

FORMATION QUALIFIANTE : CUISINE CRÉOLE ÉVOLUTIVE

OPTION : CERTIFICAT HACCP HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE + PERMIS
EXPLOITATION

GASTRONOMIE CRÉOLE REVISITÉE

Apprenez les secrets de la cuisine créole antillaise Gastronomique avec nos Chefs : recettes de vanille, recette de colombo de poulet, recettes aux épices créoles, recettes d'accras et tout cela REVISITÉE... Nos Chefs vous livrent toutes leurs connaissances sur la cuisine créole antillaise Gastronomique

Public visé : Tout personnes appelées à concevoir des plats relatifs à la cuisine créole évolutive.

Pré requis : personne, disposant de compétences culinaires.

Adaptation au public :

Une évaluation de l'hétérogénéité du groupe sera réalisée en ouverture de formation ; nos méthodes pédagogiques permettent ensuite dans la limite des pré requis, de s'adapter et d'individualiser les enseignements

Objectifs : Acquisition de techniques, connaître les différentes cuisines du monde appréhender et développer la capacité à mettre en œuvre ce type de cuisine.

Durée de l'action : 90 heures

Qualification des intervenants :

Cuisinier professionnel en restauration et pédagogue disposant au minimum de plus de 10 années d'expérience.

Méthodes pédagogiques : Les formations seront animées en petit groupe sur le lieu de l'établissement. Cours théoriques, démonstration et mise en pratique des techniques culinaires, atelier de conception de dégustation de recettes ; méthode d'observation et de reproduction. Une dégustation et prévue après chaque cours pour récupérer et analyser les réactions de chacun.

Moyens pédagogiques: matières d'œuvre (ingrédients, produits...) ; récipients et équipements de cuisson ; fiches recettes et documentation culinaire diverse.

Documentation remise aux stagiaires: Fiches techniques

Encadrement pédagogique : Encadrement de la formation (planification, suivi en cours de réalisation, suivi qualitatif post formation) effectuée par le responsable pédagogique.



Evaluation et suivi pédagogique :

Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Sanction pédagogique : Attestation de formation et **CERTIFICAT HACCP HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE + PERMIS EXPLOITATION OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSON ALCOOLISÉ**



**VERSION : 1MISE A JOUR : 03/08/2021 / NATURE DU DOCUMENT :
PROGRAMME FORMATION CUISINE CRÉOLE ÉVOLUTIVE**

	
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

