



RESTAURATION | OPTIMISER SA CARTE EN ADAPTANT SES TECHNIQUES

OBJECTIFS | Optimiser sa carte pour l'adapter à sa clientèle

- Utiliser les techniques les plus efficaces
- Réduire les coûts

PROGRAMME |

- Analyse de la carte proposée
- Analyse des pratiques utilisées
- Elaboration de recettes
- Formalisation de l'organisation en cuisine (mise en place, préparations...)
- Travail sur les produits en respectant leurs qualités et les normes d'hygiène
- Travail sur les techniques de préparation (découpes, stockage...)
- Travail sur les techniques de cuisson (traditionnelle, sous-vide...)
- Présentation des techniques de conservation (sous-vide, surgélation...)
- Proposition de recettes nouvelles
- Démonstrations
- Mise en pratique

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Cuisinier (commis, chef de partie, chef)
- Avoir une expérience dans les métiers de la cuisine
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT |

- Formateur : Chef de cuisine reconnu (1 étoile Michelin), formateur

MODALITES D'EVALUATION |

- Evaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITES | *

- Durée : 14 heures sur 2 jours
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expérience, démonstrations et cas pratiques
- Rôle du formateur : apport théorique, démonstration des bons gestes et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques et matériel spécifique
- Documents remis aux participants : . contenu du cours, copie du diaporama, document techniques, recettes pratiquées
- Nature des travaux demandés aux participants : échanges avec le formateur, observation, mise en pratique

* CONTENU | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.