qualifiante : Cuisinier.ère (niveau 3)
- Formations d'initiation et de perfectionnement aux techniques culinaires
- Formation à la transition alimentaire, vers une alimentation durable et de qualité pour tou.s.tes
- Formations à la lutte contre le gaspillage alimentaire (programme European Life Foster)
- Animation d'ateliers cuisine « Zéro déchet »

## ■ PRINCIPALES REFERENCES

- Formation de demandeurs d'emploi : Région Bretagne, Pôle emploi, Etat, OPCO
- Formation de salariés d'entreprises et de collectivités territoriales
- Accompagnement en cuisine alimentation durable : CNOUS, Dinan Agglo, Rennes, Rennes Métropole, St Brieuc agglo, Redon agglo, Angers Métropole, Emmaüs France, ville de Lesneven (Plaisir à la cantine)

## ■ PARCOURS PROFESSIONNEL

- **Depuis septembre 2022: Formatrice cuisine Indépendante. Membre du Mouvement des « Cuisines Nourricières » - France entière**
- 2022: Formatrice cuisine – Faculté des Métiers- Bruz
- 2018-Décembre 2021 : Formatrice cuisine pâtisserie – Centre Afpa Rennes
- 2015-2017 : Cheffe Cuisine Traiteur – Le Mabilay, Rennes
- 2013-2015 : Seconde de Cuisine Traiteur – Le Château d'Apigné, Le Rheu (35)
- 2013 : Cheffe de partie Traiteur – Le Château d'Apigné, Le Rheu (35)
- 2011-2012 : Cuisinière Pâtissière – Le Château d'Apigné, Le Rheu (35)
- 2011 : Cuisinière de collectivité – Afpa Rennes
- 2009-2010 : Cuisinière de collectivité – Restaurant scolaire, Acigné (35)
- 2008-2009 : Responsable de bar de nuit – Grand Central, Auckland (Nouvelle-Zélande)
- 2005-2008 : Manager, Mc Donald's, Rennes

## ■ FORMATIONS LONGUES ET DIPLOMANTES

- 2023 : **Certifiée en « Prise de parole en public »** - Les Nouvelles Oratrices Rennes
- 2018 : **Titre professionnel Formatrice Professionnelle d'Adultes** – Afpa Rennes
- 2011 : **Titre professionnel Cuisinière** – Afpa Rennes
- 2003 : Licence LLCE (Langues Littératures et Civilisations Etrangères) Anglais (niveau) – Université de Bretagne Sud, Lorient

## ■ FORMATION CONTINUE

- 2015 : Gestion du coût matière – Faculté des Métiers Ker Lann, Bruz
- 2013 : Verrines et cocktails – Faculté des Métiers Ker Lann, Bruz

### **Mais aussi ...**

Maîtrise de l'anglais  
Passionnée de voyages culinaires  
Large réseau professionnel sur le Bassin Rennais

