

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 66

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.