

Comment se démarquer (et se faire remarquer !) avec des garnitures tendances ?
Même si « les classiques » ont toujours leur place... il y a des nouveaux produits et des saveurs originales à exploiter pour se renouveler et apporter de la nouveauté à son offre...



DURÉE :

2 jours / 14 heures
14 heures en Présentiel



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Développer** sa créativité à travers de nouvelles idées
- **Proposer** des garnitures de saison tendances et simples
- **Maîtriser** les jeux de textures, de goûts, de couleurs
- **Optimiser** la rentabilité des produits par des déclinaisons
- **Créer** une alternative Healthy



PUBLIC VISÉ ET

PRÉREQUIS :

-Cuisiniers-Préparateurs
Snacking-Personnel polyvalent
de la restauration et de la
boulangerie
-Aucun prérequis



CONTENU PÉDAGOGIQUE

- **Conception d'une gamme de garniture**
 - Connaissance des familles de produits (féculents, légumineuses, légumes de saison, ...)
 - Connaissance des produits frais de saison et des produits « à la mode » (origines, traitements, déclinaisons, coûts d'achat, ...)
 - Connaissance des associations de saveurs
 - Adapter ses choix en fonction du type d'établissement, de produits à accompagner, du coût matière, ...
- **Création des recettes**
 - Créer des recettes liées aux tendances et aux produits à accompagner
 - Créer des jeux de textures, de saveurs, de couleurs, d'effets visuels
 - Créer une alternative Healthy mais gourmande
 - Mise au goût du jour, perfectionnement de recettes classiques
 - Atelier création à partir d'un panier de produits de saison
- **Production et mise en application**
 - Maîtrise de la rédaction de fiches techniques
 - Connaissance des moyens de production (wok, plancha, four mixte, BBQ, s/vide, ...)
 - Organisation d'une production efficace
 - Gestion des pertes
 - Connaissance des règles HACCP (conservation, remise en température, DLC, ...)
- **Présentation des recettes**
 - Connaissance des règles de dressage
 - Dressages suivant les tendances modernes de présentation
 - Valorisation d'un produit autour d'une déclinaison



DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :
5 à 6 semaines

Nous contacter pour plus de
renseignements



ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition
des personnes en situation de
handicap pour examiner les
possibilités de mettre en place la
formation.

Référent handicap (1)



TARIF HT :

NOUS CONSULTER



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après le formation)
- Intervenant : Formateur expert – Chef de cuisine



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr