

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 21 heures.

I Public

Tout salarié professionnel de la restauration justifiant d'une expérience significative au poste de cuisinier

I Prérequis

Connaissances des techniques et théories culinaires.
Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène

I Formateur

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

I Méthodologie et moyens pédagogiques

Méthode active et participative sur plateau technique
Apports théoriques illustrés
Supports visuels et fiches techniques

I Objectifs

Réaliser des plats spécifiques à l'activité traiteur
Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur

I Suivi et évaluation

Evaluation diagnostique de positionnement
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Attestation de fin de formation

I Financement

Tarif de la formation : 840,00 € HT soit 1 008,00 € TTC

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

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

1. Les différents produits et leurs origines, connaissance du marché

2. Technique de travail des produits bruts
Les règles des associations de saveur, texture et couleurs
Rappels sur les conditions de réalisations
Méthodes de productions, conservation, distribution

3. Les contenants et les supports pour buffet
Les types de buffets
La présentation sur le buffet
Créer des volumes

4. Produits et recettes régionaux
Les fiches techniques
Les associations mets et garnitures

5. Mise en pratique des recettes
Les préparations sur assiette
Les volumes et les couleurs
Dégustation et analyse organoleptique

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