

# Le manger-mains



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Cuisine d'application en centre de formation	<b>Prix</b> 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)  
Responsables de restaurant

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite  
aucun prérequis.

## Objectifs de formation

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

- Mettre en application les savoirs, les expériences pratiques et théoriques nécessaires à la réalisation des « Bouchées Savoureuses ».

## Objectifs pédagogiques

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

- Prendre connaissances des attentes des convives et des différentes pathologies.
- Utiliser et doser les principaux gélifiants.
- Élaborer des recettes au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité.
- Mettre en valeur la prestation.

## Contenu

- Protocole HACCP autour des textures modifiées.
- Fiches techniques des « Bouchées Savoureuses ».

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.

## 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.