RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

TECHNIQUE EN CUISINE-ATELIER A THEME

1 / 2

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Réactualiser leurs connaissances et leur mise en œuvre
- Élaborer des recettes créatives au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité
- Mettre en valeur les produits élaborés
- Varier leur menu
- Cuisiner en tenant compte des régimes alimentaires spéciaux
- Optimiser la gestion du temps

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

Apports théoriques et mise en pratique par les mises en situation, jeux de rôle, tests, vidéo. Echanges sur expériences.

- Pédagogie participative
- Apports théoriques et pratiques
- Mises en œuvre en atelier d'application
- Evaluation tout au long de la formation par les réalisations pratiques et les questionnements à l'oral permettant au formateur de valider chaque étape de la formation.
- Questionnaire de satisfaction complété par le formateur et les stagiaires
- Support de formation remis intégrant des recettes

Audit préalable avec les stagiaires ou responsable de l'établissement pour sélectionner un thème.

Le formateur transmettra 10 jours avant la formation la liste des ingrédients nécessaires à l'atelier.

Programme

Durée de formation

1/2 journée soit 3,50 heures

Public

- Personnel de restauration traditionnelle ou collective
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

Prérequis

Connaissances et expériences exigées en cuisine

Niveau / Certification Obtenue

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation

Type de formation / stage

Présentiel

Intra/Inter/ Accompagnement individuel

RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

TECHNIQUE EN CUISINE-ATELIER A THEME

Connaissance générale

- Les préparations préliminaires
- Les applications culinaires

Les différentes Techniques de base

- Les cuissons
- Les associations

Réalisation de recettes

- Quelques conseils de réalisation (Exemples – Contenu sur mesure)

Livret recettes et fiches techniques transmis

- Des Recettes
- Association de saveurs
- Travailler les textures

Optimiser la gestion du temps

- Règles d'organisation

Harmonisation dans les dressages simples et efficaces