

Idées innovantes en restauration collective



Durée 7 à 14 heures (1 à 2 jours)	Date Nous consulter
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe

Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

Objectifs de formation / de l'animation

A l'issue de la formation et en situation profes-
sionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer sa créativité culinaire.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Rechercher et appliquer des recettes originales.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Les recettes de la cuisine traditionnelle revisitées.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.