

I Modalités disponibles

Presentiel

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

I Durée de la formation

Durée de la formation : 7 heures.

I Public

Les personnes en charge de la gestion et de la production culinaire de la restauration traditionnelle

I Prérequis

Connaissance des règles d'hygiène alimentaire

I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

I Méthodologie et moyens pédagogiques

Méthodologie active, participative,
Mise en situation pratique sur plateau technique

I Objectifs

Mettre en valeur les produits par leur aspect visuel ;
Renforcer une image de marque par la présentation et la mise en scène des produits.

I Suivi et évaluation

Evaluation diagnostique : positionnement
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Quizz

I Financement

Tarif de la formation : 210,00 € HT soit 252,00 € TTC

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

I Contenu

I. Sensibilisation au Design Culinaire

- Les règles de base de présentation
- La communication dans l'assiette
- La vue, un sens gustatif

II. Technique de mise en valeur des plats et décors des assiettes

- Les différentes matières et supports de présentations
- La mise en valeurs du produits
- Respect des accords visuels et gustatifs
- Auto critique et retravail des plats
- Optimisation du dressage et du travail de l'assiette

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes