

- FICHE FORMATION -

BUFFET COCKTAIL : PETITES BOUCHÉES SUCRÉES ET SALÉES

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

4 jours (28 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Chef(fe) de cuisine/ commis(e) en restauration et traiteur

DATES

Session du 2 au 5 avril 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique. Renseignement et retour du bulletin d'inscription. Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

OBJECTIFS

- Maîtriser les préparations culinaires de pièces cocktails sucrées et salées, chaudes et froides
- Identifier de nouvelles associations de saveurs et des jeux de textures innovants
- Organiser le travail de production

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Connaissance des produits
- Portions et grammages spécifiques aux buffets cocktails
- Approvisionnement
- Déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets : verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères
- Dressage de buffets et mise en valeur des productions culinaires

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI
 Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1680 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour :

20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris 28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris

