

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 21 heures.

I Public

Tous salariés débutants de la restauration ayant quelques notions de cuisine.

I Prérequis

Connaissances des techniques et théories culinaires.
Respect des 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

Proposer et produire une offre de snacking, sandwich froid ou chaud et burger originaux à partir de produits frais.
Optimiser et connaître les règles de présentation des produits et en favoriser la vente.

I Suivi et évaluation

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

I Financement

Tarif de la formation : 735,00 € HT soit 882,00 € 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

I Contenu

1. CONNAISSANCE ET RESPECT DES PRODUITS ET DES SAVEURS

Qualités organoleptiques des différents produits.
Les règles des associations de saveur, texture et couleurs.

2. RAPPELS SUR LES CONDITIONS DE REALISATION

Méthodes de production, conservation, distribution.

3. LES RECETTES

Réflexion et innovation autour des acquis.
Techniques de préparation.
Fiches techniques, réalisation de recettes.

4. LES SUPPORTS ET LES CONTENANTS

Les assiettes
Les vérines
Les emballages à emporter

5. MISE EN VALEUR DES REALISATIONS

Réalisation de plats de types snacking
Dressages et mises en valeur

6. DEGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE

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