



adhénia formation

RENCONTRONS-NOUS !

CRÉ@VALLÉE SUD

SIRET : 753 127 398 00026

05 53 45 85 70

AVENUE DE BORIE MARTY

DÉCLARATION D'EXISTENCE :

CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR 24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE
ET BUREAUTIQUE

COMMERCE, MARKETING,
COMPTABILITÉ, GESTION

RELATIONS ET
RESSOURCES HUMAINES

DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

SÉCURITÉ ET SANTÉ
AU TRAVAIL

LANGUES
ÉTRANGÈRES

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



INFORMATIQUE, TECHNIQUE
ET BUREAUTIQUE

COMMERCE, MARKETING,
COMPTABILITÉ, GESTION

RELATIONS ET
RESSOURCES HUMAINES

DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

SÉCURITÉ ET SANTÉ
AU TRAVAIL

LANGUES
ÉTRANGÈRES

TECHNIQUE EN CUISINE-ATELIER A THEME



2 / 2

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