



Présentation

Table des matières

Présentation.....	3
Activité.....	3
Audit.....	3
Formation.....	3
Actions diverses.....	4
Domaines d'intervention.....	5
Transmission.....	5
Technique.....	5
Créativité.....	5
Stratégie.....	5
Gestion.....	5
Engagement.....	5
Hygiène et sécurité.....	6
Satisfaction des entreprises et des apprenants.....	6
Votre formateur.....	7
Charte des Meilleurs Ouvriers de France.....	8

Présentation



BJM CCC est née en 2012, de l'engagement de son créateur à respecter la Charte des membres de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, qui l'a accueilli en 1997 à la suite de sa victoire dans la discipline Charcutier Traiteur.

En effet, Jean-Michel BANNWART a développé un savoir-faire et une expérience tels qu'il était évident pour lui de transmettre ses richesses à qui le demanderait.

Ainsi, aujourd'hui, il propose son accompagnement dans le cadre d'actions d'audit, de formation et de recherche et développement.

Activité

Un des Meilleurs Ouvriers de France vous écoute et vous conseille

Toutes les prestations proposées par notre organisme sont assurées par Jean-Michel BANNWART en personne. Elles couvrent tous les domaines de la production des métiers de bouche.

Audit

Nous intervenons auprès des entreprises pour les aider à répondre à des problématiques aussi diverses qu'essentielles telles que :

- L'organisation des équipes et de la production est-elle optimale ?
- Les règles sanitaires sont-elles respectées ?
- Quels sont les points forts et les points d'amélioration de la structure de production ?...



Formation

La formation représente plus de 80 % de l'activité de BJM CCC.

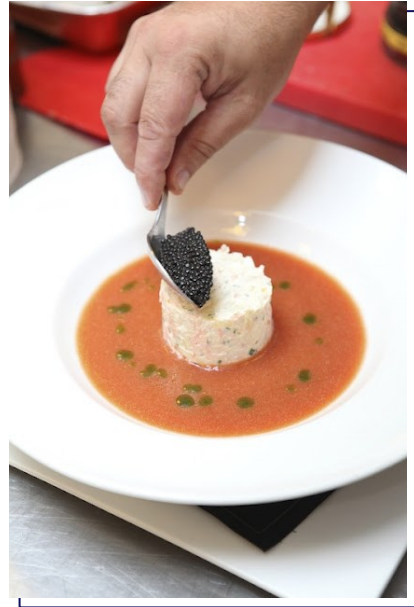
- Interventions en entreprise

C'est une prestation 100 % sur mesure car elle vient répondre à une problématique unique : la vôtre.

Notre approche est la suivante :

- Dans un premier temps, vous effectuez différents échanges directement avec Jean-Michel BANNWART et vous lui exposez votre question :
 - Comment améliorer une carte pour développer ses ventes
 - Comment revisiter des recettes pour en maintenir ou augmenter les qualités gustatives tout en optimisant des critères de coût
 - Comment organiser une production en grand volume pour anticiper les ventes à venir
 - Comment passer à une production « 100 % maison », ...
- Chaque mise en œuvre implique l'accompagnement des équipes à de nouvelles méthodes de travail, c'est pourquoi des actions de formation sont mises en place
- Les formations se déroulent dans un contexte de production, dans vos locaux, avec vos outils, pendant le temps de travail habituel de vos équipes... donc en situation réelle, dans un temps réel, avec des enjeux de réalisation réels
- Le formateur vient avec des recettes pour support : celles de l'entreprise revisitées, ou de nouvelles
- Au début de la journée, le formateur annonce un ou des objectifs de réalisation du jour. Il présente les règles, impératifs, attitudes requis

