



**Support action de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015**

<b><i>PLATS CUISINES TRAITEUR</i></b>
<b>Domaine</b> : Cuisine
<b>Durée en heures et en jour</b> : 1 JOUR soit 7 heures
<b>Modalité de la formation</b> : <i>présentiel</i>
<b>Public cible</b> : <i>Chef de cuisine – Personnel de cuisine - Traiteurs</i>
<b>Nombre de personnes min et max</b> : 1 à 6

**Objectifs :**

Augmenter son chiffre d'affaires par des propositions de vente à emporter. - Disposer d'un éventail de recettes pour varier les propositions selon les saisons. - Savoir tenir compte de l'équilibre nutritionnel, de la qualité gustative, de la présentation. - Développer son potentiel de créativité pour la mise en valeur des recettes. - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP).

**Programme :**

**PRÉSENTATION**

- des différents types de plats à emporter
- des principes de base d'un repas équilibré en respectant le calendrier des saisons ;
- des différentes familles des gammes.
- des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs) ;
- de la technique d'évaluation du coût du produit

**RÉALISATION**

- Réalisation de 6 à 8 recettes en utilisant les différentes matières premières et les différentes familles des gammes.
- Travail sur les différentes matières et matériaux pour faire émerger le potentiel créatif dans la réalisation de décors.
- Mise en œuvre des normes d'hygiène tout au long du process culinaire.



## EXEMPLES DE PLATS COMPLETS

- Cannellonis de courgettes menthe-brousse.
- Tartiflette de camembert miel.
- Tajines d'agneau.
- Lasagne de bœuf au chèvre.
- Lasagnes du Sud-Ouest.
- Aioli de Provence.
- Cari réunionnais.
- Hachis Parmentier de canard.
- Aligot.
- Blanquette de veau.
- Farcis Niçois.
- Paella royale.
- Encornet farcis.
- Choucroute

### Prérequis :

Formation ou expérience en cuisine.

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Processus de créativité et leurs différentes étapes

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation se fonde notamment sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Un support de cours est remis à chaque participant.

### Modalités d'évaluation des connaissances :

*QCM, attestation de fin de stage...*

### Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

*Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.*

**Lieu de la session : SUR SITE CLIENT**

**Horaires des sessions : 9h 00 12h30 et 14h00 à 17h30**