



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

PLATS CUISINES TRAITEUR – FETES DE FIN D'ANNEE
Domaine : Cuisine
Durée en heures et en jour : 2 JOURS soit 14 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Chef de cuisine – Personnel de cuisine - Traiteurs</i>
Nombre de personnes min et max : 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 pour les fêtes de fin d'année. - 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.



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