

LA CUISINE DU MARCHÉ

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ◇ Rome : G1602
- ◇ Format code : 42708
- ◇ Réf IFREC : IFR20

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable d'élaborer un menu type cuisine de marché.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 2 jours
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Chef de cuisine et sous-chefs de cuisine
- ◇ Aucun prérequis

TARIF

- ◇ 700€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

- ◇ Une recette : comment ça marche ?
Aperçu de créativité culinaire, les cinq sens
- ◇ Les cinq sens et le goût : comment ça marche ?
Aperçu des quatre autres sens et de leur influence sur le goût ?
- ◇ Les accords de couleurs
L'importance de la vue sur le goût, les couleurs primaires, les couleurs complémentaires
Dégustation de vin blanc et rouge et les impressions à la dégustation
- ◇ La construction d'une recette :
Le schéma type des goûts, l'équipe de dégustation, analyse des schémas
Travail sur schémas imposés
- ◇ Les saisons et leurs produits :
Mise au point de mercuriales annuelles, construction de recettes en partant de la mercuriale
- ◇ Les fiches techniques :
Les conversions et tables, les grandes règles pour la réalisation d'une fiche technique
Comment arriver à se passer rapidement des grandes règles ?
- ◇ Réalisation théorique d'une recette :
A l'aide des éléments distribués les stagiaires réalisent sur le papier une recette en fonction des récents acquis
- ◇ Validation :
Débriefing et débat sur les recettes réalisées

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
43 ans d'expérience en restauration.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com

SAS IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – Déclaration d'activités n°9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA

www.ifrec13.com – Courriel : contact@ifrec13.com