

Les Poke Bowl et Buddha Bowl sont l'alternative parfaite entre le plat gourmand et le plat healthy. Ils peuvent être déclinés sans modération, allant des Poke Bowl premium aux versions végétales, le buddha bowl !

A emporter ou à table... QUI pourra leur résister ?



DURÉE :

2 jours / 14 heures

14 h en présentiel



PUBLIC VISÉ ET

PRÉREQUIS :

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



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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Proposer** une offre qualitative de Bowl gourmets
- **Décliner** des recettes identitaires et harmonieuses
- **Élaborer** des recettes végétariennes généreuses et savoureuses
- **Maitriser** les techniques spécifiques



CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Conception d'une gamme de Bowls tendances**
 - Connaissance de la structure d'un Poke Bowl (bases céréale, sauces, ingrédients, ...)
 - 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
- **Techniques de préparation préliminaire des Bowls**
 - Cuisson et traitement des bases (riz, quinoa, etc...)
 - Réalisation de sauces d'assaisonnement
 - Réalisation de pickles et condiments
- **Réalisation d'une gamme de Bowl & présentation**

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 des poisson, légume et assaisonnement
- **Organisation & gestion de la production**
 - Maitrise de la rédaction de fiches techniques
 - Identifier les étapes de production
 - Maitrise d'une organisation rationnelle de production et d'envoi
- **Présentation des préparations**

Soigner la présentation des Bowls 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



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



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr