

# Cuisine créative autour des entrées



|   |   |
|---|---|
| <b>Durée</b><br>7 heures<br>(1 jour)                              | <b>Date</b><br>Nous consulter                                 |
| <b>Lieu</b><br>Cuisine d'application<br>en centre de<br>formation | <b>Prix</b><br>910 € HT /personne<br>1150 € HT : tarif groupe |

## Public concerné

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

## Objectifs de formation

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

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer des prestations culinaires créatives autour du hors-d'oeuvre.

## 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 et créatives à mettre en place dans des restaurants collectifs selon le secteur d'activité.
- Ordonner ses connaissances culinaires afin de mettre en avant l'aspect qualitatif et l'aspect diététique des recettes.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).textures, etc...).

## Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Réalisation de hors-d'œuvre créatifs élaborés à partir de recettes traditionnelles.
- 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 lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

## Intervenant

Formateur Métier

## Modalités d'évaluation

Quiz, 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.