

CUISINE CRÉATIVE ADAPTÉE AUX TRAITEURS

PR8160093251

Confectionner des mets originaux à proposer à la clientèle (préparations chaudes et froides).

Durée: 14.00 - (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Traiteurs, chefs cuisiniers, cuisiniers, commis, débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun pré-requis.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser et revisiter des classiques à base de produits frais permettant de cuisiner des entrées, plats principaux, desserts originaux et goûteux adaptés aux nouvelles exigences de la clientèle.
- Connaître les sources d'approvisionnement pour se procurer les produits alimentaires spécifiques à la réalisation des recettes.
- Maîtriser les techniques de cuisson et de montage des réalisations.
- Proposer à sa carte (revisite des appellations) une déclinaison de recettes créatives pour renouveler régulièrement ses appellations et fidéliser sa clientèle aussi bien sur les marchés qu'en boutique.

Contenu de la formation

- PARTIE THÉORIQUE
 - Les entrées, plats principaux, desserts.
 - Revisite des appellations de la carte.
 - Découverte des nouveaux produits alimentaires nécessaire à la réalisation de recettes originales.
 - Les variantes des recettes de base, le dressage et la présentation.
 - Les sources d'approvisionnement spécifiques.
 - Le matériel adapté.
 - Les méthodes de conservation.
 - Les nouvelles exigences de la clientèle.
- PARTIE PRATIQUE
 - Utilisation de la cuisson basse température
 - Réalisation d'entrées, plats, desserts adaptés à la clientèle.
 - Mise en place et applications de techniques pour se renouveler / créer aisément.
 - Optimiser les matières premières et les cuissons
 - Le montage et la mise en forme des préparations
 - Réaliser les accompagnements (sauce, condiment...)
 - Dressage créatif et adapté
 - Dégustation des produits

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Démonstrations des pratiques professionnelles
Apports technologiques appliqués
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.
Visualisation des produits et des recettes
Dégustation et analyse critique des productions
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

Questionnaire de positionnement en amont de la formation
Exercices d'application. Mises en situation.
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation
Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1800.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024