

(Re)Dynamiser l'offre des entrées en self-service

PUBLIC VISE :

Cuisinier, agent polyvalent de restauration, agent de service.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

LIEUX DE FORMATION :

Intra

DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Maîtriser les **grammages, les taillages, les portions**.
Travailler les **associations** de saveurs, de textures, de couleurs.
Introduire de **nouvelles recettes** et travailler les assaisonnements «**maison**».
Mettre en valeur la ligne de self par **le dressage et la présentation**.
Définir une méthode de travail et **d'organisation**.

PROGRAMME

3 axes de travail pour "booster" ses entrées en self-service.

ANALYSE DE L'EXISTANT

Les attentes des convives, les tendances : les contenants, les usages, les salad'bar et autres bars à entrées.

Les ingrédients : saisonnalité, gammes de produits, découpes, associations de saveurs, assaisonnements et sauces.

La nutrition : grammages, apports nutritionnels en fonction de la typologie des convives.

Les versions végétales et/ou végétariennes.

LES TECHNIQUES DE PRODUCTION

Les techniques culinaires : sans cuisson, cuisson basse température, cuisson sous-vide, les mousses, les verrines, le "recyclage", les outils de découpe.

L'organisation, la méthode de travail : les effectifs/quantités à produire, les fiches techniques, le planning de production, l'organisation de l'espace.

Mise en application par la réalisation de recettes créatives.

Cuisson des légumes, céréales, légumineuses.
Préparation des sauces et assaisonnements.

LA MISE EN VALEUR DE L'OFFRE (Dressage, décoration)

Identification des contenants en fonction des recettes et des grammages.

Préparation et montage des produits cuits et/ou chauds.

Dressage, association des couleurs, portionnement, mise en valeur.

Présentation sur le linéaire.

Débriefing à chaud / Partage d'expérience.

PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation des connaissances (questions orales).
Vérification des acquis (QCM).
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.