- Pendant la formation, chaque étape de production est l'occasion de mettre en avant, au point, se perfectionner sur :
 - La maîtrise des règles sanitaires
 - Les réactions chimiques en œuvre
 - Le choix des matières premières
 - Le respect des techniques de préparation et de cuisson
 - Des principes de gestion : éviter la perte, maîtriser ses ratios, ...
- A l'issue de la formation, un débriefing est organisé. Il permet aux équipes de faire un point avec le formateur, de déguster les réalisations, ... Un questionnaire d'évaluation et une enquête de satisfaction sont remis. Une attestation est délivrée, signée par le formateur.
- Jean-Michel BANNWART reste disponible après la formation pour tout complément d'information ou éclaircissement.
- Ainsi, nous pouvons affirmer que nous vous proposons une formation :
 - Sur-mesure
 - Qui s'adresse à des professionnels (employeurs ou salariés ayant déjà une expérience dans leur métier). BJM CCC s'engage à prendre en compte chaque demande et à tout mettre en œuvre pour favoriser l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap. Sur simple demande, une étude de faisabilité sera réalisée.
 - Où vous maîtrisez le choix de la date et de la durée - le lieu de formation est vos locaux
 - Où sont dispensés des conseils personnalisés, pertinents et adaptés à vos produits, matériels, outils et techniques
 - Qui peut se dérouler sans interruption d'activité
 - Et permet la mise en application directe des acquis dès la fin de la formation



Déclaration d'activité : 11 78 82136 78

- Interventions pour des organismes de formation
 - La Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aisne
 - L'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
- Interventions à l'étranger (Liban, Tchad, Italie, Maroc, Corée, Colombie, ...)



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **Action de formation**

Actions diverses

- Accompagnement et préparation de candidats à des concours (Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Apprenti de France, Bocuse d'Or, World Butcher's Challenge, ...)
- Membre de jurys (Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Meilleur Ouvrier de France Charcuterie Traiteur)
- Recherche et développement avec une démarche qualitative
- Animation sur des salons professionnels, ...

Motivé par une constante remise en question pour rester à la pointe de son expertise, Jean-Michel BANNWART multiplie ses actions pour être au cœur d'un monde en perpétuelle évolution.

Domaines d'intervention

Transmission

- Assistance technique auprès des entreprises (hôtels, restaurants, artisans B.C.T., ...) en France et à l'étranger
- Formation des équipes

Technique

- Règles de l'art
- Fabrication sous-vide
- Atmosphère modifiée
- Cuisson à basse température
- Conserve
- Cuisine moléculaire

Créativité

- Recherche et développement
- Nouvelles textures, saveurs, présentations et nouveaux décors

Stratégie

- Conceptualisation (faisabilité et fiabilité)
- Création d'une identité gastronomique
- Positionnement
- Optimisation d'une carte
- Optimisation de la qualité sanitaire et gastronomique

Gestion

- Maîtrise des coûts (marge, rentabilité, ratios divers, ...)
- Procédures (logistique, préparation, achat, envoi des couverts, fiches techniques, ...)
- Equipes (gestion, responsabilisation, animation, ...)



Engagement

La qualité est le leitmotiv de notre démarche, que ce soit au niveau :

- De l'écoute,
- Du conseil,
- De la réactivité,
- Des propositions pour répondre à vos attentes,
- Des recettes, ...

Elle va de pair avec l'adaptabilité à :

- Vos besoins,
- Vos outils,
- Votre espace de travail,
- Votre clientèle et
- Votre équipe.

*Plus qu'une prestation de service,
nous vous proposons un véritable partenariat.*

Hygiène et sécurité

Nous veillons à observer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Cela inclut les recommandations gouvernementales de prévention du risque **COVID 19**. Dernières recommandations gouvernementales [ici](#).



