

PROGRAMME DE FORMATION

CUISINE D'ÉTÉ ET VENTE A EMPORTER

Dernière mise à jour en Août 2021



Explicatif

Création et réalisation d'entrées, plats et desserts à fort potentiel technique
L'accent est mis sur des techniques de travail favorisant les avancées techniques et technologiques de la cuisine.

Objectifs de la formation

- Acquérir ou développer ses connaissances sur les bases de la cuisine
- Augmenter la rapidité d'envoi pendant le service
- Booster la créativité des équipes
- Maîtriser les nouvelles techniques de cuisine

Intervenant

Sébastien REUL Chef consultant

Domaines d'intervention

- Création de produits de cuisine et de pâtisserie de restaurant, offre traiteur et snacking
- Gestion de prix
- Optimisation de rentabilité et de productivité

Détails de l'action de formation

- Briefing sur les différentes recettes à mettre en œuvre
- Découpe et transformations des légumes
- Cuisson des viandes, poissons et volailles
- Réalisations des mousses, crèmes et gâteaux
- Montage et dressage à l'assiette des entrées, plats et desserts
- Remise des fiches recettes aux stagiaires pour chaque produit réalisé

Durée de la formation

35 heures réparties en 5 séances de 7 heures

Prix de la formation

A partir de 50 €/h/stagiaire

Modalités et délais d'accès

Pour vous inscrire à cette formation, nous vous invitons à nous contacter par mail : sr-consulting@outlook.fr
Une délais moyen de 30 jours est à prévoir entre la signature de la convention et le début de l'action de formation

Type de formation

Présentielle

Pré requis et public visé

La formation s'adresse à des professionnels de la cuisine maîtrisant les bases de la cuisine

Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation

- Evaluation par l'intervenant des acquis de formation des stagiaires
- Auto évaluation par les stagiaires des acquis de formation

Dispositif d'appréciation des résultats de formation

- Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires à l'issue de celle-ci
- Evaluation qualitative des résultats de la formation par le chef d'entreprise 3 mois après la fin de la formation

Dispositif de suivi d'assiduité à la formation

Feuilles d'émargement co-signées par l'intervenant et les stagiaires par séances de formation

Accessibilité

Nous prions les personnes en situation de handicap de nous contacter au préalable. Nous essayerons dans la mesure du possible d'apporter les réponses souhaitées