

Longtemps symbole de la malbouffe, le burger est devenu en quelques années, LE plat star de la restauration en France. Le Burger se décline désormais sans modération, allant du sandwich premium jusqu'aux versions végétales !
A emporter ou à table... QUI pourra lui résister ?



DURÉE :

2 jours / 14 heures

14 h en présentiel



PUBLIC VISÉ ET

PRÉREQUIS :

-Préparateurs Snacking-
Cuisiniers-Personnel polyvalent
de la restauration-Bouchers /
Charcutiers-Traiteurs
-Aucun prérequis



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Proposer** une offre qualitative de burgers gourmets
- **Décliner** des recettes identitaires et harmonieuses
- **Proposer** une alternative végétarienne gourmande
- **Créer** des accompagnements équilibrés et attrayants



CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Conception d'une gamme de burgers**
 - Connaissance de la structure d'un burger (pain bun, sauces, fromage, pickles, ...)
 - Connaissance des produits frais de qualité de saison et des produits « à la mode » (origine, traitement, déclinaison, coût d'achat, ...)
 - Créer des recettes liées aux tendances et aux cultures
 - Créer des associations de saveurs dynamiques
 - Créer des recettes végétariennes
 - Choisir les bons fromages
- **Techniques de préparation préliminaire des burgers**
 - Confection de pain Buns
 - Réalisation de sauces
 - Réalisation de pickles et condiments
 - Réalisation de steak végétarien
 - Préparation des viandes (pulled pork, tenders, haché de race de bœuf, ...)
- **Préparation des accompagnements**
 - Réalisation d'accompagnements frais, healthy (salade detox, salad bar, ...)
 - Réalisation de garnitures tendances (frites de patate douce, mac & cheese, poutine, ...)
- **Réalisation d'une carte de burgers & présentation en assiette ou à emporter**
Les recettes sont réalisées sur mesures et définies avec le client en amont de la formation en fonction, de la saison, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement. Sélection de produits autour de la viande, poisson, fromage et légume.
- **Organisation & gestion de la production**
 - Maîtrise de la rédaction de fiches techniques
 - Identifier les étapes de production
 - Maîtrise d'une organisation rationnelle de production et d'envoi
- **Présentation des préparations**
Soigner la présentation des burgers consommés sur place & choisir un packaging tendance et adapté pour l'emporter
 - Choisir des assiettes ou contenants tendances pour un dressage équilibré et visuel
 - Sélectionner des emballages pratique et esthétique à l'image de l'entreprise
 - Connaissance de la réglementation sur les emballages



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)



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 la formation)
- Intervenant : Formateur expert (chef de cuisine) en snacking et restauration nomade



TARIF HT :

NOUS CONSULTER



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr