



**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>SALADES CREATIVES</i></b>
<b>Domaine</b> : Cuisine
<b>Durée en heures et en jour</b> : 2 Jours soit 14 heures
<b>Modalité de la formation</b> : <i>présentiel</i>
<b>Public cible</b> : <i>Chef de cuisine – Personnel de cuisine</i>
<b>Nombre de personnes min et max</b> : 1 à 6

**Objectifs :**

- ) Proposer plusieurs recettes de salades et snacks en adaptant les cuissons,
- ) Travailler des mariages harmonieux et de saison en respectant l’équilibre alimentaire et les saveurs autour d’une offre estivale de qualité,
- ) Découvrir des assaisonnements, sauces et vinaigrettes simples et créatives.

**PROGRAMME :**

**Connaissance des produits et leur saisonnalité**

**Les techniques professionnelles**

- ) Choix des techniques
- ) Possibilités de transformation
- ) Les différentes cuissons
- ) La conservation
- ) Le respect des règles fondamentales d’hygiène dans le travail de ces produits

**La créativité et les nouvelles tendances**

- ) Association à d’autres produits
- ) Nouvelles présentations
- ) Les volumes et les couleurs
- ) Travailler les assaisonnements



### **PRE REQUIS :**

Maîtrise des bases de la cuisine, autoévaluation en début de formation

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

Support de cours imprimé, fiches techniques et recettes

Exposé, échanges d'expériences, travail en groupe, réalisation de recettes, dégustation des différentes préparations, autocritiques

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

### **Modalités d'évaluation des connaissances**

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

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

**Horaires des sessions : 9h 00 12h30 et 13h00 à 17h30**