

## PARTICIPANTS :

Ensemble du personnel de cuisine.

## ORGANISATION :

**Durée :** 14 heures

**Lieux :** Campus du Lac

## INTERVENANT(S) :

Formateur expert – Chef en activité.

## VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

### CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

## OBJECTIFS

### **Nature de l'action : Acquisition de compétences.**

- Concevoir des recettes créatives pour mettre en valeur les produits et s'adapter aux tendances du marché.
- Découvrir, approfondir sa connaissance des produits.
- Maîtriser les techniques de préparation et adapter les modes de cuisson.
- Appréhender les règles d'hygiène associées à la préparation des fruits, des légumes et des céréales.

## MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance de démonstration et de participation active

Dégustation et analyse de la production.

## PRÉ-REQUIS

Maîtriser les préparations préliminaires et taillage des légumes

Maîtriser les règles d'hygiène et normes HACCP

Expérience en restauration préférable

## CONTENU DU PROGRAMME

### **RÉALISATION DE RECETTES SUCRÉES / SALÉES.**

- Maîtriser les techniques de préparation de snacks en pains spéciaux (wrap, burger, sandwich, bagel, etc...).
- Utiliser les différentes techniques, supports et modes de cuisson.
- Améliorer sa rapidité d'exécution afin de répondre à une forte demande.
- Travailler la créativité des garnitures innovantes et gastronomiques pour se démarquer de la concurrence.
- Allier les goûts et les textures, travailler sur les couleurs et apprendre à sublimer des produits de base.
- Valoriser les produits semi élaborés.

### **MISE EN VALEUR DES PRODUITS.**

Mettre en scène les produits afin d'augmenter les ventes (présentation, format, dressage, contenants et emballages attractifs).

### **DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION.**