

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<i>Les entres chaudes et froides</i>
Domaine : Hôtel, Restaurant
Durée en heures et en jour : 4 Jours soit 28 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Responsable d'établissement hôtelier ou de restauration, cuisinier</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Création d'une nouvelle palette d'entrées chaudes et froides sur la carte.

- Dynamiser sa carte avec des productions innovantes
- Maîtriser de nouvelles recettes
- Se démarquer vous avec des produits attractifs et tendance

Programme :

Sélection de 10 recettes d'entrées chaudes et froides – Certaines recettes déjà existantes pourront être revisitées ou améliorées.

Choix des 10 entrées à travailler.

- Elaboration des recettes
- Démonstration du formateur
- Réalisations pratiques
- Dégustation
- Analyse critique collective des productions
- Remise d'un dossier de fiches techniques à chaque participant

Prérequis :

- Maîtriser les bases de la cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Mise en place d'un cahier recettes en fonction des demandes.
- Démonstrations et explications techniques des recettes réalisées avec le stagiaire.

- Compte rendu détaillé

Modalités d'évaluation des connaissances :

- QCM, attestation de fin de stage...*

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.*

- Lieu de la session : SUR SITE CLIENT**