

# REUSSIR SON DRESSAGE

*Découvrez, dans cette formation, comment réaliser des dressages simples mais efficaces sur un large panel de produits.*

**Durée:** 7.00 heures (1.00 jours)

## Profils des stagiaires

- Toute personne intervenant dans le dressage des mets

## Prérequis

- Aucun

## Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

## Objectifs pédagogiques

- Expliquer les enjeux du dressage en restauration de santé
- Juger de la qualité d'un dressage
- Mettre en place un process efficace pour optimiser le dressage
- Mettre en pratique des techniques de dressage variées, rapide à mettre en œuvre, adaptées au produit et au contenant

## Contenu de la formation

- Qu'est-ce qu'un dressage réussi ?
  - Exercer son œil à évaluer la qualité d'un dressage
  - Les enjeux du dressage
  - Les points d'attention pour un dressage réussi
  - Un dressage, ça se prépare !
- Atelier de pratique culinaire
  - Penser son dressage
  - Réaliser des dressages sur une large typologie de produits
- IMPORTANT
  - Apporter une tenue de cuisine

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Formateur Métier culinaire

#### **Moyens pédagogiques et techniques**

- Activités pédagogiques interactives
- Mise en pratique en cuisine pédagogique
- Documents supports de formation projetés.
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

#### **Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Atelier culinaire
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

#### **Accessibilité**

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.