Satisfaction des entreprises et des apprenants

Pour les actions de formation à notre initiative, consulter www.bannwart.fr

Votre formateur



Bannwart

Jean-Michel BANNWART
06.08.63.91.03
bjmof@bbox.fr
www.bannwart.fr

*Au service
de la gastronomie,
la qualité et
la performance*

Diplômes

1997

« Un des Meilleurs Ouvriers de France » - Charcutier-traiteur

1984

C.A.P. - B.P. Charcutier-Traiteur

Formations

H.A.C.C.P. et guide de bonne pratique - Etiquetage
Cuisine Casher, Chinoise et Italienne
Confiserie - Glacerie - Viennoiserie
Alimentation saine et alternative
Ecole Nationale des Beaux-Arts de Paris

Membre

Académie Culinaire de France
Société des Meilleurs Ouvriers de France

Chef de cuisine, Maître charcutier Audit, conseil, formateur

Compétences

Partager une expérience et des techniques

Monter et animer des formations

Auditer des structures et les accompagner vers une meilleure organisation

Recherche et développement

Optimiser : qualité des produits, organisation de la production, lutter contre le gaspillage

Créer dans le respect du positionnement choisi : nouvelles techniques, recettes et fiches techniques, menus, identités gastronomiques

Innover : présentations, décors et pièces de réception

Techniques

Fabriquer sous-vide, atmosphère modifiée et cuire à basse température

Stériliser et mettre sous conserve

Gestion

Planifier la production, assurer la rotation des produits

Procéder à des appels d'offre, organiser les achats et contrôler les réceptions

Tenir les tableaux de bord, analyser et suivre les indicateurs

Manager : responsabiliser, former, accompagner, embaucher, animer

Législation et réglementation

Analyser les points critiques

Mettre en place et faire respecter les contraintes sanitaires, la prévention des risques, une démarche durable

Domaines

Charcuterie - Traiteur

Restauration traditionnelle

Café - Brasserie

Expérience professionnelle

1989 à ce jour **Formateur**

BJM Conseil, Création, Culinaire

EN.S.M.V. - CEPROC - Ecole Lenôtre - Consultant à l'étranger

Membre de jury M.O.F.

2021

Responsable de production

Charcuterie Gonzales (66)

2013 - 2015

R&D et production de charcuterie pour la restauration

Terroir parisien - Groupe Yannick Alleno (75)

2005 - 2007

Repositionnement et optimisation

Les Pieds dans l'Eau - Café du Commerce - Drugstore Publicis (92 - 75)

2000 - 2005

Création d'une identité gastronomique - café brasserie

Groupe Bourdoncle (75)

1996 - 2000

Conceptualisation de la carte et des menus

La Closerie des Lilas (75)

1995 - 1996

Au service de la Gastronomie ☆☆☆☆☆

Hôtel Claridge's (Londres)

1989 - 1995

Pour un service traiteur de haute qualité

Société Layrac - Groupe Bouygues - Dalloyau - Rosell traiteur (75)

1984 - 1989

Rencontre avec les Maîtres

Charcuteries Boert - Deport - Pérot - Pillette (45 - 75)

Hôtel LUTETIA (75) - Hôtel DORCHESTER (Londres - 5 étoiles) - Restaurant

L'ORIENTAL (un macaron au Guide Michelin - 75)

Charte des Meilleurs Ouvriers de France



CHARTRE

SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

Les **10** principes de notre Charte

- 1 Être volontairement décidé à appartenir à la société des Meilleurs Ouvriers de France.
- 2 Être soucieux de faire valoir l'idéal et l'engagement en toute circonstance de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France.
- 3 Être l'exemple sincère et respectueux des valeurs que véhicule l'image des Meilleurs Ouvriers de France.
- 4 Être un représentant irréprochable de ce que doit être le comportement moral.
- 5 Être à la recherche constante du progrès et de la perfection.
- 6 Être ouvert à la création et à l'innovation pour contribuer à l'évolution de la culture.
- 7 Être avec simplicité et modestie, le médiateur de l'échange et de la transmission de ses connaissances.
- 8 Être généreux, solidaire et disponible.
- 9 Être à la découverte des futurs acteurs des métiers et les encourager dans leur évolution.
- 10 Être à l'écoute de toutes discussions et réflexions dans un esprit d'ouverture et de tolérance.



Source : <https://mof22.jimdofree.com/le-concours-mof/la-charte-des-mof/>